



前菜盛り合わせ(5種)

APPETIZER / 前菜

前菜盛り合わせ (5種) 1名様 / 1250
 Appetizer plater 5 kinds

先ずはこの一皿。前菜を盛り合わせは
 1名様分よりオーダーOK。

水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ 1350
 Caprese Fruits Tomato & Buffalo's milk-mozzarella

奥丹波どりと香味野菜のカルピオーネ 600
 Carpione with aromatic vegetables & Chicken

炙りしめ鯖と鶏レバームースのブルスケッタ 700
 Bruschetta with grilled mackerel & chicken liver mousse

スルメイカと
 万願寺唐辛子のガーリックソテー 880
 Sautéed with garlic Common squid & Manganji chili pepper



水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ



炙りしめ鯖と鶏レバームースのブルスケッタ



奥丹波どりと香味野菜の
 カルピオーネ ▲



スルメイカと万願寺唐辛子のガーリックソテー

*表示価格はすべて税込です。



里芋とチーズの春巻き仕立て



天然海老とマッシュルームのアヒージョ

APPETIZER / 前菜

- | | |
|--|-----|
| 里芋とチーズの春巻き仕立て
Taro & Cheese Spring roll style | 820 |
| 淡路産牛と淡路タマネギのミンチカツ
Minced cutlet of Awaji beef & Awaji onion | 930 |
| 天然海老とマッシュルームのアヒージョ
Natural shrimp & Mashroom ajillo | 980 |

淡路産牛と
淡路タマネギの
ミンチカツ



CHARCUTERIE / お肉屋さんのお惣菜

- | | |
|-------------------------------------|------|
| ハムとサラミ盛り合わせ
Ham & salami platter | 1380 |
|-------------------------------------|------|



 単品でもご注文いただけます。

- | | |
|-------------------|-----|
| 生ハム
Prosciutto | 680 |
|-------------------|-----|

CHEESE / チーズ

- | | |
|-----------------------------|------|
| チーズの盛り合わせ
Cheese platter | 1880 |
|-----------------------------|------|

 単品でもご注文いただけます。

- | | | | |
|--------------------------|-----|------------------------|-----|
| 白カビ
White mold cheese | 600 | ウォッシュ
Washed cheese | 600 |
|--------------------------|-----|------------------------|-----|

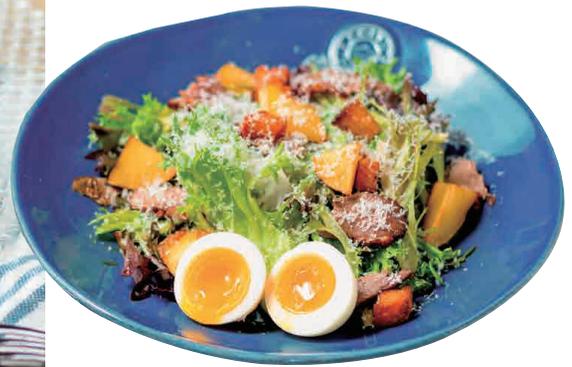
- | | | | |
|-----------------------|-----|--------------------|-----|
| ブルーチーズ
Blue cheese | 600 | ハード
Hard cheese | 600 |
|-----------------------|-----|--------------------|-----|

SNACK / スナック

- | | | | |
|----------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 燻製ナッツ
Smoked nuts | 550 | オリーブマリネ
Marinated olives | 550 |
|----------------------|-----|-----------------------------|-----|



水ナスと生ハム・旬のフルーツのサラダ



奥丹波どりスモークのシーザーサラダ▼

SALAD / サラダ

- | | |
|---|------|
| 水ナスと生ハム・旬のフルーツのサラダ
Mizunasu & raw ham Seasonal fruit salad | 1200 |
| 奥丹波どりスモークのシーザーサラダ
Caesar salad with Chicken Smoke | 1350 |
| 天然海老とアボカドのサラダ
Shrimp & avocado salad | 1480 |



天然海老とアボカドのサラダ



GARB名物 ポルチーニコロケ



トリュフ風味のポテトフライ

FRITTO / 揚げ物

- | | |
|--|------|
| GARB名物 ポルチーニコロケ
Porcini Croquette | 650 |
| ポテトフライ
Fried Potato | 700 |
| トリュフ風味のポテトフライ
Fried Potato Truffle flavor | 1000 |
| フィッシュ&チップス
Fish & Chips | 980 |

▶
フィッシュ
&チップス





淡路産牛サーロインのステーキフリット

MAIN / メイン [炭火メニューは2、3分お時間をいただいております。]

淡路産牛サーロインのステーキフリット 3800

Charcoal grilled AWAJI beef steak frites

淡路産牛サーロインを豪快に炭火焼きに。
フランスの国民食、ステーキフリットで、ご堪能下さい。

黒毛和牛の炭火焼き [本日の部位はスタッフまで] 4500

Charcoal grilled Black WAGYU beef -Today's parts-

黒毛和牛を香り高く炭火焼きに。
ピリッとアクセントに山形の醤油屋さんの隠し味、あけがらしを。

琉球ロイヤルポークの炭火焼き 2600

Charcoal grilled RYUKYU Royal pork

きま細やかでいて肉質が良く、癖や匂いがないのが特徴。美しく、美味しい。

45センチロングソーセージ 2200

45cm Long Sausage

特製なが〜いソーセージ。



45センチロングソーセージ



黒毛和牛ロースの炭火焼き



琉球ロイヤルポークの炭火焼き

BREAD / パン

バゲット 1カット 150
Baguette 1 piece

湯だねパン 380
YUDANE bread
(Soft white bread)



*表示価格はすべて税込です。

PASTA / パスタ

天然海老と水牛モッツアレラのポモドーロ 1800
Pomodoro Shrimp & Buffalo mozzarella cheese

淡路牛ボロネーゼ タリアテッレ 1650
Awaji beef bolognese tagliatelle

雲丹と茗荷の冷製フェデリーニ 1980
Cold federini with sea urchin & ginger



和歌山湯浅の 1700
 釜揚げシラスとカブラの
 ジェノベーゼ
Fried whitebait & Cabra Genovese



北坂養鶏場 1800
 さくら卵のカルボナーラ
Calbonara



天然海老と水牛モッツアレラのポモドーロ



雲丹と茗荷の冷製フェデリーニ

PIZZA / ピッツァ

マルゲリータ 1500
Margherita
 [トマト, トマトソース, バジル, 粉チーズ, モッツアレラチーズ]

和歌山県湯浅の釜揚げシラスの 1600
 チチニェリ
Chichinielli of fried whitebait
 [しらす, トマトソース, モッツアレラチーズ, 粉チーズ, 青ネギ]

ビスマルクビアンカ 1650
Bismark Bianca
 [バジル, マッシュルーム, グリーンマスタード, マヨネーズ, モッツアレラチーズ, 粉チーズ, 卵, モルダデラハム, グラナパダーノ]

ペパロニピッツァ 1600
Peperoni Pizza
 [モッツアレラチーズ, トマトソース, オレガノ, ペパロニ, 粉チーズ]

クアトロフォルマッジ 1750
Quattro formaggio
 [モッツアレラ, ゴルゴンゾーラ, リコッタ, 粉チーズ]

サルシッチャと5種キノコのピザ 1780
Salsiccia & mushroom pizza
 [モッツアレラチーズ, ニンニク, エシャロット, シイタケ, シメジ, マイタケ, 柿の木茸, ブラウンマッシュルーム, サルシッチャ, 粉チーズ]

生ハムとルッコラのピッツァ 1800
Prosciutto Rucola
 [トマトソース, モッツアレラチーズ, 生ハム, ルッコラ, グラナパダーノ]



FIN / 丼



丼のGARB名物
 ビーフ焼きめし
GARB beef fried rice

お食事のシメにもぴったりの特製焼きめし!

1000