

# SET LUNCH 11:30 - 15:00 l.o. ゆだねパンかライス、パスタにはサラダが付きます。

\* ホリデーメニューの写真はイメージです



## GARB ホリデーランチ

GARB Holiday Lunch

[ライス or ゆだねパン]

1550



## GARB ホリデーパスタ

GARB Holiday Pasta

[ゆだねパン + サラダ]

1500



## GARB ステーキランチ

GARB Beef Steak Lunch

[ゆだねパン or ライス]

1950

## BREAD or RICE

ゆだねパン (おかわり 250円)

もしくは

ライス食べ放題



[八代目儀兵衛の厳選米]使用。

## SET DRINK

+250

- ブレンドコーヒー [Hot / Iced]  
+¥200でバニラアイストッピング
- カフェオレ [Hot / Iced]
- 紅茶 [Hot / Iced]
- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- アップルジュース

+400

- ロイヤルミルクティー [Hot / Iced]
- 今月おすすめのハーブティー
- 自家製レモネード [Hot / Iced]
- グアバジュース
- クランベリージュース
- 長野県産りんごジュース
- 山形県産ラフランスジュース

LUNCH TIME A LA CARTE ランチタイムにアラカルトが登場▶▶

\*表示価格はすべて税込です。

# DRINK MENU

エスプレッソ Espresso	500
カフェ [ Hot / Iced ] Cafe	500
カプチーノ Capcino	600
カフェラテ [ Hot / Iced ] Cafe Latte	660
カフェモカ [ Hot / Iced ] Cafe Moca	700
ココア [ Hot / Iced ] Cocoa	700
アイスアールグレイ ICE EARL GREY	550
信州産巨峰ジュース KYOHOU Juice	720
ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	690
信州産白桃ジュース White Peach Juice	720



アメリカ紅茶業界のカリスマが手掛けた  
極上のフルリーフティー。

スティーブンスミスティアー 各種 690  
STEAVEN SMITH TEAMAKER

- ・ロードベルガモット  
Lord Bergamot
- ・ペパーミントリーブス  
Pepper Mint Leaves
- ・ビッグハイビスカス  
Big Hibiscus
- ・ジャスミンシルバー  
Jasmine Silver
- ・マサラチャイ  
Masala Chai

サンベネデットプレステアー 750  
スパークリングウォーター

San Benedetto Prestage Sparkling Water

地下 300m から湧き出る  
サンベネデット・エ・ジウイッツァの泉の水

## | RECOMMENDS |



エスプレッソ  
スムージー  
Espresso Smoothie  
850



ティーソーダ  
各種  
TEA SODA  
690

- ・アールグレイ  
Earl Grey
- ・ジャスミン  
Jasmine
- ・アサイベリー  
Acai berry

# ALC. DRINK MENU

## | BEER |

麒麟ハートランドビール KIRIN HEARTLAND BEER	700
ハイネケン HEINEKEN	780

## | CRAFT BEER |

豊潤496 HOJJYUN 496 豊潤なのに、綺麗な後味。	820
シルクエール SILK ALE 白ワインのようなフルーティーな香り。	820

## | HIGH BALL |

ジョニーウォーカー レッドハイボール JHONNY WARKER RED HIGHBALL	690
ジョニーウォーカー ブラックハイボール JHONNY WARKER BLACK HIGHBALL	880

## | WINE |

本日のグラスワイン TODAYS WINE	700
スパークリングワイン SPAKLING WINE	850~
キティ KITTY	720
ホワイトキティ WHITE KITTY	720

## | RECOMMENDS |

レモンスカッシュサワー LEMON SQUASH SOUR	750
トロピカルピンク TROPICAL PINK	780
自家製ティーシロップの ダーズリンクーラー HOMEMADE TEA SYROP DARJEELING COOLER	820
旬のフルーツカクテル SEASONAL FRUITS COCKTAIL	1000~

## | COCKTAIL |

ジントニック GIN TONIC	720
モスコミュール MOSCOW MILE	720
キューバリブレ CUBA RIBRE	720
ストーンズバック STONES BACK	720
メキシコーク MEXI CORK	720
スプモーニ SPUMONI	720
シャンディーガフ SHNDY GUFF	700
パナシェ PANACHE	700
レッドアイ RED EYE	700

# LUNCH TIME A LA CARTE | APPETIZER / 前菜



先ずはこの一皿。  
1名様分よりオーダーOK。  
前菜盛り合わせ (5種)  
Appetizer plater 5 kinds  
1名様 / 1250



水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ

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

鯖の燻製ポテトサラダ 650  
Potato salad with smoked SABA (Japanese mackerel)

淡路島ヒイカの香草バターソテー 950  
Sautéed AWAJI squid with herbs and butter



淡路島ヒイカの香草バターソテー



◀ 鯖の燻製ポテトサラダ



奥丹波どりと香味野菜の ▶  
カルピオーネ



里芋とチーズの春巻き仕立て



北あかりとタレツジョチーズのじゃがバター

## APPETIZER / 前菜

里芋とチーズの春巻き仕立て 820  
Taro & Cheese Spring roll style

淡路産牛と淡路タマネギのミンチカツ 930  
Minced cutlet of Awaji beef and Awaji onion

北あかりとタレツジョチーズのじゃがバター 920  
KITAAKARI & Taleggio Cheese Potato Butter

天然海老とマッシュルームのアヒージョ 980  
Natural shrimp & Mushroom ajillo

淡路産牛と  
淡路タマネギの  
ミンチカツ



天然海老と  
マッシュルームの  
アヒージョ

## CHARCUTERIE / お肉屋さんのお惣菜



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

単品 生ハム 680  
Prosciutto

## CHEESE / チーズ

チーズの盛り合わせ 1880  
Cheese platter

-----  
単品でもご注文いただけます。  
-----

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

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

## SNACK / スナック

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

## BREAD / パン

バゲット 1カット 150 湯だねパン 380  
Baguette 1 piece YUDANE bread  
(Soft white bread)





神山シイタケとクレソンの温かいサラダ



ルッコラ・パクチーの香味サラダ

## SALAD / サラダ

- ルッコラ・パクチーの香味サラダ 780  
Arugula & cilantro salad
- 神山シイタケとクレソンの温かいサラダ 950  
Warm salad with Shiitake & watercress
- 奥丹波鶏スモークのシーザーサラダ 1350  
Caesar salad with Chicken Smoke
- 天然海老とアボカドのサラダ 1480  
Shrimp & avocado salad

奥丹波鶏スモークの  
シーザーサラダ▶



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 580  
Porcini Croquette
- ポテトフライ 580  
Fried Potato
- トリュフ風味のポテトフライ 1000  
Fried Potato Truffle flavor
- フィッシュ&チップス 930  
Fish and Chips

▶  
フィッシュ  
&チップス



\*表示価格はすべて税込です。

## | PASTA / パスタ

和歌山湯浅の釜揚げシラスとカブラの  
ジェノベーゼ 1500

Fried whitebait & Cabra Genovese

タラ白子と下仁田ネギの  
アーリオ・オーリオ柚子風味 リングイネ 1750

Cod milt & Shimonita green onion  
Aglio Olio Yuzu Flavored Linguine,

石本農場真卵の  
カルボナーラ

Calbonara

1750



和歌山湯浅の釜揚げシラスとカブラのジェノベーゼ



タラ白子と下仁田ネギのアーリオ・オーリオ柚子風味 リングイネ

## | 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]

ペパロニピッツァ 1550

Peperoni Pizza

[ペパロニ, トマトソース, オレガノ, モッツアレラ, 粉チーズ]

和歌山県湯浅の釜揚げシラスの

チチニエッリ 1600

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 1700

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]

クアトロフォルマッジ 1700

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 1700

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]



究極のアメリカンビーフ 極黒牛のステーキフリット

## | MAIN / メイン

“究極のアメリカンビーフ”極黒牛のステーキフリット 2900

Amazing american beef KIWAMI KUROUSHI steak frites

黒毛和種の血統を受け継ぐブランド牛、極黒牛を  
フランスの国民食ステーキフリットでご堪能ください。

45センチロングソーセージ 1800

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