



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zzarellaとフルーツマトのカプレーゼ 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
Sauteed AWAJI squid with herbs and butter



水牛モzzarellaとフルーツマトのカプレーゼ



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 ▶

*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



北あかりとタレー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
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 and Awaji onion | 930 |
| 北あかりとタレージョチーズのじゃがバター
KITAAKARI & Taleggio Cheese Potato Butter | 920 |
| 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
▶



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
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 |
|----------------------|-----|-----------------------------|-----|



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。



究極のアメリカンビーフ 極黒牛の炭火ステーキフリット

MAIN / メイン [炭火メニューは2、30分お時間をいただいております。]

“究極のアメリカンビーフ”極黒牛の炭火ステーキフリット 2900

Charcoal grilled KIWAMI KUROUSHI beef 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。

黒毛和牛ロースの炭火焼き 3980

Charcoal grilled Black WAGYU beef

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、あげがらしを。

優味豚肩ロースの炭火焼き 2200

Charcoal grilled YUMI-pork

肉本来の旨味と甘みがしっかりある優味豚肩ロースの炭火焼き。

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。



黒毛和牛ロースの炭火焼き



優味豚肩ロースの炭火焼き



45センチロングソーセージ

BREAD / パン

バゲット 1カット

Baguette 1 piece

150

湯だねパン

YUDANE bread
(Soft white bread)

380



*表示価格はすべて税込です。

PASTA / パスタ

水牛モッツアレラチーズとバジルのポモドーロ 1500
Pomodoro Buffalo mozzarella cheese & basil

淡路牛ボロネーゼ タリアテッレ 1600
Awaji beef bolognese tagliatelle

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
Agljo Olio Yuzu Flavored Linguine,



水牛モッツアレラとバジルのポモドーロ



和歌山湯浅の 1500
釜揚げシラスとカブラの
ジェノベーゼ
Fried whitebait & Cabra Genovese



石本農場真卵の 1750
カルボナーラ
Calbonara



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]

和歌山県湯浅の釜揚げシラスの 1600
チチニエッリ
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 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]

ペパロニピッツァ 1550
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 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]



FIN / 〆



〆の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

*表示価格はすべて税込です。