

SET LUNCH

11:30 - 15:00 l.o.

メイン

+

ゆだねパン or ライス

+

ドリンク



GARB 日替わりランチ
GARB Holiday Lunch
[ライス or ゆだねパン + ドリンク]
1100

*写真はイメージです



GARB 日替わりパスタ
GARB Holiday Pasta
[ゆだねパン + ドリンク]
1000

*写真はイメージです



GARB ステーキランチ
GARB Beef Steak Lunch
[ゆだねパン or ライス + ドリンク]
1950

SET DRINK

- 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
- シンジャーエール
- 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

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。



LUNCH ランチタイムにアラカルトが登場!
サラダやパスタ、ピッツァ、メインも豊富にスタンバイ!▶▶ **CARTE**

*表示価格はすべて税込です。

DRINK MENU

エスプレッソ Espresso	500	自家製ハニーレモネード Homemade Honey Lemonade [ソーダ or 辛口ジンジャーエール] ホットもできます。	700
カフェ [Hot / Iced] Cafe	500	志賀高原りんごジュース Apple Juice	720
カプチーノ Cappuccino	600	信州産巨峰ジュース KYOHOU Juice	720
カフェラテ [Hot / Iced] Cafe Latte	660	グアバジュース Guava Juice	650
カフェモカ [Hot / Iced] Cafe Moca	700	ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice	690
ココア [Hot / Iced] Cocoa	700	国産ラフランスジュース La France Juice	720
アイスアールグレイ ICE EARL GREY	550	信州産白桃ジュース White Peach Juice	720
ロイヤルミルクティー [Hot / Iced] Royal Milk Tea	600		

| 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
- アサイーベリー Acai berry

サンベネデットプレステージ
スパークリングウォーター 750

San Benedetto Prestage Sparkling Water

地下 300m から湧き出る
サンベネデット・エ・ジウイツァの泉の水



スティープン
スミスティー
各種 690

STEAVEN SMITH TEAMAKER

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。

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

ALC. DRINK MENU

| BEER |

麒麟ハートランドビール 700
KIRIN HEARTLAND BEER

ハイネケン 780
HEINEKEN

| CRAFT BEER |

豊潤496 820
HOJYUN 496

豊潤なのに、綺麗な後味。

シルクエール 820
SILK ALE

白ワインのようなフルーティーな香り。

| HIGH BALL |

ジョニーウォーカー
レッドハイボール 690
JHONNY WARKER RED HIGHBALL

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

| WINE |

本日のグラスワイン 700
TODAYS WINE

スパークリングワイン 850~
SPARKLING WINE

キティ 720
KITTY

ホワイトキティ 720
WHITE KITTY

| RECOMMENDS |

レモンスカッシュサワー 750
LEMON SQUASH SOUR

トロピカルピンク 780
TROPICAL PINK

自家製ティーシロップの
ダーズリンクーラー 820
HOMEMADE TEA SYROP DARJEELING COOLER

旬のフルーツカクテル 1000~
SEASONAL FRUITS COCKTAIL

| COCKTAIL |

ジントニック 720
GIN TONIC

モスコミュール 720
MOSCOW MILE

キューバリブレ 720
CUBA RIBRE

ストーンズバック 720
STONES BACK

メキシコーク 720
MEXI CORK

スプモーニ 720
SPUMONI

シャンディーガフ 700
SHNDY GUFF

パナシェ 700
PANACHE

レッドアイ 700
RED EYE

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]

ビスマルクピアンカ 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