

# パン食べ放題付きランチ

—ランチタイム—  
11:00~14:00



ル・パンのパン  
食べ放題  
お客様のお席へ  
ワゴンサービスいたします

オプションセット  
A B C

## Main | ランチのメイン料理(ル・パンのパン食べ放題付)

- **① 黒毛和牛サーロインのタリアータ、神戸ブランド苺“おいCベリー”的サラダ** 1,980(2,178) 数量限定
- **② 神戸ポーク、浅利、紀州梅のアクアパッツァ** 1,980(2,178)
- **③ 淡路どり網焼き、契約農家の旬野菜のオリーブマリネ** 1,980(2,178)
- **④ 神戸港直送日日入荷の鮮魚、自家製瀬戸内レモン発酵バターソース** 1,980(2,178)
- **⑤ 神戸港直送魚介類の贅沢ペスカトーレ** 1,980(2,178) 数量限定

- **⑥ 六甲椎茸、大豆のヴィーガンボロネーゼ** 1,780(1,958)
- **⑦ 完熟フレッシュトマトのカルボナーラ** 1,880(2,068)
- **⑧ 静岡県産しらす、瀬戸内レモン、ブロッコリーのオイルソース** 1,880(2,068)
- **⑨ フランス産発酵バター、イタリア産からすみ、レモンタイムのパスタ** 1,880(2,068)
- **⑩ 兵庫県たつの市産バジリコスパゲティ** 1,780(1,958)

\* メインディッシュ単品(パン食べ放題なし)の場合は上記金額より200(税別)引きとなります。

## Option Set [オプションセット] メインディッシュとご一緒にどうぞ

**A スープセット** [下記のスープ2種よりお選びください。]  
六甲シャンピニオン、白葡萄のポタージュ +350(385)  
完熟トマトのロースト、彩り豆のミネストローネ +680(748)

**B セットサラダ** +350(385)  
本日のサラダ  
カブリチョーザ

**C 本日のドルチェ盛り合わせ +800(880)**  
& ドリンクセット [ドルチェは日替わりです]



**D ドリンクセット** +300(330)  
[コーヒー・カフェオレ・紅茶・ソフトドリンク]



**C D のセットドリンクは下記よりお選びください。**  
◆オリジナルブレンドコーヒー[HOT/ICE]  
◆カフェオレ オリジナルブレンド[HOT/ICE]  
◆紅茶[HOT/ICE]  
◆コーラ  
◆ジンジャーエール  
◆ウーロン茶

\* ( ) 内は税込価格です。※表示価格は「日本円」となります。

ブーランジェがこだわる 無香料、無着色、保存料不使用のパン  
ホテル ラ・スイートの朝食で提供しているパンを  
「ぜひ買って帰りたい」という多くのお客様の声を受け、ル・パン神戸北野は誕生しました。  
兵庫県産の新鮮で風味豊かな食材や、世界中から厳選した旬の素材を使用し、季節感あふれる上質で  
健康的な味わいを追求しています。また、無香料・無着色・保存料不使用にこだわり、どなたにも安心して  
召し上がっていただけるパン作りに取り組んでいます。その結果、ル・パンのパンを使用したラ・スイートの  
朝食は、全国約1,000以上の宿泊施設の中から「日本一」に選ばれました。  
ブーランジェたちが心を込めて焼き上げる、こだわりのハンドメイドパンをぜひご堪能ください。  
食べ放題のパンを、1F ル・パン総本店にてお買い求めいただけます。



## Pizza | 石窯焼きピツツア

本場ナポリの職人が認めた、純国産の石窯  
イタリアから取り寄せた小麦粉を独自に調合  
オリジナルのピツツア生地  
ナポリピツツアのために開発した  
6面一体成型の完全オリジナルの石を使用し、  
具材の味を引き立てるベストな量の塩、しっかりと焼き上げながらもモチっとした食感を出すために水分量を調整し、  
完全オリジナルのピツツア生地を作り上げました。

11 ハーフ & ハーフ(組み合わせは自由) 2,480(2,728)

下記のピツツアから2種お選びください

12 〈amiスペチアーレ〉 1,980(2,178)

海老、モツツアレラ、イベリコベーコン、トマト  
ami完全オリジナルピツツア。  
海老のうまみと香りが突き抜けます。  
シェフおすすめの逸品。

13 〈マルゲリータ〉 1,680(1,848)

バジル、モツツアレラ、トマト  
フレッシュなトマトソース、厳選したチーズのコク。  
シンプルだからこそ、こだわり抜いた ami の王道ピツツア。

14 〈チングエ フォルマッジ〉 1,980(2,178)

5種類のチーズ、アカシアの蜂蜜  
チーズ×蜂蜜の美味しさが織りなす  
クインテット(五重奏)。

15 〈チニエッリ〉 1,780(1,958)

静岡県産しらす、トマト、鷹の爪、  
青森にんにく  
力強い香りの青森にんにくと  
味にアクセントを加える鷹の爪がポイント。

16 〈ビスマルク〉 1,980(2,178)

黒トリュフクリーム、半熟卵、ホワイトソース  
とろける半熟卵とコク深いホワイトソースを  
黒トリュフの香りが包み込む贅沢ピツツア。

17 〈リモーネ〉 1,980(2,178)

瀬戸内レモン、生ハム、  
トマト、菜園サラダとハーブ  
新鮮な瀬戸内レモンやハーブの  
フレッシュな美味しさをピツツアで表現しました。

トッピング [チーズ] [バジル] 各300(330)

TAKE OUT [お持ち帰り] ピツツアはお持ち帰りできます。スタッフまでお申し付けください。

\* ( ) 内は税込価格です。※表示価格は「日本円」となります。

## Salad | サラダ

18 amiのスペシャリテ、  
菜園サラダと  
自家製醸造瀬戸内レモンドレッシング  
ケールやルッコラなど、新鮮な野菜に合う、  
絶品ドレッシングを独自に開発しました。

19 ロメインレタス、からし菜、  
イタリア産アンチョビのシーザーサラダ  
イタリア産アンチョビの塩味と  
ベコリーノチーズとの相性がクセになる逸品。

20 契約農家の旬野菜、  
イタリア西リグーリア産、貴重オリーブのドレッシング  
イタリアの西リグーリアでしか栽培されていない貴重な高級オリーブを  
贅沢に使用。繊細で豊かなオリーブの香りを季節の旬野菜と  
合わせてお愉しみください。

## A La Carte | アラカルト

21 剥りたて14ヶ月熟成の生ハム、  
ドライチジク  
イタリア製の最高級スライサーBerkelを使用。  
シルクのようになめらかで上品な食感と  
削りたてのおいしさをご堪能ください。

22 ami特製前菜5種の盛り合わせ 1,080(1,188)  
ami特製前菜5種を愉しめる、人気の逸品です。  
ラインナップはスタッフにお尋ねください。

23 優選チーズ3種の盛り合わせ、  
ドライフルーツのVSOP漬け  
選りすぐりの世界のチーズと、  
ami優選のワインをご一緒にどうぞ。  
※ワインは別紙アルコールドリンクメニューをご覧ください。

24 オートミールサブレと鶏レバームース 780(858)  
うまいが強くなめらかなレバームースの味わいが  
ワインによく合います。  
手作りサブレにつけてお召し上がりください。

25 ムール貝、浅利、菜園ハーブ、白ワイン蒸し 980(1,078)  
白ワインのすっきりとした甘みと  
ムール貝のうまみが口の中に広がります。

26 トリッパのトマト煮込み、プロヴァンス風 980(1,078)  
トリッパ(ハチノス)をピリッと辛いトマトソースで  
じっくり煮込み、柔らかく仕上げました。

27 真鰆の塩麹漬けとジャガイモのグラタン 980(1,078)  
塩麹漬けの新鮮な真鰆とじゃがいもの  
驚くほどクリーミーなグラタン仕立て。

28 パルメザン、ハーブソルトのポテトフライ 780(858)  
贅沢にパルメザンチーズをふりかけた、  
ハーブ香るリッチなポテトフライ。

\* アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。  
※ ( ) 内は税込価格です。※表示価格は「日本円」となります。

880(968)

[ハーフ] 450(495)

980(1,078)

[ハーフ] 550(605)



980(1,078)

[ハーフ] 1,080(1,188)



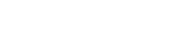
1,380(1,518)

[ハーフ] 780(858)



980(1,078)

[ハーフ] 980(1,078)



980(1,078)

[ハーフ] 780(858)

