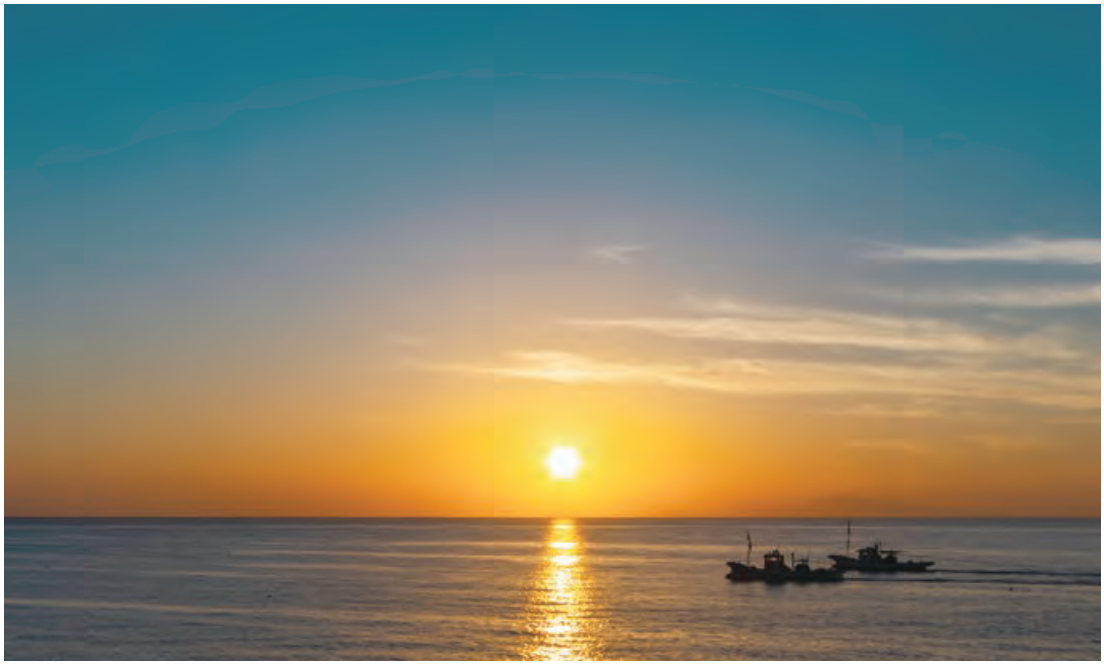


絶景

に癒されに行きませんか？

都会の喧騒を離れ、絶景の夕陽に癒されに行きませんか？
系列店が展開する、淡路島と出雲のリゾート。
メニューに隠れる情報をCHECK！
お食事にのんびり宿泊、ぜひ一度足をお運びくださいませ。

Frogs FARM ATMOSPHERE

WINDY FARM ATMOSPHERE

×

GARB
MONAQUE
RESTAURANT,BAR,CAFÉ

HOW TO **MOBILE ORDER**

当店ではモバイルオーダーを使って、簡単にお料理をご注文いただけます。

Hassle-free Ordering With Your Smartphone!

FREE Wi-Fi

FREE Wi-fiをご利用いただけます。

[FREE WiFi ID] GARB Monaque1

[PASS] abc12345

1. テーブル札のモバイルオーダー専用QRをカメラで読み込んでアクセス。

Scan the Mobile Order QR Code on the Table Tag with Your Smartphone.

2. お好きなお料理や、ドリンクを選んで注文リストへ追加。

Select Your Favorite Dishes and Drinks, Then add Them to Your Order.

3. [送信する]を押してオーダー完了！お届けまで、おくつろぎください。お会計の際には、テーブル札をフロントまでお持ちください。

Click [Submit] to Complete Your Order! Sit Back and Relax While Your Food is Being Prepared. Please Bring Your Table Tag to The Cashier For Bill.

OUR STAFF IS HAPPY TO ASSIST

もちろん、口頭でのご注文も承ります。
オーダーや、おすすめのお料理など、
お気軽にスタッフまでお声掛けください。

Our Staff Is Happy To Assist You In Person! Feel Free to Ask for Any Recommendations or If You'd Like to add Anything to Your Order.

GARB MONAQUE DINNER TIME MENU

＊表示価格は全て税込です / The price includes tax.

DINNER SET MENU 17:00-21:00l.o.

パンおかわり自由　You can get refills Bread

ASSORTED APPETIZERS 前菜盛り合わせ ＋ MAINDISH メインディッシュ ＋ BREAD パン

DRINKS ＋300yen～

TOMATO PASTA SET
淡路産トマトとモッツァレラの
パスタセット
1800
[前菜盛り合わせ・メイン・パン]

TODAY'S GARB PASTA
週替わりパスタセット
1800
[前菜盛り合わせ・メイン・パン]

GARB CHEF'S SET
Garb Chef's プレートセット
2000
[前菜盛り合わせ・メイン・パン]

STEAK SET ステーキセット

STEAK SET
ステーキセット
1ポンド(450g) / 5500
ハーフポンド(225g) / 3000
[前菜盛り合わせ・ステーキ・パン]

WAGYUBEEF STEAK SET
黒毛和牛のステーキセット
200g / 4500
[前菜盛り合わせ・ステーキ・パン]

＊ご提供までに20～30分ほどお時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。
＊Your order may take 20–30 minutes. Thank you for your understanding.

SET DRINK
セットドリンク

+500
- セットグラスワイン [WHITE / RED / SPARKLING]
- セットビール

+300
- コーヒー (HOT / ICED)
- ティー (HOT / ICED)
- コーラ
- ジンジャエール
- アップルジュース
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

＊写真は一部参考画像のため、盛り付けや食材が一部異なる場合がございます。ご了承ください。
＊Some of the photos are for reference only and may differ in serving style. Please understand.

COURSE MENU 17:00-22:00l.o.

MONAQUE SEASON COURSE

モナークシーズンコース

ガーブモナークの季節の食材を使ったコース。記念日にも、特別何もない日でも。
お二人様からお楽しみいただけます。

¥5000 / お一人様

＊2名様よりご注文いただけます。

お料理一例

＊季節や仕入れにより異なります。本日の内容はスタッフまで。

■ APPETIZER

本日鮮魚のカルパッチョ
淡路タコのグリル サルサヴェルデ

■ MAIN

鴨のロースト / 日吉豚のグリル / 蝦夷鹿のローストなど
or 黒毛和牛のステーキ [+¥1000]

■ PASTA

北坂農園もみじ卵のカルボナーラ

■ DESSERT & CAFE

本日のデザート & コーヒー or 紅茶

＋¥1000（お1人様）でお魚料理を追加できます。本日の内容はスタッフまでお気軽にどうぞ。

GARB MONAQUE A LA CARTE MENU

11:00-15:00 / 17:00-23:00

＊表示価格は全て税込です / The price includes tax.

シャルキュトリーボード

TAPAS ［ はじめの一品 ］

シャルキュトリーボード 〈2名様以上でどうぞ〉 2200
Charcuterie Plate
お肉屋さんの生ハムやサラミなどの盛り合わせ。

プロシュート Prosciutto	800	モルタデッラ Mortadella	600
ベントリチャーナ ピカンテサラミ Ventricuna Salame Piccante	600	サラミフィノッキオーナ Salami Finocchiona	600
ナポリサラミ Salame Di Napoli	600	トリュフサラミ Truffe Salami	700

オリーブマリネ Marinated Olives	500	アンチョビポテト Anchovy Potatoes	500

季節や仕入れにより変わるタパス、フロマージュもございます。
各種、別紙メニューでご案内しております。

鴨ロースと柑橘のハーブサラダ

魚介のサラダ

SALAD ［ 野菜を味わう一皿 ］

鴨ロースと柑橘のハーブサラダ 1800
Duck Loin and Citrus Herb Salad
柑橘、ハーブの爽やかな香りが柔らかな鴨と相性ぴったり。

魚介のサラダ 2350
Seafood Salad
グリルした帆立、タコ、エビなどをふんだんに！

Frogs FARM ATMOSPHERE

フロッグス・ファーム アトモスフィア
Frogs FARM ATMOSPHERE
淡路島北西海岸、北淡ICから車で約15分、“食べる”をキーワードに地域を盛り上げるプロジェクト。美しい夕陽を満喫できる飲食・宿泊施設を展開しています。

WEB SITE

FROGS FARM ATMOSPHERE RESTAURANTS

フロッグス・ファームのレストラン

淡路島北西海岸のフロッグス・ファームには、絶景の夕陽を満喫できるレストランが多数。
淡路島のお野菜や、地魚を楽しむことができます。
その一部をご紹介、ぜひ一度、足をお運びくださいませ。

ガーブ・コスタオレンジ
GARB COSTA ORANGE

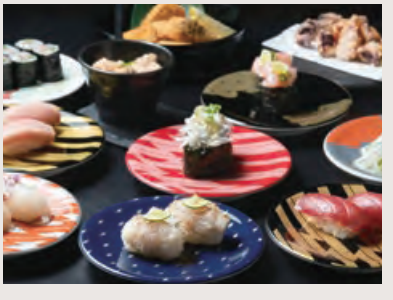
海を目前に、シェフ高島による淡路島地元食材をふんだんに取り入れた、パスタやピッツァ、魚介のメニューをお楽しみいただけます。

LUNCH / **2400~**　DINNER / **4000~6000**

ピクニックガーデン
PICNIC GARDEN

約2500㎡の芝生広場で楽しめるボリュームたっぷりの淡路島食材のBBQ。淡路牛のパティにもちもち湯だねバンズのハンバーガーも。

BBQ PLAN / **3500~**



淡路島 回転すし 悦三郎
AWAJISHIMA SUSHI ETSUABURO

淡路島の水産会社「森水産」との共同事業、地産地消の回転すし。淡路島の鱧をはじめ、淡路鯛など、浜直の地魚ネタをお届けいたします。

2800~

中華そば いのうえ
Chinese Noodle INOUE

また食べたい、と思える美味しさ求めて淡路島の食材を使用しザ・シンプル、直球、ド・ストレートの醤油味、中華そば。

880~

...and more!

KAMOME SLOW HOTEL

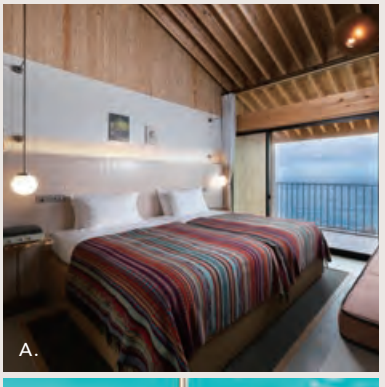
[カモメスローホテル]

瀬戸内海の穏やかな海と心地よい潮風を感じる、
全室オーシャンフロントの16室。

A. 全室オーシャンビュー

Ocean View

瀬戸内海の穏やかな景色を一望できる、
ゆったりとしたお部屋。


A.

B. 淡路島づくしの朝食

Breakfast

淡路島野菜のジャーサラダをはじめ、
淡路島産の食材尽くしの朝食。

B.

C. トゥクトゥクでの送迎

TUKTUK

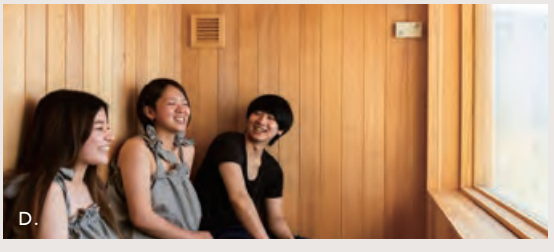
夕食ではリゾート感を盛り上げてくれる、
トゥクトゥクで送迎いたします。

D. サウナ

Sauna

ロウリュできるサウナを常設。
水風呂代わりにプールもご利用できます。

C.


D.

黒毛和牛ローストビーフ

MARKET TABLE ［ 市場のお惣菜 ］

黒毛和牛ローストビーフ WAGYU Roast Beef	1780
マグロのタルタル キャビア添え Medium Fatty Tuna and Caviar Tartar	2400

マグロのタルタル キャビア添え

本日鮮魚のカルパッチョ 1500~

Carpaccio with Today's fresh fish

淡路島チーズ工房のモッツァレラと淡路の島菜園のトマトのカプレーゼ 1500

Mozzarella Cheese & Tomato Caprese

淡路島で人気のチーズ工房のモッツァレラを、淡路島のトマトと一緒にカプレーゼに。みずみずしいフレッシュな味わいをぜひ。

本日鮮魚のカルパッチョ

淡路島チーズ工房のモッツァレラと淡路の島菜園のトマトのカプレーゼ

BARFOOD ［バルメニュー］

ドリンクに合わせて楽しめる、
旬の食材をつかった
モナークのバルメニュー。

季節のフルーツと生ハム　950
リコッタチーズ
Fruit & Cured Ham Ricotta Cheese

＊ フルーツは季節により変更になります。
本日のフルーツはスタッフまで。

マリネしたアジの炙りと焼きなす
サルサヴェルデ
Marinated Horse Mackerel
& Eggplant Salsa Verde

800

シェフ特製
フォアグラ入り パテドカンパーニュ
Pate de Campagne with Foie Gras

1000

ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
Broccoli & Baby Sardine Ario Aurio

500

本日鮮魚のエスカベッシュ
Escabeche of fish

500

淡路玉ねぎと生ハムのキッシュ 800
Awaji onion & prosciutto quiche

ムールマリニエール 950
Mussels Maniere

焼きたてトリュフ入り
スペインオムレツ 850
Omelet with Truffles

ゴールドラッシュの
クリームコロッケ 750
Potato cream croquette

サーモンのレアカツ
レモンハーブソース 900
Salmon Rare Cutlet with Lemon Herb Sauce

スパイシーチキンフリット 700
Spicy Chicken Fritto

シェフ後藤が作る
特大ソーセージ 1300
Housemade Extra large Sausage

魚介のフリットミスト

FRIED FOOD ［揚げ物］

魚介のフリットミスト 2450
Seafood Fritto Misto

本ズワイガニのクリームコロッケ 1500
Crab Cream Croquette

フライドポテト 650
French Fried
+50でカレーマヨを付けられます。

本ズワイガニのクリームコロッケ

大海老のカダイフ巻き 海老フライ エビチリ風トマトソース 1280
Fried Prawns Wrapped In Kadaif

天使の髭とも呼ばれるカダイフを巻き、エビフライ仕立てに。
サクッと軽い食感と食べ応えのある海老が最高です。

ガーリックシュリンプ 1350
Garlic shrimp

大海老のカダイフ巻き 海老フライ エビチリ風トマトソース

ガーリックシュリンプ

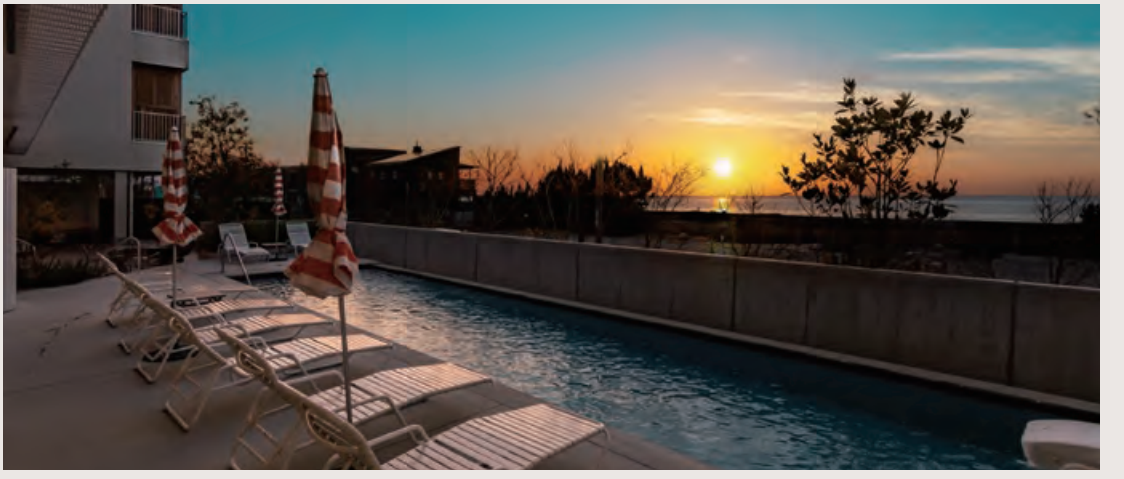
カモメスローホテルの一棟貸し

家族でゆっくりとおくつろぎいただける一棟貸しのコテージ。
詳しくはWEBをご参照ください。

サスティナブルコテージ
Sustainable Cottage

ユッカ
YUCCA

ウォルドヴィラ
WALLED VILLA



KAMOME SLOW HOTEL
THE COMPACT

[カモメスローホテル　ザ コンパクト]

海に沈む夕陽とアート、サウナ、プールを自分らしく自由に楽しむ、
全17室のライフスタイルホテル。

A.　**オリジナルアートのゲストルーム**

Guest Room

ライブペイントで彩られたオリジナルアートの壁面に、オーシャンビューのお部屋。

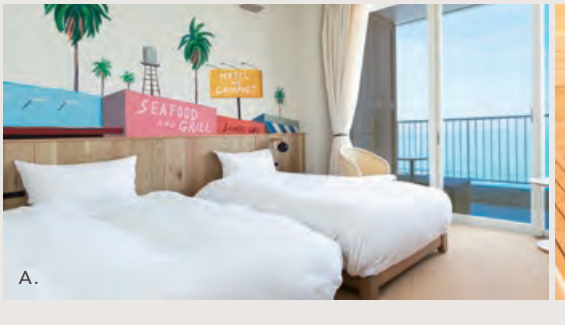
B.　**ツインストーブのサウナ**

Sauna

香り豊かなヒノキ造りのサウナ。ととのい部屋や水風呂もご用意。

アートにプール、サウナ、そして夕陽を満喫。

カモメスローホテル ザ コンパクトにはお部屋のアートをはじめ、
淡路島、西海岸の水平線に沈む夕陽をお部屋から眺めることができます。



A.

B.

WINDY FARM ATMOSPHERE

[ウィンディファーム アトモスフィア]

WEB SITE

島根県出雲市・湖陵西海岸に誕生した「ウィンディファーム アトモスフィア」。夕陽を臨む大型レストラン＆全室オーシャンビュー“崖の中”のホテル＆大型パーキングエリア複合施設がオープン。

A.　ガーブ クリフテラス

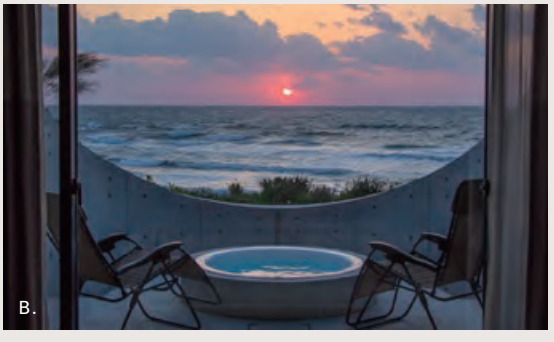
GARB CLIFF TERRACE

日本海の夕陽と、地元島根の食材を自慢の薪火で楽しむ崖の上のレストラン。

B.　イズモ ホテル ザ クリフ

IZUMO HOTEL THE CLIFF

砂浜から約10mの断崖につくられた8室の客室で、特別な滞在を。



青森産 鴨ロースのロースト

京都産 日吉豚骨つきロースのBBQグリル

MAIN ［ メイン料理 ］

青森産 鴨ロースのロースト 2980
Roasted duck loin from Aomori

京都産 日吉豚骨つきロースのBBQグリル 3280
BBQ Grilled HIYOSHI Pork Bone-in Loin
＊オーダーより30分ほどお時間いただきます。

本日のお魚料理 2200～
Today's Fish Dish
＊ 別紙リコメンドメニューをご覧ください。

本日のお魚料理 ＊image

黒毛和牛のステーキ

和牛頬肉の赤ワイン煮込み

黒毛和牛のステーキ 3980

WAGYU Steak

＊部位は入荷状況により異なります。ただいまの内容はスタッフまで。

本日の岩手短角牛ステーキ ask-

Today's Iwate TANKAKU Wagyu Beef Steak

「日本短角種」は、和牛と呼ばれる品種の1つ。
肉質はきめ細かく、アミノ酸をたっぷり含み、噛むほどに旨味を感じます。

＊部位は入荷状況により異なります。ただいまの内容はスタッフまで。

和牛頬肉の赤ワイン煮込み 3500

Wagyu Beef Cheek Stewed in Red Wine

Picnic Garden Glamping

目の前は海のピクニックガーデン、
グランピングエリアでは、常設のテントに
ふかふかのベッドやソファをご用意。
淡路島の自然を満喫できます。

白身魚のペペロンチーノ ボッタルガ添え

PASTA ［ パスタ ］

白身魚のペペロンチーノ ボッタルガ添え White Fish Peperoncino with Bottarga	1700〜
淡路島チーズ工房のモッツァレラのパスタポモドーロ Pasta Pomodoro with Mozzarella from AWAJI Island Cheese	1600
黒毛和牛のボロネーゼ Bolognese of Japanese WAGYU	1850

淡路島チーズ工房のモッツァレラのパスタポモドーロ

黒毛和牛のボロネーゼ

スモークサーモンのカルボナーラ いくら添え

北坂農園もみじ卵のカルボナーラ

スモークサーモンのカルボナーラ いくら添え Carbonara with Salmon & Salmon Roe	1950
北坂農園もみじ卵のカルボナーラ Carbonara with Kitasaka KITASAKA Farm egg	1700

出雲・湖陵パーキングエリア

IZUMO KORYO PARKING AREA

ウィンディーファームの大型駐車場には、観光客だけでなく地域に暮らす方々が気軽に利用したくなる店舗として、バーガーショップ、コーヒーショップ、キッチンカーラーメン店、アイスクリームショップを併設。刻々と表情を変える海を眺めながら、バラエティ豊かな食をお楽しみいただけます。さらに、大自然と溶け込むフォトスポット「海へ漕ぎ出すブランコ」も。

魚介たっぷりパエリア風リゾット

ポルチーニ茸とパンチェッタのチーズリゾット

RISOTTO ［ リゾット ］

魚介たっぷりパエリア風リゾット 2200
Paella Style Risotto with Seafood
＊ 魚介は仕入れにより写真と異なる場合がございます。

ポルチーニ茸とパンチェッタのチーズリゾット 1800
Porcini Mushroom and Bacon Cheese Risotto

GARB
MONAQUE
RESTAURANT,BAR,CAFÉ

GARB
MONAQUE

RESTAURANT,BAR,CAFÉ

OPEN 07:30 - CLOSE 25:00

MORNING	07:30-10:00 (l.o.)
LUNCH	11:00-15:00 (l.o.)
DINNER	17:00-23:00 (l.o.)
CAFÉ&BAR	07:30-24:30 (l.o.)

T.06-6359-5180

www.garbmonaque.com