

GARB MONAQUE FOOD MENU

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

LUNCH MENU 11:00-15:00

パン・ライスおかわり自由 You can get refills on Rice and Bread



WEEKLY GARB LUNCH

週替わり GARB ランチ

1300

[スープ・おすすめプレート・パン or ライス]



FRESH PASTA LUNCH

淡路麺業の生パスタ ランチ

1250

[スープ・本日のパスタプレート・パン]



STEAK LUNCH

極黒牛のステーキランチ (200g)

2500

[スープ・サラダ・ステーキ・パン or ライス]

LUNCH SET

ランチセット

単品料理に組み合わせてご利用いただけます。

次ページからのアラカルトメニューよりお選びください!

+300 ■ スープ ■ サラダ ■ パン or ライス

+150 ■ スープ ■ パン

LUNCH DRINK ランチドリンクは全てTAKE OUT OK!

ランチドリンク

+200

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

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

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.



淡路島ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ

VEGGIES [野菜を味わう一皿]

ニース風サラダ

1250

Salade Nicoise

泉州の農家さんから仕入れた季節の野菜を使った具沢山サラダ



淡路島ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ

1500

Caesar Salad

炭焼きしたロメインレタスに自家製ベーコンやバターたっぷりのクルトン、半熟卵を添えてグラナパダーノをふんだんに!

グリーンサラダ

800

Green Salad



ニース風サラダ



グリーンサラダ



シャルキュトリーボード

CHARCUTERIE [お肉屋の一品]



シャルキュトリーボード <2名様以上でどうぞ>

2100

Charcuterie Plate

お肉屋さんの生ハムやサラミ、パテなどの盛り合わせ。ドリンクにぴったり。

プロシュート レガート
16か月

800

Prosciutto Legato

モルタデッラ

600

Mortadella

ベントリチャーナ
ピカンテサラミ

600

Ventricuna Salame Piccante



パテ・ド・カンパーニュ

700

Pate de Campagne

ミラノサラミ

600

Salame Di Milano



プロシュート レガート 16か月



パテ・ド・カンパーニュ



本日鮮魚のカルパッチョ



大森農園のカラフルトマトとブルータチーズのカプレーゼ



柔らか淡路タコと淡路島大森農園トマト オリーブのマリネ

MARKET TABLE [市場のお惣菜]

 本日鮮魚のカルパッチョ Carpaccio with Today's fresh fish	1000~
大森農園のカラフルトマトとブルータチーズのカプレーゼ Burrata & Tomato Caprese	2000
泉州野菜のバーニャカウダ Bagna Cauda with Senshu vegetables	1100
柔らか淡路タコと淡路島大森農園トマト オリーブのマリネ Marinated Olives with Octopus and Tomato	1100

淡路玉ねぎと生ハムのキッシュロレーヌ

750

Onion & Prosciutto Quiche Lorraine

キャベツステーキ

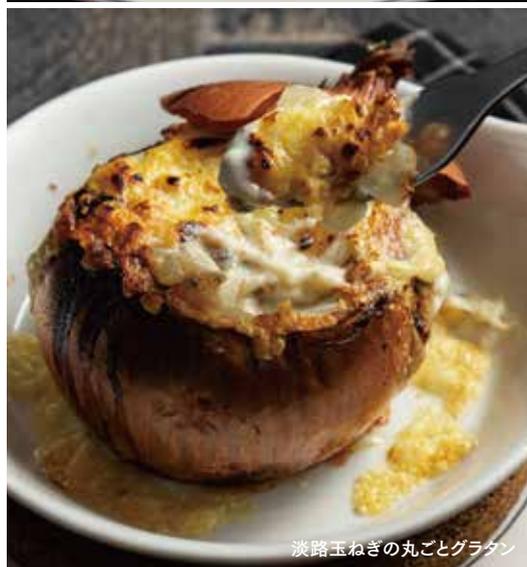
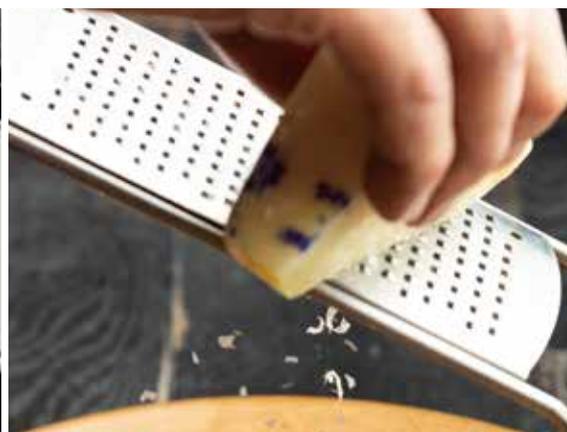
900

Cabbage Steak

新鮮なキャベツをしっかりと焼き上げ、アンチョビのきいたソースで。
仕上げにたっぷりとチーズを削ってどうぞ。



淡路玉ねぎのキッシュロレーヌ



淡路玉ねぎの丸ごとグラタン



キャベツステーキ



淡路玉ねぎの丸ごとグラタン

850

Awaji Onion Gratin

甘味たっぷりの淡路玉ねぎをつかい、濃厚なグラタンに。
ベシャメルソースとからめてお召し上がりください。

MARKET TABLE [市場のお惣菜]

淡路タコのグリル サルサヴェルデ 1400
Grilled Octopus With Salsa Verde

イワシの香草パン粉焼き 800
Herb-crusted Grilled Sardine

バントレッシュとパプリカのトマト煮込み 1000
Ventrècheand Paprika Stewed In Tomatoes



淡路タコのグリル サルサヴェルデ



イワシの香草パン粉焼き



バントレッシュとパプリカのトマト煮込み



ガーリック シュリンプ



ガーリック シュリンプ
Garlic Shrimp

1500

エビとタコのミックスアヒージョ
Ajillo with Mixed Shrimp and Octopus

1200

熱々のアヒージョとご一緒にどうぞ!

バゲット
Bread

400



シェフ後藤の自家製ソーセージ [トゥールーズ/フランク/ハーブ/チョリソー] 1本 / 850~
Housemade Sausage [Toulouse / Frank / Herbs / Chorizo]



エビとタコのミックスアヒージョ



シェフ後藤の自家製ソーセージ

MAIN [メイン料理]

京都産 日吉豚骨つきロースのBBQグリル(500g) 3000
BBQ Grilled Loin with Hiyoshi Pork Bones from Kyoto (500g)
*オーダーより30分ほどお時間いただきます。

US産極黒牛 クリのロースト 3000
KIWAMI-KUROUSHI Beef Steak

淡路産牛の赤ワイン煮込み 3200
Grilled Beef Cooked in Red Wine



京都産 日吉豚骨つきロースのBBQグリル



US産極黒牛 クリのロースト



淡路産牛の赤ワイン煮込み



本日のお魚料理 アクアパッツァ or ポルトガル風オープン焼き
Today's Fish Dish Aqua Pazza or Portuguese-style Oven-baked

2400~

FRIED FOOD [揚げ物]

フライドポテト 650

French Fried

+50でカレーマヨを付けられます。

淡路玉ねぎのフリット 650

Onion Fritto

兵庫県特産香住カニのクリームコロッケ 1400

Crab Cream Croquette



兵庫県特産香住カニのクリームコロッケ



淡路玉ねぎのフリット



PAELLA

*オーダーより30分ほどお時間いただきます。



海鮮パエリア
Seafood Paella

Mサイズ(2~3名様) 2800 / Lサイズ(4~5名様) 3800

みんな大好き人気のパエリア。旨味をたっぷり吸い込んだ
パラパラのパエリアをぜひめで召し上がれ!



スモークサーモンとイクラのクリームパスタ

PASTA

- | | | |
|---|---|------|
|  | スモークサーモンとイクラのクリームパスタ
Cream Pasta with Smoked Salmon and Salmon Roe | 1800 |
|  | 兵庫県特産香住カニのトマトパスタ
Crab tomato pasta | 1800 |



兵庫県特産香住カニのトマトパスタ



大森農園のトマトとバジルのスパゲッティ



淡路島産シラスと海苔のスパゲッティ



自家製ベーコンと金鶏の赤彩卵カルボナーラ



淡路玉ねぎと大森農園のトマトのアマトリチャーナ

大森農園のトマトとバジルのスパゲッティ Spaghetti with Tomato & Basil	1400
淡路島産シラスと海苔のスパゲッティ Spaghetti with "AWAJI" Nori And Whitebait	1450
自家製ベーコンと金鶏の赤彩卵カルボナーラ Tagliatelle with Carbonara	1650
淡路玉ねぎと大森農園のトマトのアマトリチャーナ Amatriciana with "AWAJI" Onion and Tomato	1500

NIBBLES [おつまみ]

タパス各種、フロマージュ各種は、別紙メニューでご案内しております。

GARB
MONAQUE
RESTAURANT, BAR, CAFÉ

OPEN 07:30 - CLOSE 25:00

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

T.06-6359-5180
www.garbmonaque.com