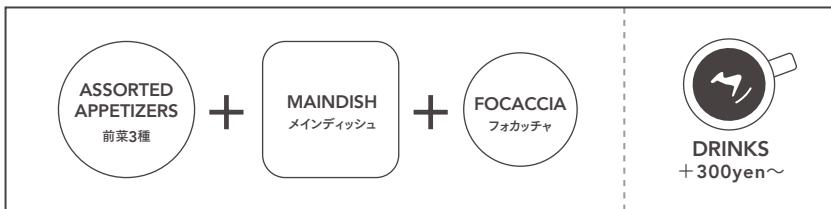


GARB MONAQUE DINNER TIME MENU

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

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



PASTA CAPRESE SET

冷製 パスタカプレーゼのセット

1800

[前菜盛り合わせ・パスタ・パン]

■ 生ハムトッピング +300



WEEKLY COLD PASTA

週替わり冷製パスタのセット

1800

[前菜盛り合わせ・パスタ・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

STEAK SET

ステーキセット

[前菜盛り合わせ・ステーキ・パン]

ハーフポンド(225g) / 3000

1ポンド(450g) / 5500



WAGYUBEEF STEAK SET

黒毛和牛のステーキセット

[前菜盛り合わせ・ステーキ・パン]

200g / 4500



ASSORTED APPETIZERS
前菜盛り合わせ

*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.

Best Value!

SET DRINK

* ディナーセットをご注文のお客様に限りご利用いただけます。

WINE

+300

■ グラスワイン
[WHITE / RED / SPARKLING]



BEER

+500

■ ビール



SOFT DRINK 各 /+300

- コーヒー (H/I)
- ティー (H/I)
- 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
- 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.
* Set drinks are available only to customers who order a dinner set.

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

Charcuterie Plate

2200

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

800

Prosciutto

モルタデッラ

600

Mortadella

ベントリチャーナ ピカンテサラミ 600

サラミフィノッキオーナ 600

Ventricuna Salame Piccante

Salami Finocchiona

ナポリサラミ

600

Salame Di Napoli

トリュフサラミ

700

Truffle Salami

オリーブマリネ

500

Marinated Olives

アンチョビポテト

500

Anchovy Potatoes

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

Duck Loin and Citrus Herb Salad

1800

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

Seafood Salad

2350

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





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



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アレラと
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アレラを、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ア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
Omelet with Truffles



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



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



スパイシーチキンフリット 700
Spicy Chicken Fritto



1300



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。





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

天使の髪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。



サステイナブルコテージ
Sustainable Cottage



ユッカ
YUCCA



ウォルドヴィラ
WALLED VILLA



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

Roasted duck loin from Aomori

2980

京都産 日吉豚骨つきロースのBBQグリル

BBQ Grilled HIYOSHI Pork Bone-in Loin

3280

*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

Today's Fish Dish

* 別紙リコменドメニューをご覧ください。

2200～



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 1700~
White Fish Peperoncino with Bottarga

淡路島チーズ工房のモツァレラのパスタボモドーロ 1600
Pasta Pomodoro with Mozzarella from AWAJI Island Cheese

黒毛和牛のボロネーゼ 1850
Bolognese of Japanese WAGYU



淡路島チーズ工房のモツァレラのパスタボモドーロ



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

1950

Carbonara with Salmon & Salmon Roe

北坂農園もみじ卵のカルボナーラ

1700

Carbonara with Kitasaka KITASAKA Farm egg

出雲・湖陵パーキングエリア
IZUMO KORYO PARKING AREA

ワイ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

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