

**GARB MONAQUE LUNCH TIME MENU**

**11:00-15:00**

\* 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



### GARB CHEF'S LUNCH

GARBシェフズランチ

1650

[ スープ・おすすめプレート・パンorライス ]



### US BEEF SIRLOIN STEAK LUNCH

US産 サーロインステーキランチ

2350

[ スープ・サラダ・ステーキ・パンorライス ]



### WEEKLY COLD PASTA

週替わり冷製パスタ ランチ

1450

[ スープ・本日のパスタ・パン ]



### PASTA CAPRESE LUNCH

冷製 パスタカプレーゼランチ

1450

[ スープ・パスタ・パン ] ■ 生ハムトッピング +300

### 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。

アラカルトメニューのページよりお選びください！

+300

■ スープ ■ サラダ ■ パン or ライス

+200

■ スープ ■ パン or ライス

### LUNCH DRINK ランチドリンクは全てTAKE OUT OK！

ランチドリンク

+250

■ 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


## **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.



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	800	モルタデッラ	600
Prosciutto		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	トリュフサラミ	700
Salame Di Napoli		Truffe Salami	

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

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







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 900  
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



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  
Seafood Fritto Misto

2450

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

1500

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





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  
\* オーダーより30分ほどお時間いただきます。

3280



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

1700～

White Fish Peperoncino with Bottarga

淡路島チーズ工房のモッツァレラの Pasta ポモドーロ

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ッツァレラの Pasta 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

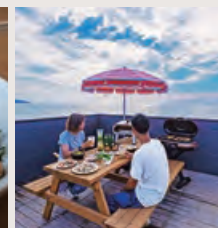
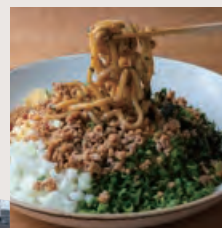
Carbonara with Kitasaka KITASAKA Farm egg

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

---

**OPEN 07:30 - CLOSE 25:00**

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

---

**T.06-6359-5180**  
**[www.garbmonaque.com](http://www.garbmonaque.com)**