

バイキング・ランチ

Vikinng lunch



当店所属フードコーディネーター・山本とし子が、ここ兵庫県の
大地の恵を活かした『野菜大好き!ヘルシーバイキング料理』をご提案いたします。

丘の上ビアレストランのランチメニューは、

サラダ・パン・ライスが食べ放題です

バイキングコーナーに並ぶ、地元兵庫県の契約農家さんから届いた「旬」の新鮮なお野菜
いろいろ、そして、自家製パン、兵庫県産米のご飯、全てがお替わり自由です!
メインのお料理は以下よりお一人様一品お選びください。



牛肉の「一番搾り」ビール煮込み

『キリン一番搾り』で煮込んだ柔らかいお肉と濃厚なスープが人気の
当レストランNO.1ロングセラー!

乳小麦 ￥1,740 (税込 ¥1,914)



特製「一番搾り(黒生)」ハンバーグステーキ 淡路産たまねぎのグリル添え

『一番搾り黒生』をつなぎに使った手ごねハンバーグ。
当レストランならではの一品。

卵乳小麦 ￥1,680 (税込 ¥1,848)



但馬鶏のロースト バーニャカウダとトマトレモンのソース

味わい深い但馬鶏のもも肉と旬の地元三田の旬の野菜トマトとレモンの
香りを加えたバーニャカウダソースで。女性に人気のメニューです。

卵 ￥1,500 (税込 ¥1,650)



「神戸ポークプレミアム」のフロシエット

こだわり抜いたパンを主原料とした「エサ」と「飲み水」で神戸市西部の
豊かな自然の中で、大切に育てられた、雌豚肉『神戸ポークプレミアム』を
淡路産の薬塩で漬け込みグリルしました。柔らかい肉質とほのかに甘い
脂身をご堪能ください。

小麦 ￥1,500 (税込 ¥1,650)



本日の丘の上のランチ

本日の丘の上のランチメニューは、スタッフにお尋ねください。

乳小麦 ￥1,280 (税込 ¥1,408)



真鯛のポワレ ヴァンスランソース 桜海老オイル添え

蒸し焼きにした真鯛を、白ネギとエシャロットベースのクリームソースで。
オリジナル桜海老オイルを添えました。

乳小麦エビ ￥1,500 (税込 ¥1,650)



ローストビーフ グレイビーソース

ビールにぴったりのローストビーフをご堪能ください。

乳小麦 ￥1,680 (税込 ¥1,848)



牛フィレ肉のステーキ

赤身の中では最も柔らかい肋骨の内側の部位「フィレ」のステーキです。
和風ソース/洋風ソースいずれかのソースをお選びください。

小麦 ￥2,380 (税込 ¥2,618)

A la carte アラカルト

サーモンマリネ ￥620 (税込 ¥682)
乳

赤たまねぎとタコのカルパッチョ
乳 ￥580 (税込 ¥638)



ソーセージ盛り合わせ ￥690 (税込 ¥759)
小麦卵

ハム盛り合わせ ￥580 (税込 ¥638)
乳卵

チーズ盛り合わせ ￥620 (税込 ¥682)
乳

黒毛和牛コロッケ ￥480 (税込 ¥528)
小麦卵

鶏の唐揚げ ￥500 (税込 ¥550)
小麦卵



ピッツァ マルゲリータ

乳小麦 ￥850 (税込 ¥935)

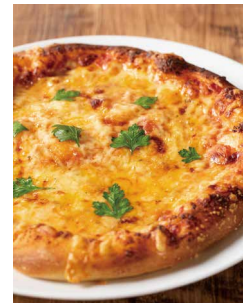
三種チーズのピッツァ

乳小麦 ￥900 (税込 ¥990)

ポテトフライ

￥400 (税込 ¥440)

枝豆 ￥380 (税込 ¥418)



Dessert デザート

バニラアイス ￥350 (税込 ¥385)
乳小麦卵

丹波黒豆アイス ￥380 (税込 ¥418)
乳小麦卵

ベルギーチョコアイスと苺のパフェ ￥680 (税込 ¥748)
乳小麦卵

抹茶アイスと小豆のパフェ ￥680 (税込 ¥748)
乳小麦卵

※写真はイメージです。※季節により、内容が変わる場合がございます。ご了承くださいませ。※食物アレルギー原因物質については各お料理ごとの表示をご確認ください。但し「丘の上のランチ」、バイキングのサラダ・オードブル・パンなどのアレルギーは種類によって異なりますので、スタッフにお尋ねください。
【ご注意とお願い】バイキングは食べ放題ですが、大地の恵に感謝し、くれぐれも食べ残しの無きようお願い申し上げます。また、ご注文なさらずに召し上がっておられたり、お連れ様より取り分けて召し上がっておられるお客様には、追加料金を頂戴する場合がございますので、マナーを厳守されますようお願い申し上げます。
【営業時間】11:00~16:00(ラストオーダー 15:00)※冬期(1月2月)は11:00~19:00(ラストオーダー 18:00)の通し営業となり、ディナー営業はいたしておりません。【定休日】月曜日(祝日除く)※月曜日営業日の場合翌日休業日となります