

神戸サウナ スパイス フェア

提供時間
11時~22時

スパでスパイシー **辛**
カレー
(アチャール付)

特製配合の
スパイスで
食べれば汗
が噴き出す!

1,280 円

八角と五香粉で
香り高く仕上げました

魯肉飯



1,000 円

オリジナルスパイス
和牛ステーキ
(100g)



1,250 円

特製スパイス塩
で召し上がれ

秋刀魚の
ハーブ塩焼き



880 円

旬の秋刀魚を
ハーブソルトで

サテ

香辛料とタレに漬け込んだ肉を
甘辛いピーナッツソースで食べる
串料理です



1串 400 円

鶏・豚・牛から選べます



おつまみ
アチャール

スパイスを使った漬物
お酒の肴に合うようにアレンジ!

480 円

ローズマリーとニンニク香る
ポテトフライ
いつものポテトフライが
おしゃれに変身!

540 円



シナモンシュガー
トースト

あまーい香りと味を
お楽しみください

500 円



北海道 根室産
秋刀魚の塩焼き 780円



和風きのこパスタ
1,180円



秋の湯豆腐鍋 980円



広島産
カキフライ 3個 480円 5個 680円



さつまいもの天ぷら 400円



焼き茄子 450円



ゴロっと極
海鮮チャーハン
〜エビ・ホタテ・イカ〜 1,200円



のり弁上だけ 700円
揚げたてフライやほっとするおかず



数量
限定
油かすうどん 880円
牛の小腸を油で揚げた油かす。
旨味が凝縮されたコクのある美味しさ



大人気
鶏皮スパイシー黒胡椒串
単品 300円 ドリンクセット 50円引
甘辛特製ダレと黒胡椒のやみつき味



鳥功さんの
国産やげん軟骨揚げ 500円



半
分
サイズ
麻婆茄子 1,000円



ミニサウナカレー 500円



神戸長田 980円
鉄板ぼっかけそばめし
〜どろソース入り〜



ハーブ/あらびき/チョリソーの3種
ソーセージアソート 680円



手作リヤシニョンで旨みしっかり
白ネギキムチ 400円



凍ったガリでさっぱり
ガリトマト 540円



とろっとお餅とカリカリベーコン
もち串ベーコン
1個 280円 2個 500円

秋の逸品

提供時間
11時〜22時

コク旨で秋堪能

おつまみに最適



手作りスパイスの
特製ドリンク！

※提供時にホールスパイスは
入っておりません。



クラフトコーラ
450 円



スパイスレモネード
450 円

秋のオススメ ドリンク

提供時間：11 時～ 22 時



チャイ



ICEとHOT選べます
450 円



ボタニカル系焼酎チルグリーン
緑 spicy&citrus 赤 bitter&tropical

緑：柑橘の香り&山椒のようなスパイシーさ
赤：ピンクグレープのような香り&ほろ苦さ

- ・水割り
- ・ソーダ割
- ・ロック

オススメ！

500 円

どんぐりリキュール

ナッツの様な香りと濃く深い味わい

- ・ミルク割
- ・ウーロン割
- ・コーヒー割
- ・ロック

520 円



知多

- ・水割り
- ・ソーダ割
- ・ロック



シングル
670 円
ダブル
1,030 円



提供時間
11時～22時

秋のスイーツ

The seasonal treat

パリパリできたてのカラメルの下には、
しっかりお芋が感じられる
とろりん自家製スイートポテト。
※ご注文ごとにバーナーでカラメルを焼いてご提供いたします

シルクスイート使用
スイートポテトブリュレ
600円



(ドラゴンフルーツ)
話題のピタヤをたっぷり使用、
食物繊維とビタミンが豊富な
ひんやり冷たいヘルシーボウル。
別添のはちみつでお好みの甘さに。



ピタヤボウル
1,000円