



# 絶景

に癒されに行きませんか？

都会の喧騒を離れ、絶景の夕陽に癒されに行きませんか？

系列店が展開する、淡路島と出雲のリゾート。

メニューに隠れる情報をCHECK!

お食事にのんびり宿泊、ぜひ一度足をお運びくださいませ。

Frogs  
FARM  
ATMOSPHERE

WINDY  
FARM  
ATMOSPHERE



IN THE GREEN  
GARDENS



Recommended!

前菜から食後のドリンクまでセットに

## CHEF'S SPECIAL DINNER SET



シェフズディナー プレートセット

2580

CHEF'S DINNER PLATE SET

[サラダ前菜+Wメインプレート+フォカッチャ+ドリンク]

人気のアンガス牛のステーキとシェフのおすすめ魚料理がのったWメインの豪華プレートセット。



アンガスビーフのステーキピラフ

2680

ANGUS BEEF STEAK PILAF

[サラダ前菜+ステーキピラフ+ドリンク]

ジューシーなアンガス牛のステーキがガッツリ乗ったピラフ。





## 生パスタのコンビネーションセット

2580

FRESH PASTA COMBINATION SET

[サラダ前菜+生パスタ2種+ドリンク]

パスタ好きにはたまらない。2種の生パスタが楽しめるセット!

下記よりセットのドリンクをお選びください。

## SET DRINK

- コーヒー (H/I)
- コーラ
- グレープフルーツジュース
- カフェオレ (H/I)
- ジンジャーエール
- アップルジュース
- アイスティー
- オレンジジュース
- ウーロン茶

+100

- パイナップル
- ☕ • アールグレイティー (HOT)
- ロイヤルミルクティー (H/I)
- マンゴー
- ☕ • ルイボスティー

## KIDS PLATE SET

キッズセット 880



### ▶キッズピッツァ

ピザの種類を下記よりお選びいただけます

- ★バンビーノ…ソーセージ・コーン・チーズ・トマトソース
- ★マルゲリータ…バジル・チーズ・トマトソース

### ▶ポテト

▶唐揚げ

## KIDS DRINK

下記よりお選びいただけます

- オレンジジュース
- アップルジュース
- コカ・コーラ

デザートに!



キッズアイス

+180円



# ANTIPASTO FREDDO

冷前菜



ガーデンズサラダ 1380

GARDENS SALAD

旬のお野菜をふんだんに使ったよくばりサラダ!



*Recommended!*

前菜6種盛り合わせ 1人前/1180

ASSORTMENT OF 6 ANTIPASTO

写真は2人前です



ラタトゥイユと生ハム 650

RATATOUILLE AND PROSCIUTTO



鯖のベッカフィーコ 550

SARDINE BECCAFICO



水牛モッツァレラの  
カプレーゼ 1080

CAPRESE W/ BUFFALO MOZZARELLA



*Recommended!*

極黒牛のローストビーフとクレソンのサラダ

ROAST BEEF AND WATERCRESS SALAD

1330



アフエッタートミスト

ASSORTED COLD CUTS

ワインなどのドリンクにぴったりの生ハムやサラミの盛り合わせ。  
とりあえずの一皿にぴったり!

1180



ハモンセラノ (生ハム)

PROSCIUTTO

650



# ANTIPASTO CALDO

温前菜

*Recommended!*



神戸ポークのスペアリブ  
オレンジ風味  
PORK FROM KOBE SPARE RIBS  
WITH ORANGE FLAVOR

980



天然海老と蓮根のアヒージョ  
SHRIMP AND LOTUS ROOT AJILLO

1080



新じゃがのニョッキ  
クワトロチーズソース  
GNOCCHI WITH NEW POTATOES  
AND QUATTRO CHEESE SAUCE

1200



スパイシーチキンフリット  
SPICY CHICKEN FRITTO

780



2種のゼッポリーニ 550

- ・桜海老とおおさ海苔
  - ・スイートコーンとモッツアレラチーズ
- ZEPPOLE



フィッシュ&チップス 750  
FISH AND CHIPS



フライドポテト 580  
FRENCH FRIES

## PANE パン

フォカッチャ 180

FOCACCIA

お料理に合うフォカッチャ モチモチです



※上記はすべて税込価格です



# WOODEN KILN GRILLED

薪窯焼き

*Recommended!*

旬野菜盛り合わせ  
トリュフソースともろみ味噌

KILN-GRILLED SEASONAL VEGETABLES  
WITH TRUFFLE SAUCE AND MOROMI MISO

旬のお野菜を薪窯でじっくり  
美味しく焼き上げます

1280



淡路産牛のポルペットーネとあわび茸、 880

燻製モッツァレラの窯焼き

BEEF PORPETONE AND ABALONE MUSHROOMS,  
SMOKED MOZZARELLA KILN



極黒牛のラグーと  
米茄子の窯焼きグラタン

OVEN-BAKED EGGPLANT GRATIN  
WITH RAGOUT OF VERY BLACK BEEF

1150



ホタテとつぶ貝の窯焼き  
ブルギニヨンバターソース

KILN-GRILLED SCALLOPS AND MUSSELS  
WITH BURGUNDY BUTTER SAUCE

フォカッチャにソースをつけて  
食べるのもオススメ!

1080



フォカッチャ+180

*Risotto*



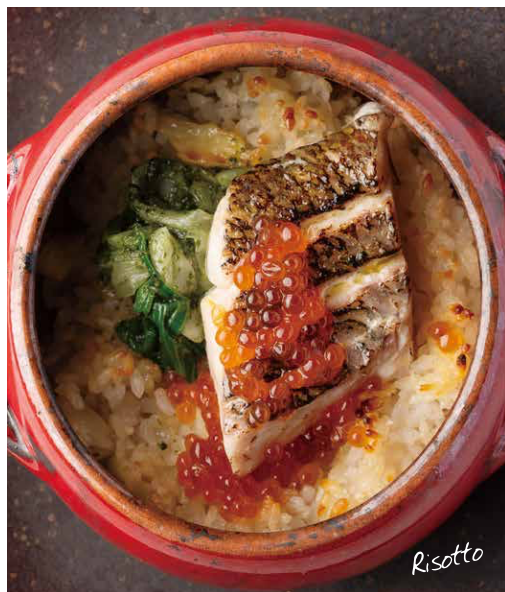
牛ほほ肉の赤ワイン煮込み  
牛蒡の窯焼きチーズリゾット

BEEF CHEEK MEAT STEWED IN RED WINE,  
BURDOCK KILN-GRILLED CHEESE RISOTTO

1700

昆布メ鯛と筍の窯焼きリゾット  
OVEN-BAKED RISOTTO WITH SEA BREAM  
AND BAMBOO SHOOTS

1700



*Risotto*



# SECONDO PIATTO

お肉料理



アンガス牛のステーキ  
ANGUS BEEF STEAK

1980



神戸ポークのポルタフォーリオ  
KOBE PORK PORTAFOGLIO

1850



奥丹波鶏のインボルティニー 季節の柑橘ソース  
INVOLTINI OF OKUTANBA CHICKEN SEASONAL CITRUS SAUCE

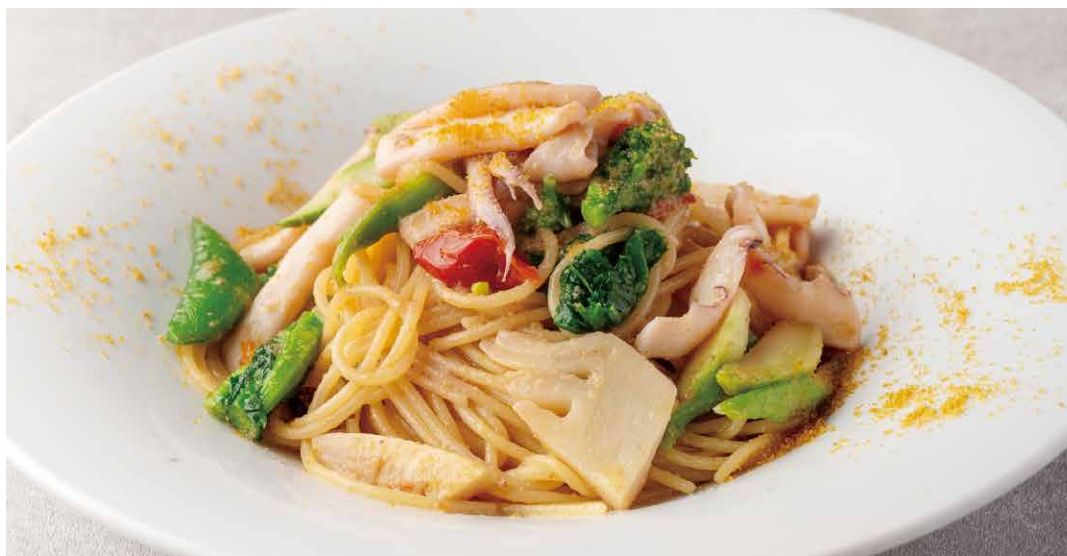
1850

※上記はすべて税込価格です



# PASTA

パスタ



剣先いかと春野菜、カラスミのペペロンチーノ  
PEPERONCINO OF SQUID, SPRING VEGETABLES AND CRUSTACEAN

1750  
セット OK



天然海老とポルチーニ茸のクリーム 生パスタタリアテッレ  
CREAM OF NATURAL SHRIMP AND PORCINI MUSHROOMS, FRESH PASTA TAGLIATELLE

1780  
セット OK

# PANE パン

フォカッチャ

FOCACCIA

お料理に合うフォカッチャ  
モチモチです

180







リコッタチーズの  
ポモドーロ

RICOTTA CHEESE POMODORO

1530  
セット OK



優味豚パンチェッタと  
北坂たまごのカルボナーラ

CARBONARA WITH PANCETTA

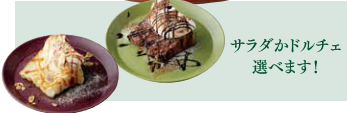
1650  
セット OK



モッツァレラチーズの  
淡路産牛ボロネーゼ生パスタキタッラ

BOLOGNESE MOZZARELLA CHEESE PASTA CHITARRA

1750  
セット OK



サラダかドルチェ  
選べます!

## DINNER SET

ディナーセット  
ドリンクのセレクトによりお値段が異なります

サラダ or  
ミニドルチェ  
[パニラキャラメル/ショコラ]

+

好きなパスタ

+

好きな  
ドリンク

+ 680

- ・コーヒー (H/I)
- ・カフェオレ (H/I)
- ・アイ스티ー

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース

- ・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

+ 780

- ・パイナップル
- ・マンゴー

- ☕ ・アールグレイティー (HOT)
- ☕ ・ルイボ스티ー

- ・ロイヤルミルクティー (H/I)



# Frogs FARM ATMOSPHERE RESTAURANTS

## フロッグス・ファームのレストラン

淡路島北西海岸のフロッグス・ファームには、絶景の夕陽を満喫できるレストランが多数。

淡路島のお野菜や、地魚を楽しむことができます。

その一部をご紹介します、ぜひ一度、足をお運びくださいませ。



### ガーブ・コスタオレンジ

GARB COSTA ORANGE

海を目前に、シェフ高島による淡路島地元食材をふんだんに取り入れた、パスタやピッツァ、魚介のメニューをお楽しみいただけます。

LUNCH / 2400~ DINNER / 4000~6000



### ピクニックガーデン

PICNIC GARDEN

約2500㎡の芝生広場で楽しめるボリュームたっぷりの淡路島食材のBBQ。淡路牛のパーティにもちもち湯だねパンズのハンバーガーも。

BBQ PLAN / 3500~



### 淡路島 回転すし 悦三郎

AWAJISHIMA SUSHI ETSUABURO

淡路島の水産会社「森水産」との共同事業、地産地消の回転すし。淡路島の鱧をはじめ、淡路鯛など、浜直の地魚ネタをお届けいたします。

2800~



### 中華そば いのうえ

Chinese Noodle INOUE

また食べたい、と思える美味しさ求めて淡路島の食材を使用しザ・シンプル、直球、ド・ストレートの醤油味、中華そば。

880~

... and more!

**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





# PIZZA

## ピッツァ

ピザは全てセットメニューもご注文いただけます



マルゲリータ ブッファラ

+400円でお好きなピッツァを  
グレードアップ!

### option

全ピッツァ+500 yen で  
モッツアレラをブッファラに  
変更できます!



### ブッファラ・モッツアレラ

水牛の乳からつくられたモッツアレラチーズ。  
ミルクィでクセのない味わい、  
なめらかでもっちりとした食感  
いつものピザをさらに美味しくしてくれます!

ノーマル  
マルゲ

マルゲリータ ノルマーレ 1480

MARGHERITA NORMARE

[バジル・トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ]

外はカリッと!中はモチモチ!の  
ナポリピッツァを定番の「マルゲリータ」から!

*Recommended!*

マルゲリータ ブッファラ 1980

MARGHERITA BUFALA

[バジル・トマトソース・水牛モッツアレラ・グラナパダーノ]

濃厚な味わいを楽しみたい人にオススメ!  
高級な水牛モッツアレラを使用したピザ!

水牛  
モッツアレラ  
マルゲ

燻製  
モッツアレラ  
マルゲ

マルゲリータ プロヴォラ 1700

MARGHERITA PROVOLA

[バジル・トマトソース・燻製モッツアレラ・グラナパダーノ]

燻製モッツアレラを使ったピザ!  
コクと上品さを味わえます!

贅沢  
サルシッチャ  
マルゲ

マルゲリータ コンサルシッチャ 1650

MARGHERITA CON SALSICCIA

[バジル・トマトソース・モッツアレラ・グラナパダーノ・サルシッチャ]

定番のマルゲリータに  
サルシッチャを乗せた贅沢なピッツァ!



サラダかドルチェ  
選べます!

## DINNER SET

ディナーセット

ドリンクのセレクトによりお値段が異なります

サラダ or  
ミニドルチェ  
[パニラキャラメル/ショコラ]

+

お好きなピッツァ

+

お好きな  
ドリンク

+ 680

・コーヒー (H/I)  
・カフェオレ (H/I)  
・アイスティー

・コーラ  
・ジンジャーエール  
・オレンジジュース

・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

+ 780

・パイナップル  
・マンゴー

☞・アールグレイティー (HOT)  
☞・ルイボスティー

・ロイヤルミルクティー (H/I)



**ポジターノ** 1580  
**POSITANO**  
 [バジル・ミニトマト・燻製モッツアレラ・グラナパダーノ]



**トンノ エチポッラ** 1530  
**TONNO E CIPOLLA**  
 [ツナ・玉ねぎ・モッツアレラ・グラナパダーノ・ピカンテオイル]



**クアトロフォルマッジ** 2050  
**QUATTRO FORMAGGI**  
 [モッツアレラ・リコッタ・タレージョ・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ]



**ポポロ** 1480  
**POPOLO**  
 [バジル・ミニトマト・ニンニク・ミラノサラミ・マッシュルーム・アンチョビ・ブラックオリーブ・オレガノ]



**ビスマルク** 1830  
**BISMARCK**  
 [モッツアレラ・マッシュルーム・モルタデッラ・たまご・グラナパダーノ]  
 ハムとマッシュルームに絡む半熟卵がマイルドな味わいに



**淡路島産しらすと  
九条ネギのチチニエッリ** 1830  
**SHIRASU FROM AWAJI ISLAND AND KUJO GREEN ONIONS**  
 [淡路島産しらす・九条ネギ・にんにく・たまご  
セミドライトマト・グリーンオリーブ]



*Recommended!*

**プロシュートコット・エ・ゴルゴンゾーラ** 1980  
**SHIRASU FROM AWAJI ISLAND AND KUJO GREEN ONIONS**  
 [プロシュートコット・ゴルゴンゾーラ・いちじくのソース・モッツアレラチーズ・グラナパダーノ・ブラックペッパー]





マリナースペチャーレ 1150  
**MARINARA SPECIALE**  
 [バジル・トマトソース・ミニトマト・ニンニク・オレガノ]



ナポリ 1550  
**NAPOLI**  
 [バジル・トマトソース・モッツアレラ・アンチョビ・ケッパー・オレガノ]



ピッツァ ボスカイオーラ 1780  
**PIZZA BOSCAIOLA**  
 [国産きのこ・トマトソース・モッツアレラ・パンチェッタコッタ  
 たまご・グラナパダーノ]



ピッツァ サルモネ 1800  
**PIZZA SALMONE**  
 [スモークサーモン・トマトソース・モッツアレラ・赤玉ねぎ  
 ケッパー・オレガノ・グラナパダーノ]



バンビーノ ロッソ 1650  
**BAMBINO ROSSO**  
 [トマトソース・モッツアレラ・ソーセージ・コーン・ミニトマト  
 グラナパダーノ]



プロシュートクルドエルッコラ 2100  
**PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA**  
 [トマトソース・モッツアレラ・生ハム・ルッコラ・グラナパダーノ]



ピッツァマチェライオ 1750  
**PIZZA MELANZANE**  
 [バストラミビーフ・万願寺唐辛子・ンドゥイヤ・トマトソース  
 モッツアレラチーズ・グラナパダーノ・茗荷ピクルス]



ブラッチョ・ディ・フェットロ 1750  
**BRACCIO DI FERRO**  
 [ほうれん草とリコッタチーズのソース・燻製モッツアレラ  
 サルシッチャ・グラナパダーノ]



# KAMOME SLOW HOTEL

## カモメスローホテル

瀬戸内海の穏やかな海と心地よい潮風を感じる、  
全室オーシャンフロントの16室。



### 全室オーシャンビュー

Ocean View

瀬戸内海の穏やかな景色を一望できる、ゆったりとしたお部屋。



### トゥクトゥクでの送迎

TUKTUK

夕食ではリゾート感を盛り上げてくれる、トゥクトゥクで送迎いたします。



### 淡路島づくしの朝食

Breakfast

淡路島野菜のジャーサラダをはじめ、淡路島産の食材尽くしの朝食。



### サウナ

Sauna

ロウリュできるサウナを常設。水風呂代わりにプールもご利用できます。

## 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



## — BEVERAGES —

瀬戸内レモン  
シャーベット



*Recommended!*

シャーベットレモネード  
SHERBET LEMONADE  
800

自家製のレモネードに瀬戸内レモン  
シャーベットをトッピング!  
さっぱり爽やかデザートドリンク!



あまおう  
アイスクリーム



*Recommended!*

リッチストロベリーソーダ  
RICH STRAWBERRY SODA  
880

イチゴの果肉を入れたフルーツソーダに  
あまおうアイスをトッピング!  
季節限定の甘酸っぱい莓ドリンク。

自家製レモネード 650  
HOME MADE LEMONADE [HOT/ICED/SODA]

コカ・コーラ 450  
COCA COLA

ジンジャーエール 450  
GINGER ALE

グレープフルーツジュース 450  
GRAPEFRUITS JUICE

オレンジジュース 450  
ORANGE JUICE

アップルジュース 450  
APPLE JUICE

国産ラ・フランスジュース 650  
PEAR

マンゴージュース 550  
MANGO JUICE

シチリア産ブラッドオレンジジュース 650  
BLOOD ORANGE JUICE

パイナップルジュース 550  
PINEAPPLE JUICE

ウーロン茶 450  
OOLONG TEA

ペリエ 650  
PERRIER

好きなcafeをフロートに! +200  
Put ice cream



## — CAFE —

コーヒー 450  
COFFE [HOT / ICED]

エスプレッソ s380/w500  
ESPRESSO

カフェラテ 600  
CAFÉ LATTE [HOT / ICED]

カフェモカ 680  
CAFÉ MOCHA [HOT / ICED]



*Recommended!*

宇治抹茶ラテ  
KYOTO UJI MATCHA LATTE  
[HOT / ICED] 680

キャラメルラテ 680  
CARMEL LATTE [HOT / ICED]

シナモンラテ 650  
CINNAMON LATTE [HOT]

## — TEA —

アールグレイ 550  
EARL GREY [HOT]

アールグレイアイスティー 450  
EARL GREY ICED TEA

ロイヤルミルクティー 550  
ROYAL MILK TEA [HOT / ICED]

ルイボスティー (ノンカフェイン) 550  
ROOIBOS TEA [HOT]

アサイベリーティー (ノンカフェイン) 580  
ACAI BERRY TEA [HOT]

オレンジフラワー (ノンカフェイン) 580  
ORANGE FLOWER [HOT]

カモミールティー (ノンカフェイン) 580  
CAMOMILE [HOT]

---

# DOLCE

ドルチェ



## Recommend!

エンゼルフードケーキ バニラキャラメル 730  
ANGEL FOOD CAKE VANILLA CARAMEL

しっとりフワフワ真っ白な生地にたっぷりのクリームとソース。  
ボリューム満点の人気スイーツ!

エンゼルフードケーキ ショコラ 730  
ANGEL FOOD CAKE CHOCOLAT

ふわふわ食感のチョコシフォンに、生クリームと  
チョコレートソースたっぷりでボリューム満点。



ガーデンズティラミス 680  
TIRAMISU

シナモンのクランブルをアクセントに、やさしい甘さが広がるマスカルポーネの風味と  
エスプレッソ生地の苦みがたまらない特製ティラミス。  
ガーデンズ育ちのティラミスちゃんをぜひ!

---



バナリアイストッピング +200



ピスタチオと木苺のシブースト  
PISTACHIO AND RASPBERRY CHIBOUST 780

舌触り滑らかなピスタチオのクリームシブーストに木苺がまるごと入った上品な大人のスイーツ。



エスプレッソチーズケーキ  
ESPRESSO CHEESECAKE 780

大人の贅沢なチーズケーキ。スタッフ人気No.1!



ガトーショコラ  
GATEAU CHOCOLAT 750

定番のシンプルなチョコレートケーキ。外はさっくり、中はしっとり濃厚!



アフォガート  
AFFOGATO 650

冷たいバナリアイスに、香り高い熱々のエスプレッソをかけてどうぞ。



苺とピスタチオ、ネタラのドルチェピッツァ  
DOLCE PIZZA WITH STRAWBERRIES, PISTACHIOS AND NUTELLA 1300  
ランチ・ディナータイムでの提供となります。



# KAMOME SLOW HOTEL THE COMPACT

カモメスローホテル ザ コンパクト

海に沈む夕陽とアート、サウナ、プールを自分らしく自由を楽しむ、  
全17室のライフスタイルホテル。



## オリジナルアートのゲストルーム

Guest Room

ライブペイントで彩られたオリジナルアートの壁面に、オーシャンビューのお部屋。



## ツインストーブのサウナ

Sauna

香り豊かなヒノキ造りのサウナ。ととのい部屋や水風呂もご用意。

## アートにプール、サウナ、そして夕陽を満喫。

カモメスローホテル ザ コンパクトにはお部屋のアートをはじめ、淡路島、西海岸の水平線に沈む夕陽をお部屋から眺めることができます。



## 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。

