

DRINK MENU

ドリンクメニュー

飲み放題プラン:ビール・ワイン15種・カクテル・サワー ¥2,200

All you can drink plan - Beer, 15 kinds of wine, cocktails and sours

Beer

ハートランド (ドラフト) ¥550
Heartland (Draft)

Craft Beer



496 (ヨンキユーロク)
496

オン ザ クラウド
on the cloud

アフター ダーク
After dark

スノーブロンシュ・ジャパン・ホワイトエール
Snow blanche japan white ale

クラフトビールはサイズをお選びください

Small (180ml)	¥450
Medium (420ml)	¥1,050
Large (650ml)	¥1,600
クラフトビール飲み比べセット	¥1,800
Craft Beer Drinking Set	

Wine

グラスワイン (泡) ¥500
Glass of wine (sparkling)

グラスワイン (白) ¥500
Glass of wine (White)

グラスワイン (赤) ¥500
Glass of wine (red)

ワインブッフェ
15種のワインが飲み放題 ¥1,500
Wine Buffet
All you can drink of 15 kinds of wine



Cocktails

クラフトコーラ&ジャックダニエル ¥580
Craft Coke & Jack Daniel's

ミントジュレップ ¥580
(ケンタッキーダービーオフィシャルカクテル)
Mint julep(Official Cocktail of the Kentucky Derby)

eighteen hundred サンライズ ¥580
eighteen hundred Sunrise

クラム&トマト ブラッディカクテル ¥580
Crumb & Tomato Bloody Cocktail

リバージュ グレープフルーツハイボール ¥580
Rivage Grapefruit High Ball

クラフトジンジャーミューール ¥580
Craft Ginger Mule

Bourbon

オールドクロウ ¥480
Old Crow

ジムビーム ホワイトラベル ¥480
Jim Beam White Label

フォアローゼス ¥480
Four Roses

アーリータイムス イエローラベル ¥480
Early Times Yellow Label

ヘブン・ヒル ¥480
Heaven Hill

IWハーバー ゴールドメダル ¥580
I.W.Harper Gold Medal

エヴァンウィリアムス ブラックレーベル ¥580
Evan Williams Black Label

ジャックダニエル ブラック old No.7 ¥580
Jack Daniel's Black old No.7

オールドグランダット 80 ¥680
Old Grand-Dad 80

メーカーズマーク レッドトップ ¥680
Maker's Mark Red Top

ヘンリーマッケンナ ¥780
Henry McKenna

ワイルドターキー 8年 ¥880
Wild Turkey aged 8 years

ファイトイングコック ¥880
Fighting Cook

バッファロートレース ¥880
Buffalo Trace

ベイゼルヘイデン ¥1,100
Basil Hayden's

ベイカーズ 7年 ¥1,380
Baker's aged 7 years

ブラントン シングルバレル ¥1,600
Blanton's Single Barrel

コーヴァル シングルバレルバーボン ¥1,980
Koval Single Barrel Bourbon

ブッカーズ ¥2,200
Booker's

バーボン飲み比べセット(25ml×3) ¥1,100
Bourbon Drinking Comparison Set (25ml×3)

Non-alcoholic Cocktails



ココナッツ・モヒート 0.00% ¥680
Coconut Mojito 0.00%

ハニージンジャーレモネード ¥580
Honey Ginger Lemonade

ノンアルコールジントニック 0.00% ¥580
Non-alcoholic gin and tonic 0.00%

オレンジジュレップ ¥580
Orange Julep

Coffee

ホットコーヒー ¥350
Coffee (hot)

アイスコーヒー ¥350
Coffee (iced)

カフェラテ ¥380
Café latte

カフェモカ ¥380
Café Mocha



Soft drink



バニラシェイク ¥780
Vanilla Shake

チョコシェイク ¥780
Choco Shake

ストロベリーシェイク ¥780
Strawberry Shake

クラフト コーラ ¥480
Craft Cola

オレンジジュース ¥350
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥350
Grapefruit Juice

Rivage

SMOKE & GRILL

MENU

Bake the meat over charcoal and smoke chips with a smoky aroma.
Juicy finish by using special equipment of American BBQ.



COLD APPETIZER

冷たい前菜

おすすめ

神戸ポーク100%パテドカンパーニュ
100% Kobe Pork Pate de Campagne ¥480

さっぱりとしていてコクがある「神戸ポーク」にスパイスと白ワインを加えてじっくり低温で焼き上げたパテ。ワインにもクラフトビールにも。



シュリンプカクテル ¥820

Shrimp Cocktail

(ダミー)スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています



サルサメヒカーナ トルティーヤチップ添え ¥420

Salsa Mexicana with Tortilla Chips

(ダミー)ホクホクしたカリフラワーに辛口ホットソースを絡めて香ばしく焼き上げてます

スモークナッツ ¥420

Smoked nuts

スカロップカクテル ¥850

Scallop Cocktail

スモークサーモン デイルクリームチーズ ¥880

Smoked Salmon Dill Cream Cheese

スモークチーズ 全粒粉クラッカー添え ¥780

Smoked cheese with whole grain crackers

コールドシーフードプラッター ¥1,600

Cold Seafood Platter



HOT APPETIZER

温かい前菜



マカロニ&チーズ ¥420

Macaroni & cheese

マカロニにチーズたっぷり焼き上げました



季節野菜のグリルチーズ ¥580

Grilled seasonal vegetables cheese

季節の野菜とブイヨン・チーズと一緒にグリル



クリスピーチキンスタンダーロイン ¥420

Crispy chicken tenderloin

スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています



バッファローカリフラワー ¥620

Buffalo cauliflower

ホクホクしたカリフラワーに辛口ホットソースを絡めて香ばしく焼き上げてます

ガーリックトースト ¥380

Garlic toast

エリンギと椎茸のグリル ¥420

Grilled eringi mushroom and shiitake mushroom

茄子のデビルソース ¥550

Eggplant with Devil Sauce

フライドポテト (ガーリック&ハーブソルト) ¥380

French fries (garlic & herb salt)

フライドポテト (マンゴーチャツネ&クリームチーズ) ¥420

French Fries (Mango Chutney & Cream Cheese)

ガーリックシュリンプ ¥720

Garlic shrimp



GURILL

グリル

お食事?おつまみ? 選べるサイズの SMOKE & GRILL



神戸牛入り自家製手捏ねハンバーグ
Homemade hand-kneaded hamburger with Kobe beef
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり焼き上げました

120 g ¥680
200 g ¥1,100
400 g ¥1,980

神戸ポーク100%ハンバーグ
Kobe pork 100% hamburger
(ダミー)スパイシーなフライドチキン。
ササミでさっぱりと仕上げています

120 g ¥680
200 g ¥1,100
400 g ¥1,980

乱切りカットステーキ
Random cut steak
(ダミー)季節の野菜と
ブイヨン・チーズと一緒にグリル

100 g ¥990
150 g ¥1,400
200 g ¥1,780
300 g ¥2,550

イチボステーキ
Ichibo steak
(ダミー)ホクホクしたカリフラワーに
辛口ホットソースを絡めて香ばしく焼き上げます

100 g ¥1,400
200 g ¥2,580

チキンステーキケイジャンスパイス
Chicken Steak Cajun Spice

80 g ¥480
240 g ¥1,400

ベイビーバックリブのロースト
Roasted Baby Back Ribs

1本 ¥480

USビーフローズステーキ
US beef loin steak

200 g ¥2,670
300 g ¥3,880

和牛ローズステーキ
Wagyu Loin Steak

100 g ¥3,380
200 g ¥6,530

サーモングリルガラムマサラ
Salmon Grill Garam Masala

150 g ¥1,500

SMOKE & GRILL



炭火と燻煙をまとわせて焼き上げる

リバージュのお肉の焼き方は個性的。表面を強火でサッと焼き上げたあと、オープンでじんわり火を入れる。仕上げは炭火を使った本格アメリカンBBQグリラーで。炭火で表面の香ばしさを最大限に引き出しながら、桜のウッドチップで燻すことで香りを楽しめるお肉に。何度も試行錯誤しながら美味しく焼ける方法を追求した末、行きついたSOMOKE&GRILLです。

8時間じっくりローストした ベイビーバックリブ



豚の骨付き肉「ベイビーバックリブ」。「モップソース」と呼ばれるビールやスパイスをあわせたソースを1時間毎に塗りながらじっくりと低温でロースト。仕上げに表面をサッと炭火で焼き上げて香ばしく。フルーツやパーボンウイスキーを使ったスパイシーなBBQソースでいただくおすすめメニューです。

選べるサイズで お食事にもおつまみにも



ステーキやハンバーグは100g~400gまでサイズが選べるようご用意しております。ワインやクラフトビールといっしょに楽しむ「おつまみサイズ」。ゆっくりと食事を楽しむ「お食事サイズ」。シチュエーションにあわせてサイズバリエーションをご活用ください。

お店で毎日挽きたてミンチ

リバージュのハンバーグミンチは毎日挽きたてです。水分が失われやすく、酸化が進んでしまうハンバーグミンチは新鮮さが命。こだわりの「神戸ポーク」も毎日厨房で挽いております。

Premium
KOBE PORK

神戸ポーク

パンとミネラルウォーターで育てた風味がよく上品で尚且つコクのある味わい。



PASTA & RICE

パスタ&ライス



ミートソーススパゲティ ¥1,100
Meat sauce spaghetti
(ダミー)スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています



シュリンプアルフレードパスタ ¥1,280
Shrimp Alfredo Pasta
(ダミー)スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています

SALAD

サラダ



おすすめ
ウエッジカットレタスサラダ
ゴルゴンゾーラドレッシング ¥780
Wedge Cut Lettuce Salad Gorgonzola dressing

大胆にカットしたレタスをお好みで切りながら食べるサラダ。ゴルゴンゾーラドレッシングはクセを抑えた食べやすい味です。



コールスローサラダ ¥380
Coleslaw Salad
ブロッコリーサラダオリーブオイル・ビネガー ¥420
Broccoli Salad with Olive Oil and Vinegar



シーザーサラダグリルドベーコン ¥780
Caesar Salad Grilled Bacon
ピーカンナッツとスモークチーズのサラダ ¥980
Pecan Nut and Smoked Cheese Salad Lemon dressing
スモークサーモンとサワークリームのサラダ ¥1,180
ディルドレッシング
Smoked Salmon and Sour Cream Salad Dill Dressing

BURGER

バーガー



ステーキハウススタイルTKG ¥350
Steak House Style Egg on Rice
スモークした醤油とガーリックチップがステーキハウススタイル! べにちょうど良い小盛りサイズです。
ライス ¥200
Rice



クラシックバーガー ¥1,100
Classic Burger
クラシックチーズバーガー ¥1,200
Classic Cheese Burger
神戸牛入り自家製手捏ねハンバーグとグリルオニオンをシンプルに塩・胡椒してパンズで挟みました。シンプルイズベスト



DESSERT

デザート



ビターチョコレートブラウニー ¥380
Bitter Chocolate Brownie
(ダミー)スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています



ニューヨークチーズケーキ ¥380
New York Cheese Cake
(ダミー)スパイシーなフライドチキン。ササミでさっぱりと仕上げています



LUNCH MENU



神戸牛入り自家製手捏ねハンバーグ

Homemade hand-kneaded hamburger with Kobe beef

神戸牛の繊細な旨味と甘み、赤身肉のワイルドな味わいをこだわりぬいた配合で作上げたハンバーグです。スモークチップで軽く燻して香り良く焼き上げています。

200 g ¥1,100

400 g ¥1,980

神戸ポーク100%ハンバーグ

Kobe pork 100% hamburger

神戸ポークはパンと上質なミネラルウォーターで育てています。さっぱりとしていながらコクがある味わいで満足感ありながら食後は軽い、女性におすすめのハンバーグです。

200 g ¥1,000

400 g ¥1,880

※セットメニュー 上記ハンバーグからお選び下さい

A. ハンバーグ150 g & 乱切りステーキ100 g ¥1,610

150g hamburger steak & 100g randomly cut steak

B. ハンバーグ150 g & USロースステーキ100 g ¥2,060

150g hamburger steak & 100g US loin steak

C. ハンバーグ150 g & オーストフィレスステーキ100 g ¥2,590

150g hamburger steak & 100g oast fillet steak



サラダバー・パン or ライス・コーヒーが付きます

Smoke and grill

スモーク&グリル



乱切りカットステーキ	150 g	¥1,400
Random cut steak	200 g	¥1,780
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり 焼き上げました	300 g	¥2,550
USビーフローズステーキ	200 g	¥2,670
US beef loin steak	300 g	¥3,880
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり 焼き上げました		
和牛ロースステーキ	100 g	¥3,380
Wagyu Loin Steak	200 g	¥6,530
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり 焼き上げました		

サラダバー・パン or ライス・コーヒーが付きます

Pasta & Rice

パスタ&ライス

サラダバー・コーヒーが付きます



シュリンプアルフレード
パスタ ¥1,280
Shrimp Alfredo Pasta
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり
焼き上げました



ミートソース スパゲティ
Spaghetti with meat sauce ¥1,100
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり
焼き上げました



牛スジカレー ¥1,100
Beef curry
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり
焼き上げました



牛肉ゴロゴロハヤシライス
Rice with beef and hash browns ¥1,100
(ダミー)マカロニにチーズたっぷり
焼き上げました

DESSERT

デザート

ビターチョコレートブラウニー ¥380
Bitter Chocolate Brownie

(ダミー)スパイシーなフライドチキン。
ササミでさっぱりと仕上げています

ニューヨークチーズケーキ ¥380
New York Cheese Cake

(ダミー)スパイシーなフライドチキン。
ササミでさっぱりと仕上げています

