

GRAND MENU

NUEVA COCINA



< バスクガストロノミー × 近畿瀬戸内テロワール >

海と山の幸に恵まれ、フランス・スペイン双方の影響を受けながら「美食の宝箱」と謳われるバスク地方。そこに根付く郷土料理を基にフランス料理のテクニック・流行を取り入れた新バスク料理をご用意しております。バスク地方の旅をしたような気分をお愉しみてください。

TAPAS

TAPAS

おまかせタパスの盛り合わせ (6 種) Assorted tapas of the day (6 types)	2,300
おまかせタパスの盛り合わせ (4 種) Assorted tapas of the day (4 types)	1,400
生ハム イベリコチョリソー 盛り合わせ Assorted Iberian Ham and Chorizo	1,000
オリーブとギンディージャ (オリーブとスペイン産青唐辛子の酢漬け) Olives and Guindilla (Pickled Olives and Spanish Green Chili Peppers)	650
サーモン・ミキュイとスペイン産チーズ ピンチョス Salmon Mi-Cuit and Spanish Cheese Pinchos	800
六甲シャンピニオンとセミドライトマト ピンチョス Rokko Mushrooms and Semi-Dried Tomato Pinchos	800
海老 スペイン産チーズ カブラ ピンチョス Shrimp and Spanish Cheese Cabrales Pinchos	850
イワシ スペイン産 パプリカ ピキージョ タパス Spanish Sardines with Piquillo Pepper Tapas	800
チーズとパンチェッタ キッシュ Cheese and Pancetta Quiche	800
蛸のガリシア風 ブラバソース タパス Galician-Style Octopus with Brava Sauce Tapas	900
アスパラガス アンチョビ イベリコチョリー タパス Asparagus, Anchovies, IbericoChorizo Tapas	900

APERITIVOS

APPETIZER

カラマレス アラ ロマーナ (イカのフリット) Calamares a la Romana (Fried Squid)	1,000
ブラックタイガーエビのアヒージョ Black Tiger Prawn al Ajillo	1,300
トリュフ香るポテトフライ Truffle-Infused French Fries	700
ムール貝のワイン蒸し Wine-Steamed Mussels	1,200

SPECIAL COURSE

7,500yen

restaurant GRILL TABLE with SKY BAR の魅力を凝縮したスペシャルコース。

ダイニングー押しのメニューを凝縮しました。

まずはこちらのコースをぜひお試しください。

DIVERTIRA

今月のアミューズ
This month's amuse

ENTREMÉS

アオリイカの軽いスモーク香るマリネ バジルのサルサ
Lightly smoky marinated bigfin reef squid with basil salsa

ENSALADA

平らぎ貝と六甲マッシュルームのフリット 九条ネギ ゆず胡椒風味
Fried pen shell and Rokko mushrooms with Kujo leek and yuzu pepper

APERITIVOS

焼きとうもろこしの冷たいスープ
Cold grilled corn soup

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

イサキのプランチャ トマトとカブラチーズのオイル焼き サルサ モホ
Grunt plancha with tomato and capra cheese grilled in oil with mojo salsa

PLATO PRINCIPAL DE CARNE

イベリコ豚のパリージャ セージ香る かぼちゃのニョッキ
Iberian pork parrilla with sage-flavored pumpkin gnocchi

鹿児島産 黒牛ロースへ変更 (+ 2,200)
Upgrade to Kagoshima Black Wagyu Sirloin (+2,200)

POSTRE

フロマージュ ブランとヴェルガモット ムース
Fromage blanc and bergamot mousse

オリジナルパン
Original bread

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

ENSALADAY SOPA

SALAD&SOUP

ハニーマスタードチキン コブサラダ Honey Mustard Chicken Cobb Salad	2,000
フレッシュ カーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh curly kale salad 24-month aged Parmesan with radicchio dressing	1,800
本日のカルパッチョ ライムのヴィネグレット スモークパプリカをアクセントに Today's Carpaccio with Lime Vinaigrette and a Hint of Smoked Paprika	1,200
モッツアレラチーズの入った クラム チャウダー Clam Chowder with Mozzarella Cheese	1,200
オニオングラタンスープ French Onion Soup	1,480

PLATO PRINCIPAL

MAIN DISH

ノルウェーサーモンパン粉焼き アヴォカトと焦しガーリックバターソース Breaded Norwegian Salmon with Avocado and Burnt Garlic Butter Sauce	2,800
ニューヨーク産メカジキのハーブグリル スパイシーフレッシュトマトサルサ Herb-grilled New York swordfish with spicy fresh tomato salsa	2,800
国産牛フィレ肉のビーフカツレツ レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース Beef cutlet made from domestic beef fillet, marinated red cabbage and beets, red wine sauce	4,500
グリルテーブル ステーキ (サーロイン) 200g Grill Table Steak (Sirloin) 200g	2,400
グリルテーブル ステーキ (牛ヒレ) 100g Grill Table Steak (Beef Fillet) 100g	100g 2,500 / 200g 4,600
鹿児島県産 A5 黒牛ロース 200g Black Beef fillet from Kagoshima Prefecture	12,000

PLATO DE ARROZ

PASTA&RICE DISH

淡路麺業さんの生パスタ使用 本日パスタ Pasta of the Day, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,400
淡路麺業さんの生パスタ使用 パスタ ペスカトーレ Pasta Pescatore, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,600
山の恵みフィデウア パエリア (パスタ パエリア) Mountain Bounty Fideuà Paella (Pasta Paella)	1,600
海の恵みのバエジャ (シーフードのバエリア) Sea Bounty Paella (Seafood Paella)	2,200

POSTRE

DESSERT

ソルベータ 3 種 Sorbet (3 Varieties)	800
オレンジ香るピスタチオカタラーナ&シャンティ Orange-scented pistachio Catalana & Chantilly	1,000
タルタ ディ ケソ “バスクチーズケーキ” Tarta de Queso (Basque Cheesecake)	1,200
マスカルポーネ エスプレッソ香る オリジナル ティラミス Signature Tiramisu with Mascarpone and Espresso Aroma	1,200