

MENU

NUEVA COCINA

restaurant
GRILL TABLE
with SKY BAR



< 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)	2,400
おまかせタパスの盛り合わせ (4 種) Assorted tapas of the day (4 types)	1,500
生ハム イベリコチョリソー 盛り合わせ Assorted Iberian Ham and Chorizo	1,100
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)	700
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
チーズとパンチェッタ キッシュ Cheese and Pancetta Quiche	800
サーモン・ミキユイとアボカド 瀬戸内塩レモンクリーム ピンチョス Salmon Mi-Cuit and Avocado Pinchos with Setouchi Salt Lemon Cream	850
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	850
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	950

APERITIVOS	APPETIZER
トリュフ香るポテトフライ Truffle-Infused French Fries	700
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
ムール貝のワイン蒸し Wine-Steamed Mussels	1,200
真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa	1,680
ズワイ蟹のアランチャーニ 黒いソース Snow Crab Arancini with Black Sauce	2,200

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	真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ Red Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwifruit 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 ゆず風味 Fried pen shell and Rokko mushrooms with Kujo leek and yuzu
APERITIVOS	ポットベッラのポタージュスープ Cream of Portobello Mushroom Soup
PLATO PRINCIPAL DE PESCADO	本日鮮魚のブランチャ 焼きミニロメインレタス『コゴジョス』サルサ モホ Today's a la Plancha with Grilled Mini Romaine Hearts and Mojo Sauce
PLATO PRINCIPAL DE CARNE	イベリコ豚のバリージャ セージ香る かぼちゃのニョッキ ゴボウと自家製デュカスパイス Parrilla-Grilled Iberico Pork with Sage and Pumpkin Gnocchi, Burdock Root, and House-made Dukkah 国産牛ロースへ変更 (+2,500) Upgrade to Change to domestic beef loin (+2,500)
POSTRE	バターナッツアイスとローストマカダミア 洋なしと栗のビューレ Butternut Squash Ice Cream with Roasted Macadamia Nuts and a Pear & Chestnut Purée オリジナルパン コーヒー / 紅茶 Original bread Coffee / Tea

CASUALCOURSE 5,500yen

バスク地方の食文化と日本の旬の食材をカジュアルに楽しめるコース。
初めての方や、軽めのディナーをご希望の方にもおすすめです。
GRILL TABLE のエッセンスを、この機会にぜひお楽しみください。

TAPAS	今月のアミューズ This month's amuse
APERITIVO	真鯛と北海道モッツアレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ Red Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwifruit Salsa
PRIMER	つぶ貝 九条ネギ ゆず風味 パスタ 六甲マッシュルームのフリット添え Yuzu-flavored pasta with whelk and Kujo green onions, garnished with Rokko mushroom fritters
SEGUNDO	※メインディッシュを下記より 1 品お選びください *Please choose one main dish from the following 本日鮮魚のブランチャ 焼きミニロメインレタス『コゴジョス』サルサ モホ Today's a la Plancha with Grilled Mini Romaine Hearts and Mojo Sauce イベリコ豚のバリージャ セージ香る かぼちゃのニョッキ ゴボウと自家製デュカスパイス Parrilla-Grilled Iberico Pork with Sage and Pumpkin Gnocchi, Burdock Root, and House-made Dukkah パテシェおすすめ デザート ヴァリエ Various dessert recommendations from our pastry chef オリジナルパン コーヒー / 紅茶 Original bread Coffee / Tea

ENSALADAY SOPA SALAD&SOUP

焼きミニロメインレタス『コゴジョス』 Grilled Mini Romaine Lettuce "Cogollos"	1,500
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 ヶ月熟成バルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh curly kale salad 24-month aged Parmesan with radicchio dressing	1,800
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	2,400
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	2,000
国産チキンのハニージンジャーグレイズ Domestic Chicken with Honey Ginger Glaze	2,400
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 放牧牛サーロインステーキ 200g Grill Table Steak (Sirloin) 200g	2,600
グリルテーブル 放牧牛ヒレステーキ Grill Table Steak (Beef Fillet)	100g 2,500 / 200g 5,000
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

兵庫県産神戸ポークの自家製ベーコンと淡路の玉子 スモークチーズの濃厚カルボナーラ Rich Carbonara with Homemade Bacon from Kobe Pork and Awaji Egg with Smoked Cheese	1,680
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	1,780
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)	2,300

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 & シャンティエ 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

※上記税込価格にサービス料として 10%を頂戴いたします。※チャージ料としておひとり様 500 円を頂戴いたします。