restaurant
GRILL TABLE

## TAPAS

Chef's Selection of Tapas (4 kinds)
おまかせタパスの盛り合わせ（４種） ¥1,500

Assorted Prosciutto and Iberico Chorizo
生ハム イベリコチョリソー 盛り合わせ ¥1,100

Olives and Guindilla (Pickled Spanish Green Chili Peppers)
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） ¥700

Rokkō Mushrooms and Semi-Dried Tomato Pinchos
六甲シャンピニョンとセミドライトマト ピンチョス ¥800

Salmon Mi-Cuit and Avocado with Setouchi Salt Lemon Cream Pinchos
サーモン・ミキュイとアボカド 瀬戸内塩レモンクリーム ピンチョス ¥850

Shrimp and Spanish Cabrales Cheese Pinchos
海老 スペイン産チーズ カブラ ピンチョス ¥850

Galician-Style Octopus with Brava Sauce Tapas
蛸のガリシア風 ブラバソース タパス ¥900

Asparagus with Anchovy and Iberico Chorizo Tapas
アスパラガス アンチョビ イベリコチョリー タパス ¥950

## APPETIZER

Truffle-Scented French Fries
トリュフ香るポテトフライ ¥700

Calamares a la Romana (Fried Squid)
カラマレス アラ ロマーナ（イカのフリット） ¥1,000

Tuna Tagliata with Salsa Verde
マグロのタリアータ サルサヴェルデ ¥2,000

Steamed Mussels in White Wine
ムール貝のワイン蒸し ¥1,200

Black Tiger Prawn and Tomato Ajillo
ブラックタイガーエビトマトのアヒージョ ¥1,300

Red Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa
真鯛と北海道モッツァレラのカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ ¥1,680

Italian Burrata Cheese and Jamón Serrano with Seasonal Fruits
イタリア産ブッラータチーズとハモンセラーノ 季節のフルーツ ¥2,000

Snow Crab Arancini with Black Sauce
ズワイ蟹のアランチーニ 黒いソース ¥2,200

## SALAD&SOUP

Clam Chowder with Mozzarella Cheese
モッツァレラチーズの入った クラム チャウダー ¥1,200

French Onion Soup Gratin
オニオングラタンスープ ¥1,480

Grilled Mini Romaine Lettuce "Cogollos"
焼きミニロメインレタス "コゴジョス" ¥1,500

Fresh Curly Kale Salad with 24-Month Aged Parmigiano and Treviso Dressing
フレッシュ カーリーケールサラダ
24ケ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング ¥1,800

Honey Mustard Chicken Cobb Salad
ハニーマスタードチキン コブサラダ ¥2,000

## MAIN DISH

Herb-Grilled New York Swordfish with Spicy Fresh Tomato Salsa
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 ¥2,000

Breaded Norwegian Salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce
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 ¥2,400

Seasonal Seafood Acqua Pazza
旬の魚介のアクアパッツア ¥3,800

Honey Ginger Glazed Domestic Chicken
国産チキンのハニージンジャーグレイズ ¥2,400

Grilled Bone-In Lamb with Homemade Dukkah Spice,
Tomato Biscay Sauce, and Spanish Cheese
骨付き仔羊の自家製デュカスパイス焼き
トマトのビスカヤソース スペイン産チーズ ¥3,500

Grill Table: Pasture-Raised Sirloin Steak 200g
グリルテーブル 放牧牛サーロイン ステーキ 200g ¥2,600

Grill Table: Pasture-Raised Tenderloin Steak
グリルテーブル 放牧牛 フィレ ステーキ 100g：¥2,700／200g：¥5,000

Domestic Beef Tenderloin Cutlet
with Red Cabbage and Beet Marinade, Red Wine Sauce
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 ￥4,500

## PASTA, RISOTTO & PAELLA

Today's Pasta
本日のパスタ ¥1,600

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

Pescatore Pasta with Awaji Fresh Pasta
淡路麺業さんの生パスタ使用 パスタ ペスカトーレ ¥1,780

Mountain's Bounty Fideuà Paella (Pasta Paella)
山の恵みフィデウア パエリア （パスタ パエリア） ¥1,600

Ocean's Bounty Paella (Seafood Paella)
海の恵みのパエジャ （シーフードのパエリア） ¥2,300

Foie Gras and High-Cacao Cheese Risotto
フォアグラ 高濃度カカオのチーズ リゾット ¥3,800

## DESSERT

Mascarpone Espresso-Scented Original Tiramisu
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 ¥1,200

Orange-Scented Pistachio Catalana & Chantilly
オレンジ香るピスタチオカタラーナ＆シャンティー ¥1,000

Basque Cheesecake
バスクチーズケーキ ¥1,200

Sorbet (3 kinds)
ソルベーテ 3種 ¥800

※上記価格に別途チャージ料500円/名・サービス料として10%頂戴いたします。