

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
Green Chili Pepper and Cured Ham 青唐辛子と生ハム	¥850
Rokkō Mushrooms and Semi-Dried Tomato Pinchos 六甲シャンピニオ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
Seasonal Vegetables with Anchovy and Iberico Chorizo Tapas 季節野菜 アンチョビ イベリコチョリ タパス	¥950

APPETIZER

Truffle French Fries トリュフフレンチフライドポテト	¥1,200
Three Cheese French Fries 3種チーズのフライドポテト	¥1,200
Green Pepper Fritters 青唐辛子のフリット	¥900
Tuna Tagliata with Salsa Verde マグロのタリアータ サルサヴェルデ	¥2,000
Grilled Mussels in Herbal Breadcrumbs ムール貝の香草パン粉焼き	¥1,200
Ajillo of Octopus and Rokko Champignon タコと六甲シャンピのアヒージョ	¥1,300
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 真鯛と北海道モツア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ノ 季節のフルーツ	¥2,000
Homemade Hot Guanciale and Asparagus with Whole Lemon and Koji Noisette Sauce 自家製グアンチャーレとアスパラガスの温製 丸ごとレモンと麴ノワゼットソース	¥1,800

SALAD&SOUP

Clam Chowder with Mozzarella Cheese モツアレラチーズの入った クラム チョウダー	¥1,200
Awaji New Onion Potage Soup with Scallops and Bottarga 淡路産新玉ねぎのポタージュスープ ホタテとボッタルガ	¥1,400
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 "コゴジヨス"	¥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ヶ月熟成バルミジャーノ トレビスドレッシング	¥1,800
Assorted 8 kinds of grilled summer vegetables with bagna cauda sauce 夏野菜のグリル8種盛り合わせ バーニャカウダソース	¥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 salmon with Avocado and Browned Garlic Butter Sauce, served with lime サーモンのパン粉焼き アボカドと焦しガーリックバターソース ライム添え	¥2,400
Seasonal Seafood Acqua Pazza 旬の魚介のアクアパッツァ	¥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 salsa verde of basil 200g グリルテーブル 放牧牛サーロインステーキ バジルのサルサヴェルデ 200g	¥2,600
Grill Table: Pasture-Raised Tenderloin Steak salsa verde of basil グリルテーブル 放牧牛フレステーク バジルのサルサヴェルデ	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ット 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&シャンティエ	¥1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	¥1,200
Sorbet (3 kinds) ソルベータ 3種	¥800