

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
Seasonal Vegetables with Anchovy and Iberico Chorizo Tapas 季節野菜 アンチョビ イベリコチョリー 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
Okutamba Chicken & Mushroom Ajillo 奥丹波鶏ときのこのアヒージョ	¥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	¥1,400
Red Sea Bream and Hokkaido Mozzarella Carpaccio with Golden Kiwi Salsa 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	¥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
Grilled Beef Tongue with Ravigote Sauce 牛タンのグリル ラビゴットソース	¥1,800

SALAD&SOUP

Clam Chowder with Mozzarella Cheese モッツアレラチーズの入った クラム チャウダー	¥1,200
Potato Zuppa with Pink Shrimp Bisque Sauce じゃがいものズッパ 甘エビとビスクソース	¥1,650
French Onion Soup Gratin オニオングラタンスープ	¥1,480
Grilled Romaine Lettuce “Cogollos” 焼きロメインレタス “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 seasonal vegetables with bagna cauda sauce 季節野菜のグリル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	¥3,600
Grill Table: Pasture-Raised Sirloin Steak salsa verde of basil 150g 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 150g	¥3,000
Grill Table: Pasture-Raised Tenderloin Steak salsa verde of basil グリルテーブル 放牧牛フィレスステーキ バジルのサルサヴェルデ	100g ¥3,100 200g ¥5,400
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 兵庫県産神戸ボ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 パスタ ペスカトーレ	¥2,100
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）	¥1,900
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）	¥3,000
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&シャンティール	¥1,000
Basque Cheesecake バスクチーズケーキ	¥1,200
Sorbet (3 kinds) ソルベールテ 3種	¥800