

<モダンバスク料理>

ピレネー山脈やビスケー湾といった、山と海の幸が豊富なスペイン・バスク地方の料理をテーマにしております。兵庫の六甲山と瀬戸内海というバスク地方に類似した地形をリンクさせ、スペインで知られるヌエバ（新しい）コシーナ（料理）という要素を加えました。近隣地域の特産品を生かし新しい調理法を取り入れた、山と海が一度に味わえる独創的な料理を提供いたします。



SPECIAL COURSE 6,000yen

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。

TAPAS	旅するタパス
APPETIZER	フォアグラソテーと無花果 ペドロヒメネスソース パンコントマテ
SOUP	季節のガスパチョ
FISH MAIN	チョリソーをまとった真鱈のアルオルノ フラメンカエッグ
MEAT MAIN	イベリコベジヨータのアサード スモークドーム
RICE MAIN	紅ズワイガニのオジャ
DESSERT	First : イミタンド パエリア Second : 再構築〜パステル・サン・マルコス〜

TAPAS

各500yen / おまかせタパス5品盛り合わせ 1,500yen

- ★ トルティージャ
(スペイン風オムレツ)
- ★ イワシのマリネ
- ★ パン コン トマテ
(トマト風味のガーリックトースト)
- ・ カジョス
(スペイン風のもつ煮込み)
- ・ ウエポロト
(フライドポテトと生ハムの半熟卵くずし)
- ・ バスクパテのピンチョス
- ★ サルピコン デ マリスコス
(魚介と野菜のサラダ仕立て)
- ・ モホピコン
(鶏ムネのピリ辛マヨネーズ)
- ・ イカスミのライスコロケ
- ・ マリスコス フリット
(魚介のフリット)
- ・ アイオリポテト
(にんにく風味のポテトサラダ)
- ・ 地産野菜のディップガーデン仕立て
(バーニャカウダ)
- ・ ポテトのフリット
- ★ ヒルダ
(アンチョビ・グリーンオリーブ・ギンディージャ)
- ・ 海の幸のエスカベッチェ
(フリットマリネ)
- ・ アーティチョークのペニエル
(フリット)
- ・ 近畿野菜のバンデリージャ
(ピクルス)
- ・ 本日のリエット
- ・ チョリソー
- ・ オリーブ盛り合わせ (3種)
- ・ スペイン産チーズ各種
- ・ スペイン産ハモンセラノ
(生ハム)
- ・ スモークナッツ

HYOGO SPECIAL

淡路麺業の生パスタ

兵庫県淡路島で製造されている生パスタ。香川県の影響も大きい淡路島で「うどん」のモチモチ感を融合して作られたおいしい生パスタ麺です。さらに山の農作物や畜産物である三田ポーク、瀬戸内海産の海産物などバリエーション豊かにアレンジした Grill Table 特製のここでしか堪能できない一品です。

1,100

黒毛和牛or神戸和牛のグリエ ロース 産地特産の調味料で

兵庫県多可郡の足立醸造の醤油で作った特製ガーリック醤油や兵庫県馬山椒、プチプチとした食感が特徴な神戸粒マスタード、瀬戸内プレミアム粒藻塩などお好きな組み合わせで楽しんでいただけます。

5,000 or 11,000

SALAD&SOUP

地産菜園野菜のエンサラダ (地産菜園野菜のサラダ)	800
近畿野菜のプランチャ アイオリソース (近畿野菜の焼きサラダ仕立て)	850
季節のフルーツのガスパチョ	850

MAIN DISH

500yenでバケットお付けできます

兵庫大黒本シメジ、砂ずり、九条葱のグリーンアヒージョ	1,080
殻付オマールのロースト サルサ サルビチャーダ	1,980
チョリソーを纏った真鱈のアルオルノ フラメンカエッグ	1,600
★ 山と海のサルスエラ (近畿野菜と魚介を贅沢に使ったスペイン風ブイヤベース)	1,890
★ イベリコ豚のアサード スモークドーム (イベリコ豚のロースト 瞬間燻製)	1,980
低温調理した鴨ムネ肉 シェリー酒のソース	2,200
★ カルテット ~牛×フォアグラ×トリュフ×オマール~	3,800

RICE DISH

★ 三田ポーク、シーフードのパエジャ or フィデウア (ショートパスタ)	1,800
エスタシオン デ オジャ (季節のおじや)	1,600

DESSERT

ソルベール 1~3種	各300
ピレネー (ブルーチーズのブリュレ 二種の味わいで)	500
★ チャラパルタ (チョコのカタラーナ 旬のフルーツと共に)	600
★ 黒いチーズケーキ~バスク風~	600
パティシエが作るスペイン産チョコのホットチョコレート	600
★ トウロンの分解 (スペインの伝統菓子をGRILL TABLE風に)	800
デザートの盛り合わせをデザートアートで	1,000