

<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。

TAPAS	スペインの旅するタパス(5種)
APPETIZER	フォアグラ×ペドロヒネメス
SOUP	2種のキャベツを使用したソパ
FISH MAIN	太刀魚のプランチャ チョリソーとアンチョビソース
MEAT MAIN	イベリコ豚(ベジョータ)のコシード
RICE MAIN	エスプーマ ドゥ ポラ ～秋の味覚スープ仕立て～
DESSERT	castagna × chocolate

TAPAS

各500yen / おまかせタパス5品盛り合わせ 1,500yen

- ・おまかせタパスの盛り合わせ(5種)
- ・本日のタパス
- ★ ・スパニッシュオムレツ
- ★ ・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)
- ・バスクパテのピンチョス
- ・タラのブニュエロ
- ★ ・蛸のガリシア風
- ・アイオリポテト (にんにく風味のポテトサラダ)
- ★ ・サーモンとじゃが芋のパンペルデュ
- ★ ・ヒルダ
(アンチョビ・グリーンオリーブ・ギンディージャ)
- ・チャングロー (バスク風カニの甲羅焼き)
- ・エビのプランチャ
- ・オリーブ盛り合わせ (3種)
- ・スペイン産ハモンセラノ(生ハム)
- ・スモークナッツ
- ★ ・ツナのピカディーリョ

SALAD&SOUP

2種のキャベツを使ったソパ スモークの香り	850
ハモンセラノとイベリコチーズのエンサラーダベルデ	950
マリスコスとオリーブのエンサラーダベルデ	1,100
マテ貝のプランチャ	1,200

MAIN DISH

500yenでバケットお付けできます

本日のアヒージョ	1,080
黒毛和牛のチャコリ煮込み	2,500
★ 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）	1,980
★ イベリコ豚のアサード（イベリコ豚のロースト 瞬間燻製）	1,980
太刀魚のプランチャ チョリソーとアンチョビのソース	1,800
旬の鮮魚のプランチャ グリルスタイル	1,600
イベリコ豚（ベジョータ）のコシード	2,100
★ カルテット ～牛×フォアグラ×トリュフ×オマール～	3,800
厳選兵庫野菜を使用したおススメパスタ	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	5,000 or 11,000

RICE DISH

★ 三田ポーク、シーフードのパエジャ	1,800
イカ墨のパエジャ	1,800
エスタシオン デ オジャ（季節のおじゃ）	1,600

DESSERT

ソルベール 1～3種	各300
オクタントバスクチーズ	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
★ ポラのエスプーマ仕立て～淡雪卵と秋のフルーツ～	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	500
G Tヌエバコース castagna × chocolate	700
3種の濃厚チーズケーキ	900
デザート盛り合わせをデザートアートで	1,000