

<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×ペドロヒメネス
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	紅ズワイガニのオジャ
DESSERT	エスプーマ ドゥ ポラ ～秋の味覚スープ仕立て～ castagna × chocolate

TAPAS

各500yen / おまかせタパス5品盛り合わせ 1,500yen

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| ・オリーブ盛り合わせ(3種) | ・スパニッシュオムレツ |
| ・おまかせタパスの盛り合わせ(5種) | ★・蛸のガリシア風 |
| ・本日のタパス | ★・パン コン トマテ(トマト風味のガーリックトースト) |
| ・スペイン産ハモンセラーノ(スペイン産生ハム) | ・イワシのマリネ |
| ★・サーモンとじゃが芋のパンペルデュ | ・カジョス(スペイン風のもつ煮込み) |
| ★・タラのブニュエロ | ・スモークナッツ |
| ・アイオリポテト(にんにく風味のポテトサラダ) | ・エビのプランチャ |
| ・バスクパテのピンチョス | ★・ヒルダ |
| ★・チャングロー(バスク風カニの甲羅焼き) | ★・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
ハモンセラーノとイベリコチーズのエンサラダベルデ	950
マリスコスとオリーブのエンサラダベルデ	1,100

MAIN DISH

本日のアヒージョ	1,080
マテ貝のプランチャ	1,200
旬の鮮魚のプランチャ グリルスタイル	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)	1,980
★ 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
イベリコ豚 (ベジョータ) のコシード (スペイン風ポトフ)	2,100
★ 金目鯛のプランチャ チョリソーとアンチョビのソース	2,400
黒毛和牛のチャコリ煮込み	2,500
★ 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すすめパスタ	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

500yenでバケットお付けできます

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 (季節のおじや)	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
★ feliz esfera	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
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