

<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 7,000yen

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	フォアグラと豚コラーゲンのテリーヌ ～モホピコンソース～
SOUP	高原但馬鶏のコンフィー 旬野菜のガルピマス
FISH MAIN	真鯛のサルサヴェルデ
MEAT MAIN	鴨ロースのアサード ～バレンシアオレンジのビガラードソース～
RICE MAIN	紅ズワイガニのオジャ
DESSERT	feliz esfera Cerezo

TAPAS

各600yen / 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)

本日のタパス

スペイン産ハモンセラノ(スペイン産生ハム)

★ イベルコチョリソーのケーキサレ

タラのブニュエロ

アイオリポテト(にんにく風味のポテトサラダ)

★ バスクパテのピンチョス

チャングロー(バスク風カニの甲羅焼き)

スパニッシュオムレツ

★ 蛸のガリシア風

★ パン コン トマテ(トマト風味のガーリックトースト)

イワシのマリネ

カジョス(スペイン風のもつ煮込み)

スモークナッツ

★ イベリコチーズとドライフルーツ

ヒルダ

ツナのピカディーリョ

SALAD&SOUP

高原但馬鶏のコンフィー 旬野菜のガルピアス

1,150

ハモンセラノとイベリコチーズのエンサラダベルデ

1,150

マリスコスとオリーブのエンサラダベルデ

1,300

MAIN DISH

本日のアヒージョ	1,200
★ ムール貝のワイン蒸し	1,400
旬の鮮魚のプランチャ グリルスタイル	1,800
★ 真鯛のサルサヴェルデ	2,100
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)	2,200
★ 鴨ロースのアサード バレンシアオレンジのビガラードソース	2,200
イベリコ豚のアサード(イベリコ豚のロースト 瞬間燻製)	2,400
黒毛和牛のチャコリ煮込み	3,000
カルテット ~牛 × フォアグラ × トリュフ × オマール~	3,900
厳選兵庫野菜を使用したおすすめパスタ	1,200
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	5,500 or 12,000

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	2,000
イカ墨のパエジャ	1,950
エスタシオン デ オジャ(季節のおじゃ)	1,700

DESSERT

ソルベール 1~3種	各300
オクタントバスクチーズ	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	650
チャラパルタ(チョコのカタラーナ 旬のフルーツと共に)	650
★ feliz esfera	650
★ 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