

<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。

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>TAPAS</b>     | 豆腐とアンチョビのグラスタパス                                 |
| <b>APPETIZER</b> | カニとビーツのパシオン<br>鴨とアスパラのプランチャ（グリル）八朔ソース           |
| <b>SOUP</b>      | ズッキーニのソパ  |
| <b>FISH MAIN</b> | 鱈のピルピルソース                                       |
| <b>MEAT MAIN</b> | イベリコ豚のアサード（ステーキ）ソースエスパニユール                      |
| <b>DESSERT</b>   | イチゴとハニージンジャーのクレームダンジュ仕立て<br>～manzana asada～焼き林檎 |

## TAPAS

各600yen / 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)

オリーブ盛り合わせ(3種)

★ 本日のタパス

ココットオムレツ

★ ガリシアポークのリエット

★ イベリコチョリソーのケーキサレ

赤海老のプランチャ

ガリシアポークの串焼き

ツナのピカディリーヨ

★ バスクパテのピンチョス

フラメンカエッグ

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(バスク地方で定番のピンチョス)

## OTHER DISH

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| スルメイカのフリット               | 800   |
| ズッキーニのソパ                 | 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 | 1,150 |
| マリスコスとオリーブのエンサラーダベルデ     | 1,300 |
| ムール貝のワイン蒸し               | 1,400 |
| マルミタコ(マグロのトマト煮込み)        | 1,600 |

# MAIN DISH

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| 本日のアヒージョ                             | 1,200           |
| 厳選兵庫野菜を使用したおススメパスタ                   | 1,200           |
| 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           |
| ★ イベリコ豚のアサード ソースエスパニョール              | 2,200           |
| ★ 鱈のピルピルソース                          | 2,200           |
| 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           |
| 黒毛和牛 or 神戸和牛のグリエ ロース                 | 5,500 or 12,000 |

500yenでバケットお付けできます

# RICE DISH

|                  |       |
|------------------|-------|
| ★ イカ墨のパエジャ       | 1,950 |
| 三田ポーク、シーフードのパエジャ | 2,000 |

# 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        | 600   |
| イチゴとハニージンジャーのクレームダンジュ仕立て          | 700   |
| 3種の濃厚チーズケーキ                       | 900   |
| ★ チョコとレモンのシトロネット風サヴァラン トンカ豆のアイス添え | 650   |
| デザート盛り合わせをデザートアートで                | 1,000 |