

< バスクガストロノミー × 近畿瀬戸内テロワール >

海と山の幸に恵まれ、フランス・スペイン双方の影響を受けながら「美食の宝箱」と謳われるバスク地方。そこに根付く郷土料理を基にフランス料理のテクニック・流行を取り入れた新バスク料理をご用意しております。バスク地方の旅をしたような気分をお楽しみください。



**SPECIAL COURSE 7,700yen**

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。

**AMUSE**

本日のお楽しみ ピンチョス&タパス

**SALAD**

鯖と春野菜のエスケイシャーダ〜新緑〜

**APPETIZER**

- ・桜海老を纏った帆立貝柱のオルノ 青海苔風味のリゾーニ
- ・春キャベツのクレマ 筍としらす スモークパプリカの香り

**FISH MAIN**

- ・桜鯛のポタへ 浅利 ルッコラの泡
- ・オマールと本日魚のハーブクリームソース (+2000円)

**MEAT MAIN**

- ・イベリコポークのレポサダ  
新ジャガイモのフリッタ ロメスコソースで
- ・A3三田和牛のグリル トリュフの香るソース (+2000円)

**DESSERT**

スリーズとライチのフルリール



## TAPAS

おまかせタパスの盛り合わせ(9種)	2,500	蛸のガリシア風 ピンチョス	600
おまかせタパスの盛り合わせ(5種)	1,500	ヒルダ (オリーブ / ギンディージャ アンチョビ / ピンチョス)	600
★ フォアグラのブリュレ ガトー仕立て	1,200	スモークサーモンと 塩レモンのクリームチーズ	600
バスク パテ	1,000	トリュフ香るポテトフライ	600
鮮魚のカルパッチョ	1,000	★ 奥丹波鶏と梅ソースのコカ	600
★ 豚足と白インゲン豆のクロケッタ	800	ブルーチーズとナッツのコカ	600
ムール貝のクロケッタ	800	★ 桜海老とパンチェッタのキッシュ	600
六甲マッシュルームと生ハムのコカ	600		
シェフおすすめ レバームースのコカ	600		

## APPETIZER

★ 鯖と春野菜のエスケイシャーダ〜新緑〜	1,650
赤海老のプランチャ	1,200
本日のアヒージョ	1,200
ムール貝のワイン蒸し	1,400

## SALAD & SOUP

クラシックシーザーサラダ	1,800
ニューイングランド クラムチャウダー	1,450
オニオングラタンスープ	1,480
クラブビスク	1,600

# MAIN DISH

厳選兵庫野菜を使用したおススメパスタ	1,200
★ 桜鯛とひよこ豆のポタヘ 浅利とルッコラの泡	2,000
★ イベリコポークのレポサダ 新じゃがいものフリッタ ロメスコソース	2,200
牛ほほ肉のエストファード【シェリー酒煮込み】	2,800
オマール海老と本日魚のオルノ ハーブクリームソース	3,800
★ 黒毛和牛グリエ ロース	5,500
★ 神戸和牛のグリエ ロース	12,000

500yenでバケットお付けできます

# RICE DISH

海老のフィデウア	1,600
★ イカ墨のアロス	2,000
山と海の恵みのパエジャ	2,200

# DESSERT

ソルベータ 1~3種	各300
オクタントバスクチーズ	600
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	950
★ スリーズとライチのフルリール	1,000
カンノーリ	1,000
デザート盛り合わせをデザートアートで	1,000