

GRAND MENU

NUEVA COCINA



< 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愉しください。

TAPAS

TAPAS

おまかせタパスの盛り合わせ (9種) Assorted tapas of the day (9 types)	2,500
おまかせタパスの盛り合わせ (5種) Assorted tapas of the day (5 types)	1,500
フォアグラのブリュレ ガトー仕立て Foie gras creme brulee - Gateau style	1,200
バスク パテ Basque pate	1,000
鮮魚のカルパッチョ Fresh fish carpaccio	1,000
豚足と白インゲン豆のクロケッタ Pig's trotters and white kidney bean croquettes	800
ムール貝のクロケッタ Mussel croquettes	800
六甲マッシュルームと生ハムのココ Rokko mushroom and prosciutto coca	600
シェフおすすめ レバームースのコカ Chef's recommended liver mousse coca	600
蛸のガリシア風 ピンチョス Galician-style octopus Pinchos	600
ヒルダ (オリーブ / ギンディージャ / アンチョビ / ピンチョス) Hilda (olive/gin and tonic/anchovy/pinchos)	600
スモークサーモンと塩レモンのクリームチーズ Smoked salmon and salted lemon cream cheese	600
トリュフ香るポテトフライ Truffle-scented potato fries	600
奥丹波鶏と梅ソースのコカ Okutanba chicken with plum sauce coca	600
ブルーチーズとナッツのコカ Blue cheese and nut coca	600
桜海老とパンチェッタのキッシュ Sakura shrimp and pancetta quiche	600

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。

ENTREMÉS

本日のお楽しみ ピンチョス&タパス
Today's delight: Pinchos & Tapas

ENSALADA

鯖と春野菜のエスケイシャーダ〜新緑〜
Spanish mackerel and spring vegetable esqueixada - Fresh green leaves

APERITIVOS

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
Horno with scallops wrapped in sakura shrimp - Seaweed flavored risoni
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
Spring cabbage crema with bamboo shoots and whitebait - Smoked paprika aroma

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

桜鯛のポタへ 浅利 ルッコラの泡
Sakura sea bream potage with clams - Arugula foam
オマールと本日魚のハーブクリームソース +2,000
Lobster and today's fish with herb cream sauce

PLATO PRINCIPAL DE CARNE

イベリコポークのレボサダ 新ジャガイモのフリッタ ロメスコソースで
Iberico pork reposado with fresh potatoes fritter - Romesco sauce
A3 三田和牛のグリル トリュフの香るソース +2,000
Grilled A3 Mita Wagyu with truffle-scented sauce

POSTRE

スリーズとライチのフルリール
Cherry and lychee fleurir

APERITIVOS

APPETIZER

鯖と春野菜のエスケイシャーダ〜新緑〜 Spanish mackerel and spring vegetable esqueixada - Fresh green leaves	1,650
赤海老のブランチャ Red shrimp plancha	1,200
本日のアヒージョ Today's ajillo	1,200
ムール貝のワイン蒸し Steamed mussels in wine	1,400

ENSALADA Y SOPA

SALAD & SOUP

クラシックシーザーサラダ Classic Caesar salad	1,800
ニューイングランド クラムチャウダー New England clam chowder	1,450
オニオングラタンスープ Onion gratin soup	1,480
クラブビスク Crab bisque	1,600

PLATO PRINCIPAL

MAIN DISH

厳選兵庫野菜を使用したおススメパスタ Recommended pasta using carefully selected Hyogo vegetables	1,200
桜鯛とひよこ豆のポタへ 浅利とルッコラの泡 Sakura sea bream and chickpea potage with clams - Arugula foam	2,000
イベリコポークのレボサダ 新じゃがいものフリッタ ロメスコソース Iberico pork reposado with fresh potatoes fritter - Romesco sauce	2,200
牛ほほ肉のエストファード【シェリー酒煮込み】 Beef cheek estofado [sherry stew]	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 Lobster and today's fish horno	3,800
黒毛和牛グリエ ロース Black Wagyu grill Sirloin	5,500
神戸和牛のグリエ ロース Kobe Wagyu grill Sirloin	12,000

500yen でバケットお付けできます

PLATO DE ARROZ

RICE DISH

海老のフィデウア Shrimp fideua	1,600
イカ墨のアロス Squid ink arroz	2,000
山と海の恵みのパエジャ Paella with blessings of the mountains and the sea	2,200

POSTRE

DESSERT

ソルベータ 1〜3種 Sorbet 1-3 flavors	各 300
オクタントバスクチーズ Octant basque cheesecake	600
3種の濃厚チーズケーキ 3 types of rich cheesecake	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 Citronette-style savarin with chocolate and lemon, served with Tonka bean ice cream	950
スリーズとライチのフルリール Cherry and lychee fleurir	1,000
カンノーリ Cannoli	1,000
デザートのお盛り合わせをデザートアートで Assorted desserts with dessert art	1,000