

<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**

サルピコン デ マリスコス

**APPETIZER**

冷製マルミタコ

フォワグラのプランチャ〜ペドロヒメネスソース〜

**SOUP**

洋梨のガスパチヨ

**FISH MAIN**

鮮魚のサルサヴェルデ

**MEAT MAIN**

イベリコ豚のコシード

**DESSERT**

パン・デ・イゴのヴェリーヌ仕立て

Pera〜紅茶×赤ワインと共に〜

## 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

★ ガリシアポークとフォワグラのリエット

ハモンセラノと淡路玉葱のクロケット

★ ココットオムレツ

★ フラメンカエッグ

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)

★ ガリシアポークの串焼き

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

サルピコンデマリスコス

## SALAD&SOUP

スルメイカのフリット	800
洋梨のガスパチヨ	900
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

# 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
旬の鮮魚のプランチャ グリルスタイル	1,800
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
★ 金目鯛のサルサヴェルデ	1,900
★ イベリコ豚のコシード	2,300
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
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
★ Pera～紅茶×赤ワインと共に～	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