

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みてください。

TAPAS TAPAS

おまかせタパスの盛り合わせ (6種) Assorted tapas of the day (6 types)	2,300
おまかせタパスの盛り合わせ (4種) Assorted tapas of the day (4 types)	1,400
生ハム イベリコチョリソー 盛り合わせ Assorted Iberian Ham and Chorizo	1,000
オリーブとギンディージャ (オリーブとスペイン産青唐辛子の酢漬け) Olives and Guindilla (Pickled Olives and Spanish Green Chili Peppers)	650
サーモン・ミキユイとスペイン産チーズ ピンチョス Salmon Mi-Cuit and Spanish Cheese Pinchos	800
六甲シャンピニオンとセミドライトマト ピンチョス Rokko Mushrooms and Semi-Dried Tomato Pinchos	800
海老 スペイン産チーズ カブラ ピンチョス Shrimp and Spanish Cheese Cabrales Pinchos	850
イワシ スペイン産 パプリカ ピキージョ タパス Spanish Sardines with Piquillo Pepper Tapas	800
チーズとパンチェッタ キッシュ Cheese and Pancetta Quiche	800
蛸のガリシア風 ブラバソース タパス Galician-Style Octopus with Brava Sauce Tapas	900
スペイン産ホワイトアスパラガスアンチョビイベリコチョリソー タパス Spanish White Asparagus, Anchovy, and Iberico Chorizo Tapas	900

APERITIVOS APPETIZER

ブラックタイガーエビのアヒージョ Black Tiger Prawn al Ajillo	1,300
北海道 灯台つぶ貝と蓮根のアヒージョ Hokkaido Whelk and Lotus Root Ajillo	1,300
Grill野菜8種の盛り合わせ バーニャカウダソース Assorted Grilled Vegetables (8 kinds) with Bagna Cauda Sauce	1,400
トリュフ香るポテトフライ Truffle-Infused French Fries	700
カラマレス アラ ロマーナ (イカのフリット) Calamares a la Romana (Fried Squid)	1,000
チョリソーソーセージのコーングリッツ フリット Fried Chorizo Sausage with Corn Grits	1,000
チキンウィング スパイシーフリット Spicy Fried Chicken Wings	1,100
本日のカルパッチョ ライムのヴィネグレット スモークパプリカをアクセントに Today's Carpaccio with Lime Vinaigrette and a Hint of Smoked Paprika	1,200
ムール貝のワイン蒸し Wine-Steamed Mussels	1,200

SPECIAL COURSE 7,500yen

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。

DIVERTIRA

今月のアミューズ
This month's amuse

ENTREMÉS

鴨とホワイトアスパラ オレンジとバルサミコのソース
Duck and white asparagus with orange and balsamic sauce

ENSALADA

帆立のポワレ 淡路産玉ねぎを使ったサルサ
Scallops Poêlé with Salsa made with Green Onions from Awaji

APERITIVOS

聖護院蕪のポタージュ ポツタルガのパウダー
Shogoin Turnip Potage with bottarga powder

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

香ばしく仕上げた兵庫県産岩津ネギと真鱈のプランチャ
Fragrantly Prepared Iwatsu Green Onions from Hyogo Prefecture and Cod a la Plancha

オマールと帆立貝柱のシンフォニア +2,200
Symphonia of Omar and Scallops

PLATO PRINCIPAL DE CARNE

牛ホホ肉のフリカンド 茸とスペイン産チーズのサルサ
Beef Cheek Fricando with Mushroom and Spanish Cheese Salsa

鹿児島産 黒牛ロース +2,200
Black Beef Loin from Kagoshima Prefecture

神戸牛ロース +7,500
Koube Beef Loin

POSTRE

ヘーゼルナッツショコラ ブラックベリーの果実と
Hazelnut Chocolate Cake with Black berry Fruit

オリジナルパン
Original bread

コーヒー / 紅茶
Coffee / Tea

ENSALADA Y SOPA SALAD&SOUP

Grillテーブル シーザーサラダ Grill Table Caesar Salad	1,000
Grillテーブル 六甲マッシュルーム サラダ Grill Table Rokko Mushroom Salad	1,200
モッツアレラチーズの入った クラム チャウダー Clam Chowder with Mozzarella Cheese	1,200
オニオングラタンスープ French Onion Soup	1,480

PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

マグロのカチョボ アンチョビバターとフレッシュトマトのソース (マグロのカツレット) Tuna Cachopo with Anchovy Butter and Fresh Tomato Sauce (Tuna Cutlet)	1,800
本日魚のサルスエラ (スペイン風 魚介の煮込み) Fish Zarzuela of the Day (Spanish Seafood Stew)	2,000
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 Fish of the Day in Orno with Herb Cream Sauce	3,800
牛頬肉の赤ワイン煮込み ジャガイモのピューレ Red Wine Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes	3,000
Grillテーブル ステーキ (サーロイン) 200g Grill Table Steak (Sirloin) 200g	2,400
Grillテーブル ステーキ (牛ヒレ) 100g Grill Table Steak (Beef Fillet) 100g	100g 2,500 / 200g 4,600
鹿児島 黒牛ヒレ 120g Black Beef fillet from Kagoshima Prefecture	12,000
のじぎく 紋章付き 神戸牛ロースのフリル Ruffled Kobe beef loin with Nojigiku emblem	50g 11,000 / 120g 24,000

PLATO DE ARROZ PASTA&RICE DISH

淡路麺業さんの生バスタ使用 本日バスタ Pasta of the Day, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,400
淡路麺業さんの生バスタ使用 パスタ ペスカトーレ Pasta Pescatore, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,600
山の恵みフィデウア パエリア (パスタ パエリア) Mountain Bounty Fideuà Paella (Pasta Paella)	1,600
海の恵みのパエジャ (シーフードのパエリア) Sea Bounty Paella (Seafood Paella)	2,200

POSTRE DESSERT

ソルベータ 3種 Sorbet (3 Varieties)	800
カタラーナ (アイスプリン) Catalana (Ice Cream Flan)	1,000
タルタ ディ ケソ ”バスクチーズケーキ” Tarta de Queso (Basque Cheesecake)	1,200
マスカルポーネ エスプレッソ香る オリジナル ティラミス Signature Tiramisu with Mascarpone and Espresso Aroma	1,200