

# 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
六甲シャンピニョ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
アスパラガス アンチョビ イベリコチョリソー タパス Asparagus, Anchovies, IbericoChorizo 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
グリル野菜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

烏賊 ホワイトアスパラガス 春の訪れ  
Squid White Asparagus Spring Coming

### ENSALADA

粒貝 菜の花 ミモザに見立てて  
Like Mimosa, the flower of the granulated vegetables

### APERITIVOS

新玉ねぎとラルド  
New Onions and Lardo

### PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

鱈のアサード 春菊の香りのサルサ モホ  
Asado spring chrysanthemum-scented salsamoho of

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

イベリコ豚 ミラソネ サルサ ビスタチオ  
Iberico pork mirasones salsapistachio

国産牛ロースへ変更 +2,500  
Change to domestic beef loin

今月の和牛へ変更 +3,400  
Change to this month's Wagyu

### POSTRE

林檎と苺のクレームダンジュ  
Apple and Strawberry Complaint Danju

オリジナルパン  
Original bread

コーヒー / 紅茶  
Coffee / Tea

## ENSALADA Y SOPA SALAD&SOUP

ハニーマスタードチキン コブサラダ Honey Mustard Chicken Cobb Salad	1,500
フレッシュ カーリーケールサラダ 24ヶ月熟成パルミジャーノ トレビスドレッシング Fresh curly kale salad 24-month aged Parmesan with radicchio dressing	1,500
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

ノルウェーサーモンパン粉焼き アヴォカトと焦しガーリックバターソース Breaded Norwegian Salmon with Avocado and Burnt Garlic Butter Sauce	2,400
本日魚のサルセラ (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
国産牛フィレ肉のビーフカツレツ レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース Beef cutlet made from domestic beef fillet, marinated red cabbage and beets, red wine sauce	4,500
グリルテーブルステーキ (サーロイン) 200g Grill Table Steak (Sirloin) 200g	2,400
グリルテーブルステーキ (牛ヒレ) 100g Grill Table Steak (Beef Fillet) 100g	100g 2,500 / 200g 4,600
鹿児島県産 A5 黒牛ロース 200g Black Beef fillet from Kagoshima Prefecture	12,000

## 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
オレンジ香るピスタチオカタラーナ&シャンティ Orange-scented pistachio Catalana & Chantilly	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