

# 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楽しみください。

### 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
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
ブルーチーズとナッツのコカ Blue cheese and nut coca	600
パン コン トマテ Pan con Tomate	600
イワシのブルスケッタ Sardine Bruschetta	600
夏野菜とチョリソーのキッシュ Summer Vegetable and Chorizo Quiche	600
ゴールドラッシュとパンチェッタのキッシュ Gold Rush 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

イサキのアドボ 鮪とピカーダ 夏野菜のピペラード彩りパレット  
Grunt Fish Adobo and Tuna Picada with Summer Vegetables Rainbow Piperade

### APERITIVOS

ゴールドラッシュのムース アーモンド風味の軽い泡  
Gold Rush Mousse with Almond-infused Light Foam  
完熟トマトとブラッドオレンジのガスパチョ  
Ripe Tomato and Blood Orange Gazpacho

### PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

スズキのオルノ タブナードとオリーブのアクセント  
ネグロ ソパ デ マリスコス  
Sea Bass al Orno with Tapenade and Olive Accents, Negro Seafood Soup  
オマールと帆立貝柱のシンフォニア +2,000  
Symphony of Lobster and Scallop

### PLATO PRINCIPAL DE CARNE

牛腿肉の低温アサード スパイス薫る茄子のフォンダンと蜂蜜黒胡椒のソース  
Slow-cooked Beef Thigh with Spiced Eggplant Fondant, Honey, Black Pepper 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

ミラベルとエルダーフラワー マンゴーのソレイユ  
Mirabelle and Elderflower Mango Soleil

### APERITIVOS

### APPETIZER

イサキのアドボ 鮪とピカーダ 夏野菜 彩りパレット Adobo Isaki with Tuna and Picada, Summer Vegetable Color Palette	1,700
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	1,500
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すすめパスタ Recommended pasta using carefully selected Hyogo vegetables	1,200
スズキのオルノ タブナードとオリーブのアクセント ネグロ ソパ デ マリスコス (イカ墨風味の魚介スープ仕立て) Sea Bass al Orno with Tapenade and Olive Accents, Negro Seafood Soup	2,000
牛腿肉の低温アサード スパイス薫る茄子のフォンダン 蜂蜜黒胡椒ソース Slow-cooked Beef Thigh with Spiced Eggplant Fondant, Honey, Black Pepper 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
オマールと帆立貝柱のシンフォニア Symphony of Lobster and Scallop	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	15,000

### PLATO DE ARROZ

### RICE DISH

浅利と小柱のフィデウア Clams and Baby Clams Fideua	1,700
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 500
オクタントバスクチーズ Octant basque cheesecake	800
ミラベルとエルダーフラワー マンゴーのソレイユ Mirabelle and Elderflower Mango Soleil	1,000
デザート盛り合わせをデザートアートで Assorted desserts with dessert art	1,000
ニアージュ キャフェ Niage Cafe	1,500
ピスタチオのパグラヴァ Pistachio Baklava	1,200