

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 (6種) Assorted tapas of the day (6 types)	2,300
おまかせタパスの盛り合わせ (3種) Assorted tapas of the day (3 types)	1,200
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 Carpaccio of the Day, with Lime Vinaigrette and a Hint of Smoked Paprika	1,200
蛸のガリシア風 ピンチョス Octopus Galician Style Pinchos	800
サーモンと塩レモンのクリームチーズ Cream Cheese with Salmon and Salted Lemon	800
チョリソと野菜のタパス Chorizo and Vegetable Tapas	800
とうもろこしとパンチェッタのキッシュ Corn and Pancetta Quiche	800
本日のタパス Tapas of the Day	800

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
六甲シャンピニオン キノコのセゴビアスタイル アヒージョ Rokko Champignon Mushrooms Segovia-Style al Ajillo	1,000
丸ごと淡路玉ねぎのチーズフォンデュ Cheese Fondue with Whole Awaji Onions	1,500
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 (Squid Fritters)	1,000

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 ~お好きなものから2種~
Today's delight: Pinchos & Tapas ~2 types of your favorite~

ENSALADA

真鱈と秋ナス フルーツトマトのサルサ
Japanese Horse Mackerel and Autumn Eggplant with Fruit Tomato Salsa

APERITIVOS

柔らかく仕上げたサーモンのミキユイ ソースモルネ
Tender Lightly-Cooked Salmon with Mornay Sauce
鳴門金時のポタージュ スパイスのクランブル
Naruto Kintoki Sweet Potato Potage with Spiced Crumble Topping

PLATO PRINCIPAL DE PESCADO

キャラメリゼした鱸のプランチャ
蜂蜜と5年熟成バルサミコの香り
Caramelized Grilled Yellowtail in a Honey and Five-Year-Old Balsamic Glaze
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

国産牛モモのパリージャ 山栗と茸
Grilled Japanese Beef Thigh with Wild Chestnuts and Mushrooms
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

ヘーゼルナッツショコラ 黒果実と
Hazelnut Chocolate Cake with Black Fruit

ENSALADA Y SOPA

SALAD&SOUP

グリルテーブル シーザーサラダ Grill Table Caesar Salad	1,000
グリルテーブル 生ハムとエッグサラダ Grill Table Prosciutto and Egg Salad	1,200
クラム チャウダー Clam Chowder	1,200
オニオングラタンスープ French Onion Soup	1,480
本日のスープ Soup of the Day	1,000

PLATO PRINCIPAL

MAIN DISH

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)	1,800
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 Fish of the Day in Orno with Herb Cream Sauce	3,800
イベリコポークのレポサダ 新じゃがいものフリッタ ロメスコソース Iberian Pork Reposado with New Potato Fritters and Romesco Sauce	2,200
グリルテーブル ステーキ (ヒレ) 100g Grill Table Steak (Fillet) 100g	2,500
グリルテーブル ステーキ (牛ヒレ) 200g Grill Table Steak (Beef Fillet) 200g	4,600
グリルテーブル ステーキ (サーロイン) 200g Grill Table Steak (Sirloin) 200g	2,400

PLATO DE ARROZ

PASTA&RICE DISH

淡路麺業さんの生パスタ使用 本日パスタ Pasta of the Day, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,400
淡路麺業さんの生パスタ使用 パスタ ベスカトーレ Pasta Pescatore, Using Fresh Pasta from Awaji Mengyo	1,800
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 3種 Sorbet (3 Varieties)	800
タルタ ディ ケソ ”バスクチーズケーキ” Tarta de Queso (Basque Cheesecake)	800
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	1,000
パティシエ おすすめ デザート 3種プレート Pâtissier's Recommended Dessert Plate (3 Varieties)	1,000