



ディナー

DINNER

地元の食材とシェフチームの創造性を生かした小皿料理の世界をお楽しみください。

Please enjoy a selection showcasing a celebration of the world of small plate culture utilizing local products and the creativity of our chef team.

アース

EARTH

サワーブレッド-海藻バター 570 円

Sour Dough Bread-Seaweed Butter

シグネチャー・キャベツのウェッジ 490 円

Signature Cabbage Wedge

カリフラワーステーキ、紫蘇のジェノベーゼ、アーモンド 740 円

Cauliflower Steak, Shiso Genovese, Almond

枝豆フムス、わさびふりかけ 610 円

Edamame Hummus, Wasabi Furikake

かぼちゃ、弓削ファームのフレッシュチーズ、デュカ 880 円

Pumpkin, Yuge Farm Fresh Cheese, Dukkah

インカのみぎめのグラタン、トリュフ、パルメザンクリスピー 910 円

Inka Potatoes Gratian, Truffle, Parmesan Crisps

ロースト舞茸サラダ、バルサミコ酢、セミドライトマト 950 円

Roasted Maitake Mushroom Salad, Balsamic Vinegar, Semi Died Tomato

ランド

LAND

北海道産生ハム、グリッシーニ、野菜のピクルス 1,180 円

Hokkaido Jamon, Grissini, Pickled Vegetable

鴨コンフィのリエット、グリーンペッパーコーン 980 円

Duck Confit Rillette, Green Peppercorn

トリュフシュウマイ、トリュフアイオリ 750 円

Truffle Shumai, Truffle Aioli

ローストチキン、ロメスコソース 1,000 円



Roasted Chicken, Romesco Sauce

豚肩ロースのグリル、チョリソー、ケッパー1,030 円

Grilled Pork Shoulder Loin, Chorizo, Capers

国産牛のグリル、有馬山椒ソース 1,690 円

Grilled Japanese Domestic Beef, Arima Shansho Jus

牛頬肉、コチュジャン、ネギ 1,400 円

Beef Cheek, Gochujang, Green Onion

シー

SEA

キャロットキューブ、ウニ 630 円

Carrot "Cube", Sea Urchin

ROCK <六>ジンで燻製したサーモン、生クリーム、スモークイクラ 1,400 円

ROCK <六> Gin Cured Salmon, Crème Fresh, Smoked Salmon Eggs

カツオのたたきカルパッチョ、奈良漬け物サルサ 700 円

Bonito Tataki Carpaccio, Nara Pickle Salsa

北海道産帆立貝のグリル、黒にんにくバター、グレモラータクランブル 1,160 円

Hokkaido Grilled Scallops, Black Garlic Butter, Gremolata Crumble

本日の鮮魚のフィレ、シェフスペシャル 1,280 円

Filet of Daily Fish, Chefs Special

タコのフリット、ブラックレモンアイオリ 1,330 円

Octopus Frit, Black Lemon Aioli

海老のアヒージョ、ローストガーリック 2040 円

Shrimp Ajillo, Roasted Garlic

デザート

DESSERT

ブルーチーズケーキ、大阪蜂蜜 760 円

Blue Cheese Cake, OSAKA HONEY

宇治抹茶パannaコッタ 550 円

Uji Matcha Panna Cotta