

# LOKAL HOUSE

## DINNER

### LOKAL HOUSE シグネチャーメニュー

ボンベッテ トリュフリゾット シングル 2,800円 | ダブル 4,800円  
エグゼクティブシェフ アルド・キロイロの出身地 イタリア・プーリア州の郷土料理の"ボンベッテ"は、スパイスの効いたサラミ、モッツアレラチーズ、スカモルツァチーズを、脂に特徴のある甘味をご堪能いただける神戸ポークの肩ロース肉で巻き込み、串焼きスタイルでグリルした料理です。トリュフリゾット、グリル野菜と一緒に召し上がってください。



ボンベッテ トリュフリゾット ダブル

神戸ポークのガランティーヌ、西洋わさびとマスタードの2種のソース  
シングル 2,400円 | ダブル 3,900円  
神戸ポークのミンチを神戸ポークのバラ肉で包み込んで筒状にし、4時間香味野菜と共に茹で上げ、下味がついたところでじっくりグリルした一皿です。



ガランティーヌ ダブル

"焚火の宴卓"NZ産仔羊のラムラック7種のソース シングル 3,800円 | ダブル 7,000円  
ニュージーランド産仔羊の骨付き塊肉を豪快にグリルしました。ハーブで旨味を引き出し、仕上げに燻製で芳醇な香りをまとうせました。7種のソースから、ぜひ好みの組み合わせを見つけては。



ラムラック ダブル

### グリル料理

US産T-ボーンステーキのグリル 850G	15,000円
若鶏のグリル 200G、メキシカンソース	1,800円
メカジキのグリル 150G、生ハム、ラビゴットソース	2,500円
本日の鮮魚のアクアパッツア	6,000円
ゆめの大地ポーク トマホーク 300G	3,000円
ブラックアンガス牛 うちハラミのグリル 240G	2,600円
国産牛のリブロイン 200G、わさびハーブバター	4,800円



本日の鮮魚のアクアパッツア

### パスタ

トマトと茄子のスパゲッティー	1,400円
リガトーニ・ミートラグー、グラナパダーノチーズ	2,000円
リングイネ・海の幸のトマトソース、からすみ	2,500円



ゆめの大地ポーク トマホーク

# LOKAL HOUSE

## DINNER

### アペタイザー

チャバッタのグリル、トマト、モッツアレラチーズ 600円

神戸ポークのパテドカンパーニュ80G、ミックスベリーソース、プリオッシュ 900円

チーズ4種の盛り合わせ (LOKAL HOUSE製のリコッタチーズと大阪ハニー&ナッツ) 1,600円

コールドカットの盛り合わせ、オリーブ、ブルスケッタ 1,400円

イカリングのフライ、しば漬けのタルタルソース 1,300円

ガーリックシュリンプ 1,000円

和牛のローストビーフ 2,200円

### スープ&サラダ

パンブキンスープ 800円

チキンシーザーサラダ 1,400円

グリル野菜のミックスサラダ、LOKAL HOUSE製ドレッシング 1,400円

### サイドディッシュ

グリル野菜 1,200円

淡路玉ねぎのグリル 700円

マッシュルームのグリル 700円

フレンチフライ 700円

トリュフマッシュポテト 700円

### デザート

モンブラン 1,200円

ラズベリームース 900円

ブラリネとキャラメルのシュークリーム 900円

チェリータルト 900円

マンゴータルト 900円

ココボール 900円

コーヒーゼリー 900円

キャラメルバナナケーキ 900円

マカロン 3個 900円

季節のフルーツ盛り合わせ 1,600円

アイスクリーム 下記よりお好きな組み合わせで。

1スクープ 300円

2×スクープ 500円

3×スクープ 700円

バニラアイス、チョコレートアイス、ピスタチオアイス、ココナッツアイス、  
柚子シャーベット、赤葡萄シャーベット



パテドカンパーニュ



チーズ4種の盛り合わせ



コールドカットの盛り合わせ



イカリングのフライ、しば漬けのタルタルソース



コーヒーゼリー