

## DINNER

## ANTIPASTO BUFFET アンティパストブッフェ

3,000円  $\mid$  6歳以上12歳以下のお子さま 1,500円 シェフが腕をふるって作った15種の前菜(サラダ含む)をお楽しみください。





#### 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・ブ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、モッツァレラチーズ、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お召し上がりください。

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。

"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わせました。7種のソースから、ぜひお好みの組み合わせを見つけては。



ボンベッテ トリュフリゾット ダブル



ガランティーヌ ダブル



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

#### 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



本日の鮮魚のアクアパッツア



トマトと茄子のスパゲッティー



# DINNER

# アペタイザー チャバッタのグリル、トマト、モッツァレラチーズ 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、ブリオッシュ 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 パンプキンスープ 800円 チキンシーザーサラダ 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

グリル野菜のミックスサラダ、LOKAL HOUSE製ドレッシング

## デザート

モンブラン ラズベリームース プラリネとキャラメルのシュークリーム チェリータルト マンゴータルト ココボール コーヒーゼリー キャラメルバナナケーキ マカロン 3個	1,200円 900円 900円 900円 900円 900円 900円 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 2×スクープ 3×スクープ	300円 500円 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

1,400円



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