

LOKAL HOUSE

DINNER

ANTIPASTO BUFFET アンティパストブッフェ

3,000円 | 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 シグネチャーディッシュ

ボンベッテ トリュフリゾット 3,000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 Grillした料理です。トリュフリゾット、 Grill野菜と一緒に召し上がってください。

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 2,600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 Grillした一皿です。

"焚火の宴卓" ニュージーランド産仔羊のラムラック 4,000円

ニュージーランド産仔羊の骨付き塊肉を豪快に Grill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。味を引き立てる各種ソース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



神戸ポークのガランティーヌ



ニュージーランド産仔羊のラムラック

Grill料理

黒毛和牛のサーロイン 200G	4,800円
国産牛のリブロイン 200G、わさびハーブバター	4,500円
リング和牛と信州米豚のハンバーグ 200G	2,800円
シトラスでマリネした若鶏の Grill、メキシカンソース	2,200円
神戸ポーク肩ロースの Grill 200G	2,800円
ガーリックでマリネしたスペアリブ 3ピース ジャックダニエルBBQソース	2,400円
大海老の Grill 香草パン粉焼き仕立て 2尾 国産牛のリブロイン 200わさびハーブバター	3,000円



大海老の Grill

その他メイン料理

サーモンの包み焼き	2,500円
サクラ鯛のフリット	2,800円



サクラ鯛のフリット

パスタ

トマトと茄子のスパゲッティ	1,800円
菜の花とベーコンのクリームソース リングイネ	2,000円
桜エビのペペロンチーノ スパゲッティ	2,000円



桜エビのペペロンチーノ スパゲッティ



菜の花とベーコンのクリームソース
リングイネ

LOKAL HOUSE

DINNER

アペタイザー

前菜の盛り合わせ	1,800円
本日のカルパッチョ	1,400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
クリスピーピッツァ	1,200円



カルパッチョ



コールドカットの盛り合わせ

スープ

本日のスープ	1,000円
コンスープ	1,000円

サラダ

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
シーザーサラダ	1,400円
水菜のバリバリチキンサラダ	1,400円



イカリングのフライ、しば漬けのタルタルソース

サイドディッシュ

グリル野菜	1,200円
淡路玉ねぎのロースト	700円
ほうれん草のクリーム煮	700円
フレンチフライ	700円
ごぼうチップス	700円
ガーリックバゲット 2 ピース	500円



水菜のバリバリチキンサラダ

デザート

ストロベリータルト	1,500円
ザ・キューブ 2 ピース いちごクリームとカスタードクリーム	1,500円
ラズベリームース	900円
本日のタルト	900円
オペラ	900円
ラミントン	900円
コーヒーゼリー	900円
キャラメルバナナケーキ	900円
季節のフルーツ盛り合わせ	1,600円
アイスクリームとシャーベット 下記より好きな組み合わせで。 2×スクープ	400円
3×スクープ	600円
バニラ、チョコレート、ピスタチオ、いちご、紅茶	
瀬戸内レモンシャーベット	



いちごのタルト



コーヒーゼリー