



# Table 36

## Welcome to the Table.

地上147mで味わう、厳選食材とこだわりの味を追求したモダンヨーロッパアンレストラン「テーブル36」。グルメな方、様々な土地の文化を楽しみたい方、そして地元の生産者や職人などが一つのテーブルに集まる場所になってほしい、という思いを込めたオールデイダイニングです。

### フレッシュでヘルシーな、旬をお届け。

大阪・泉佐野市の契約農家”泉州アグリ”をはじめとするパートナーから仕入れた季節の厳選食材、自然の恵みそのものを取り揃えました。季節ごとに入れ替わるメニューには、旬、新鮮さ、そして地産地消といったサステナビリティへの想いも表現しています。

### インタラクティブ・ダイニング

「テーブル36」がお届けする料理の数々は、美味しく召し上がっていただくためだけのものではありません。お客様とスタッフがテーブルを囲み、ここでしか楽しめないインタラクティブな体験を通して、“食べる”だけではないお食事の時間を提供いたします。

Delight in unforgettable experiences, come join us at the table.

## セミビュッフェ ディナーメニュー | ¥9,800

### ウェルカムブレッド

フォカッチャ（オリーブ・トマト）、グリッシーニ、2種類のバターを添えて

### スープ

海老のグリーンミネストローネ

### サラダバー

- ・スモークチキンサラダ
- ・シャキシャキ新鮮野菜サラダ
- ・クスクスサラダ
- ・ソーセージサラダ
- ・キヌアとシーフードのサラダ
- ・焼野菜のサラダ
- ・シーザーサラダ
- ・トマトサラダ
- ・サーモンと柑橘類のサラダ
- ・グリーンサラダ
- ・コールドカットセレクション

### パスタ

フェットチーネ・アルフレッド グラナパダーノ、マッシュルーム、ハーブ

### メインコース（下記より1種類お選びいただけます）

**サーモンのグリル**（+ ¥1,800で大海老に変更可能）

アーティチョーク、グリーンピースとミントのリゾット、レモンサルサ

**オーストラリア産牛ストリップロインのロースト**（+ ¥2,500で国産牛テンダーロイン100gに変更可能）

ハニーグレイズキャロット、赤玉ねぎのマーマレード、かぼちゃのドフィノワーズ、赤ワインのソース

### 帆立貝のポワレ

鶏肉のコンフィ、セロリラブ、リンゴ、ヘーゼルナッツ

【+¥5,000】**タボラ36 サーフ&ターフ**

ブラックタイガー

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル

### ホワイトアスパラガスのミルク煮

塩漬け卵、ブリオッシュ、黒ニンニクのピューレ

### デザート（下記より1種類お選びいただけます）

- ・デザート
- ・ティラミス
- ・レモンタルト
- ・アップルタタン
- ・マドレーヌ
- ・ビスコッティ

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

## 木曜日限定ローストビーフ デイナーメニュー | ¥9,800

### ウェルカムブレッド

フォカッチャ（オリーブ・トマト）、グリッシーニ、2種類のバターを添えて

### スープ

海老のグリーンミネストローネ

### サラダバー

- ・スモークチキンサラダ
- ・シャキシャキ新鮮野菜サラダ
- ・クスクスサラダ
- ・ソーセージサラダ
- ・キヌアとシーフードのサラダ
- ・焼野菜のサラダ
- ・シーザーサラダ
- ・トマトサラダ
- ・サーモンと柑橘類のサラダ
- ・グリーンサラダ
- ・コールドカットセレクション

### メインコース

オーストラリア産牛のローストビーフ + 下記より1種類お選びいただけます

#### ポーチドシュリンプ

低温調理したシトラス風味の野菜、ジンジャーキャロットピューレ

#### 本日の鮮魚

フェタチーズと松の実のほうれん草クリーム、オリーブオイル風味のポテトピューレ

#### 帆立貝のボワレ ガーリック風味

アスパラガス、キノコのラグー

#### ガーデン野菜のロースト バルサミコ風味

ローズマリーポレンタ

### デザート（下記より1種類お選びいただけます）

- ・ティラミス
- ・レモンタルト
- ・アップルタタン

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。