

Table 36

SET DINNER コースディナー with アンリミテッド シーズナル サラダ ¥8,500

WELCOME BREAD

Freshly-Baked Olive & Tomato Focaccia
Grissini served with 2 kinds of Butter

SOUP

Cauliflower and Chicken Potage

SEASONAL SALAD OF THE DAY

PASTA

Spaghetti with Creamy Bisque

DESSERT Your Choice of

Tiramisu • Chocolate Terrine • Strawberry Mille-Feuille

COFFEE OR TEA

MAIN COURSE Your choice of

Grilled "Shinsyu" Salmon

Sautéed Spinach with Organic Tomato, Brussels Sprouts,
Sweet Potato, Parsnip Crisp
(Optional Upgrade: Two King Prawns +¥1,800)

US Black Angus Roasted Strip Loin

Braised Chestnuts, Seasonal Baby Carrot, Tarragon Béarnaise Sauce
(Optional Upgrade: 100g Japanese Beef Tenderloin +¥2,500)

Crab Meat & Turnip Gratin

Baguette Crouton, Toasted Walnuts, Fried Caper and Tomato Salsa

Cauliflower Steak (V)

Balsamic Pumpkin, Black Garlic and Petit Vert Pesto

Table36 Surf & Turf (Additional ¥5,000)

Tiger Prawn, Grilled Australian Beef Tenderloin

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

カリフラワーとチキンのポタージュスープ

アンリミテッド シーズナル サラダ

パスタ

スパゲティ クリーミービスクソース /
チーズ "グラナ・パダーノ" 仕立て

今月のデザート（下記より1種類お選びいただけます）

・ティラミス ・チョコレートテリーヌ ・イチゴミルフィー

ユコーヒーまたは紅茶

選べるメインディッシュ（下記より1種類お選びいただけます）

信州サーモンのグリル

ほうれん草のソテーオーガニックトマトと共に、芽キャベツ、
サツマイモ、パースニップクリスプ
（ + ¥ 1,800でサーモンを大海老に変更できます）

アメリカ産 牛ストリップロインのロースト

栗の煮込み、旬の姫人参とタラゴンベアルネーズソース

カニと蕪のグラタン

バゲットクルトン、クルミのロースト、ケッパーのフライ、
トマトサルサ添え

カリフラワーのステーキ

バルサミコ風味のカボチャ、黒ニンニクとプティベールペストー

サーフ&ターフ【 + ¥ 5,000 】

（肉と海鮮の両方がお愉しみいただけます）
大海老とオーストラリア産 牛フィレ肉のグリル

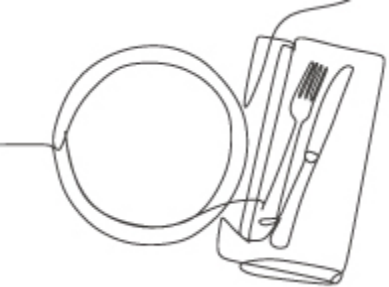


Table 36

Welcome to The Table.

Table36 is a Modern European dining set 147 meters above ground, featuring global influences, premium produce and distinctive flavors. The vibrant all-day dining restaurant imbibes a sense of place for the community: gourmands and culture seekers, local producers and artisans.

Fresh. Wholesome. Seasonal.

Inspired by nature, the season's finest produce comes to life in our kitchens, sourced from partners to include the Senshu Agri Farm in Izumisano City, Osaka. The menu transitions with the seasons: celebrating freshness, peak seasonality and sustainability in every plate.

Interactive Dining

We believe that the meaning of a shared meal does not end with eating well – we craft uniquely customized, interactive table-side experiences between our guests and our seasoned culinary artisans, for a truly remarkable dining moment.

Delight in unforgettable experiences, come join us at 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。

