

LUNCH COURSE ¥2100

[税込 2310]

SOUP 本日のスープ

DRINK
ドリンク

APPETIZER
前菜盛り合わせ

DESSERT
ひとくちデザート

CHOOSE YOUR MAIN DISH. お好きなメインを1つお選びください。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MAITAKE MUSHROOM PAELLA

サーモンと黒舞茸のパエージャ

PORK & EGGPLANT PAELLA あぶくま三元豚と茄子のパエージャ

SPICY CHICKEN & BAMBOO SHOOT PAELLA

スパイシーチキンと竹の子のパエージャ

PAELLA DE MARISCOS 4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ! +800 [税込 880]

SHRIMP & SNAP PEAS ARROZ CALDOSO

海老とスナップエンドウのカルドソ 濃厚海老ダシのアメリカーナ

FISH & BOK CHOY ARROZ CALDOSO

日替わり鮮魚と青梗菜のアロスカロドン アサリ出汁とたっぷり青さ海苔

SQUID INK FIDEUÁ 赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILLED CHICKEN PLANCHA with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ チボトレ・テリヤキソース

SANGEN PORK PLANCHA +250 [税込 275]

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ パプリカとスパイスのサルサ・モホ

GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY +250 [税込 275]

with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ サルサ・ベラクルサーナ

Original Blended Tea

オリジナル・ブレンドティー

COFFEE HOT or ICED

TEA HOT or ICED

ROSEHIP TEA HOT or ICED

PEPSI

GINGER ALE

HONEY MANZANILLA

SHIBUYA LIMONADA

CAFE LATTE HOT or ICED

FIVE ELEMENTS | ICED |

ファイブ・エレメンツ[アイス]

コーヒー

紅茶

ローズヒップティー

ペプシ

ジンジャーエール

ハニー・マンサニージャ +100 [税込 110]

シブヤリモナーダ +100 [税込 110]

カフェラテ +200 [税込 220]

Refill Free
おかわり
できます

ARROZ LUNCH SET

SALAD サラダ付き

PAELLA



スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA

海老とズッキーニのパエージャ

1300

[税込 1430]

SALMON & MAITAKE MUSHROOM PAELLA 1300

サーモンと黒舞茸のパエージャ

[税込 1430]

PORK & EGGPLANT PAELLA

あぶくま三元豚と茄子のパエージャ

1300

[税込 1430]

SPICY CHICKEN & BAMBOO SHOOT PAELLA 1300

スパイシーチキンと竹の子のパエージャ

[税込 1430]

PAELLA DE MARISCOS

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

2100

[税込 2310]

サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

Recommended!



ARROZ CALDOSO



旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!

SHRIMP & SNAP PEAS ARROZ CALDOSO 1300

海老とスナップエンドウのカルドソ

[税込 1430]

濃厚海老ダシのアメリカーナ

FISH & BOK CHOY ARROZ CALDOSO

日替わり鮮魚と青梗菜のアロスカロドン

1300

[税込 1430]

アサリ出汁とたっぷり青さ海苔

FIDEUÁ



魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUÁ

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

1300

[税込 1430]

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ

イベリコ豚と小海老のフィデウア

1400

[税込 1540]

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES 1400

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン [税込 1540]

ADDITIONAL



SOUP OF THE DAY

本日のスープ

+150 [税込 165]



DESSERT OF THE DAY

本日のランチデザート

+350 [税込 385]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

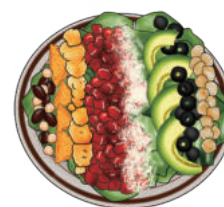
π WATER

πウォーター使用
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD スープ・パン付き



COBB SALADA

具沢山! コブサラダ

1300

[税込 1430]

OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD 1300

タコとインカのめざめのガリシアンサラダ [税込 1430]

GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + BREAD サラダ・パン付き



GRILLED CHICKEN PLANCHA

with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ

チボトレ・テリヤキソース

1500

[税込 1650]



SANGEN PORK PLANCHA

with SALSA MOJO

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ

パプリカとスパイスのサルサ・モホ

1650

[税込 1815]



GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY

with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ

サルサ・ベラクルサーナ

1550

[税込 1705]

LUNCH DRINK

Refill Free
おかわり
できます

Original Blended Tea

オリジナル・ブレンドティー

FIVE ELEMENTS | ICED |

ファイブ・エレメンツ[アイス]

200

[税込 220]

COFFEE HOT or ICED

コーヒー

200 [税込 220]

CAFE LATTE HOT or ICED

カフェラテ

400 [税込 440]

TEA HOT or ICED

紅茶

200 [税込 220]

ROSEHIP TEA HOT or ICED

ローズヒップティー

200 [税込 220]

PEPSI

ペプシ

200 [税込 220]

GINGER ALE

ジンジャーエール

200 [税込 220]



HONEY MANZANILLA

ハニー・マンサニージャ

カモミールとハチミツ、

白ワインビネガー

300 [税込 330]



SHIBUYA LIMONADA

シブヤ・リモナーダ

レモンの皮ごと使用した

自家製のレモネード

300 [税込 330]



COFFEE TO GO

コーヒーのお持ち帰りできます

COFFEE

カフェラテ

200

[税込 220]

CAFE LATTE

カフェラテ

400

[税込 440]

SET DRINK

Special LUNCH COURSE

¥3400

[税込 3740]

たっぷりの貝類や人気のタパス、
選べるメインとデザート of 贅沢ランチフルコース!



Special LUNCH COURSE ¥3400

[税込 3740]

BAKED OYSTER
オイスターの
オープン焼き

SPANISH TAPAS PLATE

スペイン前菜4種盛り合わせ

- ▶ Spanish Ham Croquette 生ハムのクロケッタ
- ▶ Tomato & Tuna Salad トマトとツナのムルシアサラダ
- ▶ Galician Style Octopus タコのガリシア風
- ▶ Jamón Serrano ハモン・セラーノ

WINE STEAMED CLAMS

3種の貝のワイン蒸し

当店の看板メニュー!ハーブとレモンと一緒に蒸した
シンプルな貝のワイン蒸し

CHOOSE YOUR MAIN DISH

好きなメインディッシュ

DESSERT

好きなデザート

DRINK

好きなドリンク



PAELLA

スペインの代表的な米料理。
米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA

海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MAITAKE MUSHROOM PAELLA

サーモンと黒舞茸のパエージャ

PORK & EGGPLANT PAELLA

あぶくま三元豚と茄子のパエージャ

SPICY CHICKEN & BAMBOO SHOOT PAELLA

スパイシーチキンと竹の子のパエージャ

PAELLA DE MARISCOS +800 [税込 880]

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷり!



ARROZ CALDOSO

旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!

SHRIMP & SNAP PEAS ARROZ CALDOSO

海老とスナップエンドウのカルドソ

濃厚海老ダシのアメリカヌ

FISH & BOK CHOY ARROZ CALDOSO

日替わり鮮魚と青梗菜のアロスカロドソ

アサリ出汁とたっぷり青さ海苔



FIDEUA

魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、
スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUA

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUA

イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUA GRATIN WITH STEWED TRIPES

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILL PLANCHA



GRILLED CHICKEN PLANCHA

with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ

チボトレ・テリヤキソース



SANGEN PORK PLANCHA

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ

パブリカとスパイスのサルサ・モホ

+250 [税込 275]



GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY

with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ

サルサ・ベラクルサーナ

+250 [税込 275]



BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ



CHURROS

チュロス

ホットチョコソースと
バニラアイス



FONDANT CHOCOLATE

フォンダン

チョコラ

バニラアイス



CREMA CATALANA

那須・御養卵の

カタラーナ

Original Blended Tea FIVE ELEMENTS | ICED |

オリジナル・ブレンドティー ファイブ・エレメンツ[アイス]
[REFILL FREE おかわりできます]

COFFEE HOT or ICED

コーヒー

TEA HOT or ICED

紅茶

ROSEHIP TEA HOT or ICED

ローズヒップティー

PEPSI

GINGER ALE

HONEY MANZANILLA

SHIBUYA LIMONADA

CAFE LATTE HOT or ICED

ペプシ

ジンジャーエール

ハニー・マンサニージャ +100 [税込 110]

シブヤリモナーダ +100 [税込 110]

カフェラテ +200 [税込 220]