

全てのパスタ、パエージャとカレーは+¥200〔税込220〕で大盛り〔1.5倍〕にできます。



SPANISH LUNCH

SERVED WITH 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。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ	1400 <small>〔税込1540〕</small>
シェフ特製! 今しか味わえないこだわりのパエージャ	
SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 海老とズッキーニのパエージャ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
GRILLED CHICKEN & KUJO LEEK PAELLA グリルチキンと九条ネギのパエージャ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
SMOKED SALMON & MUSHROOM PAELLA スモークサーモンと木の子のパエージャ	1350 <small>〔税込1485〕</small>

CALDOSO

旨味が染み出た、スープたっぷり体温まるスペイン雑炊!

SEAFOOD & GREEN BEANS CALDOSO 魚介とインゲン豆のカルドソ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
BACON & ASPARAGUS TOMATO CREAM CALDOSO ベーコンとアスパラガスのトマトクリームカルドソ	1350 <small>〔税込1485〕</small>



SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP & BREAD スープ・パン付き

CHICKEN HAM & SNAP PEA SALAD W/ BASIL DRESSING あべ鶏の自家製ハムとスナップエンドウのサラダ バジルドレッシング	1250 <small>〔税込1375〕</small>
SHRIMP & RICOTTA CHEESE SALAD W/ SHERRY DRESSING 小エビとルッコラ、リコッタチーズのサラダ シェリールドレッシング	1250 <small>〔税込1375〕</small>

LUNCH DRINK
+¥200
〔税込220〕

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]

PESQUERA BLEND COFFEE HOT OR ICED
ペスケーラ・ブレンド・コーヒー [ホットorアイス]
繊細な酸を持つ赤い果実の印象にチョコのクリーミーな質感と甘さが続く1杯

TEA (HOT OR ICED)	紅茶 [ホットorアイス]
TODAY'S HERB TEA	本日のハーブティー
COCA-COLA	コカ・コーラ
COCA-COLA ZERO	コカ・コーラ ゼロ
GINGER ALE	ジンジャーエール
SPRITE	スプライト

PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD サラダ付き



WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1400 <small>〔税込1540〕</small>
おすすめパスタ! 詳しくはスタッフまでお尋ねください。	
SHRIMP & BRUSSELS SPROUTS AGLIO E OLIO 小エビと芽キャベツのアーリオオーリオ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
CHICKEN & MUSHROOM TOMATO STEW “CACCIATORE” あべ鶏と木の子のトマト煮込み カチャトラ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
ROCK SALT SAUSAGE & BROCCOLI CREAM SAUCE 岩塩ソーセージとブロッコリーのクリームソース	1350 <small>〔税込1485〕</small>



ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD サラダ付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー	1350 <small>〔税込1485〕</small>
SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 国産鶏もも肉のソテー	1550 <small>〔税込1705〕</small>
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き	
GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 特選牛リブロース・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き	2550 <small>〔税込2805〕</small>

EXTRAS

LUNCH SOUP 本日のランチスープ	200 <small>〔税込220〕</small>
BREAD パン追加	150 <small>〔税込165〕</small>
LUNCH DESSERT ランチデザート	300 <small>〔税込330〕</small>



DRINKS



ランチ限定 SPARKING	スパークリングワイン	550 <small>〔税込605〕</small>
IWAI LAGER	イワイラガー [生ビール] 1/2 pint	680 <small>〔税込748〕</small>
SANGIRA	自家製サングリア	700 <small>〔税込770〕</small>
TANQUERAY NO.10 TEN & TONIC	タンカリーナンバーテン&トニック	750 <small>〔税込825〕</small>
THE SINGLETON DUFFTOWN 12Y HIGHBALL	シングルトン12年ハイボール	750 <small>〔税込825〕</small>
REBUJITO	レブヒート	750 <small>〔税込825〕</small>

TAPAS



FRESH OYSTER フレッシュ・オイスター	ASK
VEGETABLE & GREEN PEPPER PICKLES 自家製ピクルスとギンディージャ	550 <small>〔税込605〕</small>
数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子	
PICKLED SARDINES ボケロネス - 自家製イワシの酢漬け	650 <small>〔税込715〕</small>
赤たまねぎと青唐辛子の酢漬け “ギンディージャ” とともに	
TUNA & AVOCADO TARTAR マグロとアボカドのタルタル	700 <small>〔税込770〕</small>
わさびを入れたバルサミコソース	
JAMÓN SERRANO スペイン産生ハム ハモンセラノ	950 <small>〔税込1045〕</small>

CATALAN SAUSAGEN カタルーニャ風ソーセージ “ブティファラ” のプランチャ	900 <small>〔税込990〕</small>
ほうれん草とタスマニアマスタードで	

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO 小海老とマッシュルームのアヒージョ	750 <small>〔税込825〕</small>
定番のアヒージョにアンチョビと燻製パプリカパウダーのアクセント	

ZORSA herb sauteed Iberian pork ソルサ イベリコ豚と熟成メークインのガリシア風ソテー	900 <small>〔税込990〕</small>
スパイスでマリネしたイベリコ豚と北海道産熟成メークインのソテー。	

SPANISH OMELETTE 名物! 焼き立てトルティージャ	800 <small>〔税込880〕</small>
スパニッシュ・オムレツ オーダーごとにふわふわ・トロトロに焼き上げます!	



STEWED TRIPE カジョス マドリッド風モツ煮込み	950 <small>〔税込1045〕</small>
トリッパ、マルチョウ、チョリソーをトマトソースで丁寧に煮込みました	



PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus タコのガリシア風	1500 <small>〔税込1650〕</small>
タコとインカのめざめの鉄板焼き	

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

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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いません。