

フレッシュオイスター

シェフ厳選! 本日の入荷生牡蠣
詳しくはスタッフまで!

ASK



PINTXO GILDA

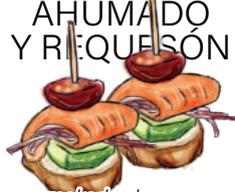


*jamon serrano, anchovy,
olive & guindilla*

ヒルダと
ハモンセラノの
ピンチョス

750 [税込825]

SALMÓN AHUMADO Y RIQUESÓN



*smoked salmon,
ricotta cheese & avocado*

スモークサーモンと
リコッタチーズ、
アボカド

850 [税込935]

GORGONZOLA Y HIGO

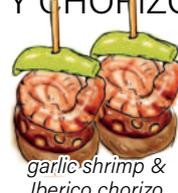


Fig, gorgonzola

いちじくとゴルゴンゾーラ
カンパーニュ

800 [税込880]

CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO



*garlic shrimp &
Iberico chorizo*

ガーリックシュリンプと
イベリコチョリソー

750 [税込825]

OSTRAS Y ERIZO DE MAR



confit oyster & sea urchin
牡蠣のコンフィと雲丹

950 [税込1045]

PESCADO CRUDO

pescado crudo of the catch of the day

本日の鮮魚のペスカド・クルード

旬の魚の冷前菜。詳しくはスタッフまでどうぞ

ASK

snow crab & cream cheese coca -spanish style pizza

ズワイガニとクリームチーズのコカ [スペイン風ピザ]

トルティーヤに具材を乗せた薄くパリパリのスペイン風ピザ

650

[税込715]

fried spice chicken

スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン

700

[税込770]

deep-fried squid

スルメイカのフリートス

柔らかなイカをシンプルなフリットに。レモンをギュッと絞ってどうぞ!

750

[税込825]



COGOLLOS CON ANCHOAS 2PC 750

romaine lettuce & anchovy tapas

[税込825]

コゴジョス

スペイン産ミニロメインレタスとアンチョビの旨味、
アイオリソースのコク、ピネガーの酸味が
絶妙にマッチした一品

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS

vegetable & green pepper pickles

自家製ピクルスとギンディージャ

数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子

550

[税込605]



shrimp and mushroom ajillo

小海老とマッシュルームのアヒージョ

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

750

[税込825]

ACEITUNAS MARINADAS *marinated olive & prosciutto*

オリーブと生ハムのマリネ

スペイン産オリーブと角切りの生ハム、セミドライトマトのマリネ

550

[税込605]

fried potatoes with spicy sauce

インカのめざめの“パタタス・ブラバス”

フライドポテトにピリ辛ソースとアイオリソースで

750

[税込825]

BOQUERONES *pickled sardines*

ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

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

650

[税込715]

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

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。

900

[税込990]



MURCIAN SALAD

swordfish confit, tomato & olive salad

ムルシア風サラダ

メカジキの自家製コンフィトと
オリーブのさっぱりサラダ

850

[税込935]

stewed tripe

カジョス マドリッド風モツ煮込み

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

950

[税込1045]

TARTAR DE ATÚN

tuna and avocado tartar

マグロとアボカドのタルタル

わさびを入れたバルサミコソース

700

[税込770]

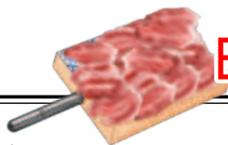
Shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

渋いちベーカリーの丸パン[1PC]

ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます

400

[税込440]



EMBUTIDOS

JAMÓN TERUEL - Spain

スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain

スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

MORTADELLA - Japan

山形県産・スモークハウスファインのモルタデッラ

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

SALCHICHON - Spain

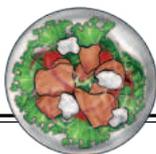
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2255]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD

フレッシュグリーンサラダ

M 650 L 950
[税込715] [税込1045]

QUESO PEDRO XIMENES & OLIVE SALAD

ケソ・ペドロヒメネスとオリーブのサラダ チャコリピネガードレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]

RUCCOLA, PROSCIUTTE & FRUIT TOMATO SALAD

ルッコラと生ハム、フルーツマトのサラダ シトンドレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]



TORTILLA

TORTILLA ESPANOLA
spanish omelette

名物!焼き立てトルティージャ [16cm]

シンプルなスペインスタイル・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!

800
[税込880]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

3種チーズのトルティージャ [16cm]

グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

900
[税込990]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce

ハモンセラノのトルテージャ [16cm]

アイオリソースをかけて

950
[税込1045]

A LA PLANCHA



RED SHRIMP PLANCHA
HERB SALT & LEMON

赤海老のプランチャ

ハーブソルトとレモンで

1150 [税込1265]



PULPO A LA GALLEGA
galician-style octopus

タコのガリシア風

タコとインカのみぎめの鉄板焼き

1500 [税込1650]



CATALAN SAUSAGE
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard

カタルーニャ風ソーセージ

“ブティファラ”のプランチャ

ほうれん草とタスマニアマスタードで

900 [税込990]



CALAMARES
A LA PLANCHA

まるごとスルメイカの鉄板焼き

さっぱりサルサ・ベルデと

コクのあるイカ墨のピカードで

1350 [税込1485]

PESCADO DEL DÍA
A LA PLANCHA

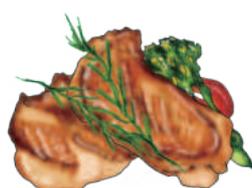


FISH OF THE DAY

日替わり鮮魚の
鉄板焼き

1700 [税込1870]

POLLO
A LA PLANCHA



GRILLED CHICKEN
fresh herb & honey mustard

国産あべどりもも肉
フレッシュハーブと
ハニーマスタード

HALF 1350 [税込1485]

FULL 2100 [税込2310]

CHULETAS DE
CORDERO
A LA PARRILLA



grilled lamb chops

オーストラリア産
ラムチョップ
デュカスパイスと
マスタード

1pc 1250 [税込1375]

CERDO A LA
PARRILLA



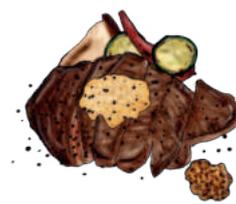
grilled iberico pork loin

スペイン産
イベリコ豚肩ロース
バルサミコソースと
マンゴーチャツネ

HALF 1550 [税込1705]

FULL 2650 [税込2915]

ENTRECOT DE RES
A LA PLANCHA



BEEF RIBEYE STEAK
garlic butter
& Tasmanian mustard

北海道産 士幌黒牛
リブロースステーキ

ガーリックバターと

タスマニアマスタード

HALF 2150 [税込2365]

FULL 3700 [税込4070]



PAELLAS

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの代表的な料理。ベースをから選べます。



Fideua

スペインのショートパスタ“フィデウア”。もちもち食感がクセになる!

GRANDE 5-6人前
MEDIO 3-4人前
PEQUENO 1-2人前

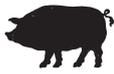
PAELLA DEL DIA
paella of the day
旬食材の本日のパエージャ

GRANDE ASK
MEDIO ASK
PEQUENO ASK



PESQUERA
mixed seafood
ペスケーラ・パエージャ
[海老、イカ、あさり、ムール貝]

GRANDE 4850
[税込5335]
MEDIO 2850
[税込3135]
PEQUENO 1850
[税込2035]



CERDO IBÉRICO Y HONGOS
iberian pork & mushrooms paella
イベリコ豚とマッシュルームのパエージャ
[肩ロース・タン・チョリソー]

GRANDE 4550
[税込5005]
MEDIO 2700
[税込2970]
PEQUENO 1750
[税込1925]



MARISCOS CON ALMEJAS
mixed clams paella
5種の貝のパエージャ
[あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ]

GRANDE 4250
[税込4675]
MEDIO 2550
[税込2805]
PEQUENO 1700
[税込1870]



CAMARONES Y POLLO
shrimp & chicken
海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 4350
[税込4785]
MEDIO 2700
[税込2970]
PEQUENO 1700
[税込1870]



TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood
イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4650
[税込5115]
MEDIO 2750
[税込3025]
PEQUENO 1750
[税込1925]



ARROZ CALDOSOS

アロス・カルドソはスペインのスープたっぷりの雑炊。
旨味凝縮のスープを合わせた米は締め一品にぴったり!



MARISCOS
mixed seafood
ペスケーラ アロス・カルドソ
[ミックスシーフード]

MEDIO 2850
[税込3135]
PEQUENO 1850
[税込2035]



MARISCOS CON ALMEJAS
mixed clams arroz caldoso
5種の貝のアロス・カルドソ
[あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ]

MEDIO 2550
[税込2805]
PEQUENO 1700
[税込1870]



CAMARONES Y POLLO
shrimp & chicken
海老とチキンのアロスカルドソ

MEDIO 2700
[税込2970]
PEQUENO 1700
[税込1870]

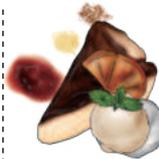


TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood arroz caldoso
イカスミと魚介のアロス・カルドソ

MEDIO 2750
[税込3025]
PEQUENO 1750
[税込1925]



YOGURT SORBET & MACEDONIA 800
[税込880]
ヨーグルトソルベと
旬のフルーツのマセドニア
旬のフルーツを使ったスペイン風フルーツボンチ。
ヨーグルトソルベを添えて爽やかに仕上げます!



BASQUE BURNT CHEESE CAKE 750
[税込825]
バスクチーズケーキ バニラアイス添え
表面を軽く焦がし香ばしく仕上げたチーズケーキ。
オレンジマーマレードとレモンソルトをお好みで!



CREMA CATALANA 750
[税込825]
那須御養卵のカタラーナ
表面をカリッとキャラメリゼした
スペイン・カタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン



RICH CHOCOLATE ICE CREAM 700
[税込770]
リッチ・チョコレートアイス
鎌倉・チョコレートパンクが作るコロンビア産カカオ100%
の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。



CHURROS 650
[税込715]
チュロス
外はサクッと中はもちもちの自家製チュロスに
濃厚なチョコレートソース、シナモンシュガーとどうぞ!



ICE CREAM 550
[税込605]
-vanilla, pistachio, seasonal sorbet
アイスクリーム
[バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット]

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

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

T/WATER

イウォーター使用
TWater

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おりません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。



EMBUTIDOS

JAMÓN TERUEL - Spain

スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2244]

T
F
A
R
P
I
A
O
S

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS vegetable & green pepper pickles **550**
自家製ピクルスとギンディージャ 数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子 [税込605]

ACEITUNAS MARINADAS marinated olive & prosciutto **550**
オリーブと生ハムのマリネ セミドライマトと燻製パプリカでマリネしたオリーブと生ハム [税込605]

BOQUERONES pickled sardines **650**
ボケロネス -自家製イワシの酢漬 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬“ギンディージャ”とともに [税込715]

fried spice chicken **700**
スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン [税込770]

deep-fried squid **750**
スルメイカのフリートス 柔らかなイカをシンプルなフリットに。レモンをギュッと絞ってどうぞ! [税込825]

fried potatoes with spicy sauce **750**
インカのめざめの“パタタス・ブラバス” フライドポテトにピリ辛ソースとアイオリソースで [税込825]

shrimp and mushroom ajillo **750**
小海老とマッシュルームのアヒージョ 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 [税込825]

shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain] **400**
洗いちべーカリーの丸パン[IPC] ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます [税込440]



PULPO A LA GALLEGA
galician-style octopus
タコのガリシア風
タコとインカのめざめの鉄板焼き
1500
[税込1650]



CATALAN SAUSAGE A LA PLANCHA
spinach & tasmanian mustard
カタルーニャ風ソーセージ
“プティファラ”のプランチャ
ほうれん草とタスマニアマスタードで
900
[税込990]



TORTILLA

TORTILLA ESPANOLA
spanish omelette
名物!焼き立てトルティージャ
シンプルなスペインスタイル・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!
800
[税込880]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette
3種チーズのトルティージャ
グラナバダーノ、ゴルゴンゾーラ、
モツアレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ
900
[税込990]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce
ハモンセラノの
トルティージャ
アイオリソースをかけて
950
[税込1045]



PAELLAS

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの代表的な料理。
ベースをから選べます。

Fideua?



スペインのショートパスタ“フィデウア”。もちもち食感がクセになる!

PESQUERA mixed seafood
ペスケーラ・パエージャ
海老、イカ、あさり、ムール貝の魚介を
入れた名物パエージャ!

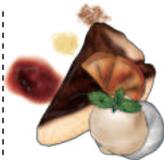
GRANDE
4850
[税込5335]

MEDIO
2850
[税込3135]

PEQUENO
1850
[税込2035]



YOGURT SORBET & MACEDONIA **800**
ヨーグルトソルベと
旬のフルーツのマセドニア
旬のフルーツを使ったスペイン風フルーツポンチ。
ヨーグルトソルベを添えて爽やかに仕上げます!



BASQUE BURNT CHEESE CAKE **750**
バスクチーズケーキ バニラアイス添え
表面を軽く焦がし香ばしく仕上げたチーズケーキ。
オレンジマーマレードとレモンソルトをお好みで!



CREMA CATALANA **750**
那須御養卵のカタラーナ
表面をカリッとキャラメリゼした
スペイン・カタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン



RICH CHOCOLATE ICE CREAM **700**
リッチ・チョコレートアイス
鎌倉・チョコレートバンクが作るコロンビア産カカオ100%
の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。



CHURROS **650**
チュロス
外はサクッと中はもちもちの自家製チュロスに
濃厚なチョコレートソース、シナモンシュガーとどうぞ!



ICE CREAM **550**
-vanilla, pistachio, seasonal sorbet
アイスクリーム
[バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット]

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

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

TWATER

TWATER 使用
TWATER

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。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

フレッシュオイスター

シェフ厳選!本日の入荷生牡蠣
詳しくはスタッフまで!

ASK



PINTXO GILDA



jamon serrano, anchovy, olive & guindilla

ヒルダと
ハモンセラノの
ピンチョス

750 [税込825]

SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN



smoked salmon, ricotta cheese & avocado

スモークサーモンと
リコッタチーズ、
アボカド

850 [税込935]

GORGONZOLA Y HIGO



Fig, gorgonzola

いちじくとゴルゴンゾーラ
カンパーニュ

800 [税込880]

CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO



garlic shrimp & iberico chorizo

ガーリックシュリンプと
イベリコチョリソー

750 [税込825]

OSTRAS Y ERIZO DE MAR



confit oyster & sea urchin
牡蠣のコンフィと雲丹

950 [税込1045]

PESCADO CRUDO

pescado crudo of the catch of the day
本日の鮮魚のペスカド・クルード
旬の魚の冷前菜。詳しくはスタッフまでどうぞ

ASK

snow crab & cream cheese coca -spanish style pizza
ズワイガニとクリームチーズのコカ [スペイン風ピザ]
トルティーヤに具材を乗せた薄くパリパリのスペイン風ピザ

650

[税込715]

COGOLLOS CON ANCHOAS 2PC 750

romaine lettuce & anchovy tapas [税込825]

コゴジヨス

スペイン産ミノロメインレタスとアンチョビの旨味、
アイオリソースのコク、ピネガーの酸味が
絶妙にマッチした一品



fried spice chicken 700
スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン [税込770]

deep-fried squid 750
スルメイカのフリートス [税込825]

柔らかなイカをシンプルなフリットに。レモンをギュッと絞ってどうぞ!

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS

vegetable & green pepper pickles 550
自家製ピクルスとギンディージャ [税込605]

数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子

ACEITUNAS MARINADAS marinated olive & prosciutto 550

オリーブと生ハムのマリネ [税込605]

スペイン産オリーブと角切りの生ハム、セミドライトマトのマリネ

BOQUERONES pickled sardines 650

ボケロネス -自家製イワシの酢漬け [税込715]

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



MURCIAN SALAD 850

swordfish confit, tomato & olive salad [税込935]

ムルシア風サラダ

メカジキの自家製コンフィトマトと
オリーブのさっぱりサラダ

shrimp and mushroom ajillo 750
小海老とマッシュルームのアヒージョ [税込825]

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

fried potatoes with spicy sauce 750
インカのめざめの"パタタス・ブラバス" [税込825]

フライドポテトにピリ辛ソースとアイオリソースで

herb sauteed Iberian pork 900
ソルサ [税込990]

イベリコ豚と熟成メークインのガリシア風ソテー
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。

stewed tripe 950
カジョス マドリード風モツ煮込み [税込1045]

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

TARTAR DE ATÚN 700

tuna and avocado tartar [税込770]

マグロとアボカドのタルタル

わさびを入れたバルサミコソース

Shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain] 400
洗いちべーカリーの丸パン[1PC] [税込440]

ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます

EMBUTIDOS

JAMÓN TERUEL - Spain

スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain

スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

MORTADELLA - Japan

山形県産・スモークハウスファインのモルタデッラ

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

SALCHICHON - Spain

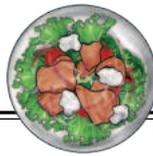
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2255]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD

フレッシュグリーンサラダ

M 650 L 950
[税込715] [税込1045]

QUESO PEDRO XIMENES & OLIVE SALAD

ケソ・ペドロヒメネスとオリーブのサラダ チャコリビネガードレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]

RUCCOLA, PROSCIUTTE & FRUIT TOMATO SALAD

ルッコラと生ハム、フルーツトマトのサラダ シトンドレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]



TORTILLA

TORTILLA ESPANOLA
spanish omelette

名物!焼き立てトルティージャ [16cm]

シンプルなスペインスタイル・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!

800
[税込880]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

3種チーズのトルティージャ [16cm]

グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

900
[税込990]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce

ハモンセラノのトルティージャ [16cm]

アイオリソースをかけて

950
[税込1045]

A LA PLANCHA



RED SHRIMP PLANCHA
HERB SALT & LEMON

赤海老のプランチャ

ハーブソルトとレモンで

1150
[税込1265]



PULPO A LA GALLEGA
galician-style octopus

タコのガリシア風

タコとインカめざめの鉄板焼き

1500
[税込1650]



CATALAN SAUSAGE
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard

カタルーニャ風ソーセージ

“ブティファラ”のプランチャ

ほうれん草とタスマニアマスタードで

900
[税込990]



CALAMARES
A LA PLANCHA

まるごとスルメイカの鉄板焼き

さっぱりサルサ・ベルデと

コクのあるイカ墨のピカードで

1350
[税込1485]

PESCADO DEL DÍA
A LA PLANCHA

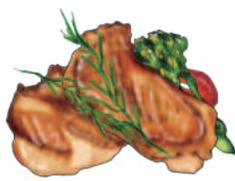


FISH OF THE DAY

日替わり鮮魚の
鉄板焼き

1700 [税込1870]

POLLO
A LA PLANCHA



GRILLED CHICKEN
fresh herb & honey mustard

国産あべどりもも肉
フレッシュハーブと
ハニーマスタード

HALF 1350 [税込1485]
FULL 2100 [税込2310]

CHULETAS DE
CORDERO
A LA PARRILLA



grilled lamb chops

オーストラリア産
ラムチョップ
デュカスパイスと
マスタード

1PC 1250 [税込1375]

CERDO A LA
PARRILLA



grilled iberico pork loin

スペイン産
イベリコ豚肩ロース
バルサミコソースと
マンゴーチャツネ

HALF 1550 [税込1705]
FULL 2650 [税込2915]

ENTRECOT DE RES
A LA PLANCHA



BEEF RIBEYE STEAK

garlic butter

& Tasmanian mustard

北海道産 土幌黒牛

リブロースステーキ

ガーリックバターと

タスマニアマスタード

HALF 2150 [税込2365]
FULL 3700 [税込4070]



PAELLAS

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの
代表的な料理。香ばしいおこげも美味しい!

GRANDE 5-6人前 MEDIO 3-4人前 PEQUENO 1-2人前

PAELLA DEL DIA

paella of the day

旬食材の本日のパエージャ

GRANDE ASK

MEDIO ASK

PEQUENO ASK

PESQUERA

mixed seafood

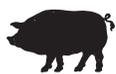
ペスケーラ・パエージャ

[海老、イカ、あさり、ムール貝]

GRANDE 4850

MEDIO 2850

PEQUENO 1850



CERDO IBÉRICO Y HONGOS

iberian pork & mushrooms paella

イベリコ豚とマッシュルームのパエージャ

[肩ロース・タン・チョリソー]

GRANDE 4550

MEDIO 2700

PEQUENO 1750



MARISCOS CON ALMEJAS

mixed clams paella

5種の貝のパエージャ

[あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ]

GRANDE 4250

MEDIO 2550

PEQUENO 1700



CAMARONES Y POLLO

shrimp & chicken

海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 4350

MEDIO 2700

PEQUENO 1700



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood

イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4650

MEDIO 2750

PEQUENO 1750

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

7T WATER

7T WATER 使用
7T 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おりません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。