

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 1400
今週のパエージャ [税込1540]
シェフ特製! 今しか味わえないこだわりのパエージャ

SHRIMP & MUSHROOM PAELLA 1350
海老と木の子のパエージャ [税込1485]

COD, CLAM & BACON PAELLA 1350
タラと浅利、ベーコンのパエージャ [税込1485]

GRILLED CHICKEN, PUMPKIN & CHORIZO PAELLA 1350
グリルチキンとかぼちゃ、チョリソーのパエージャ [税込1485]

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!

RED PRAWN & NAMEKO MUSHROOM CALDOSO 1350
赤海老と飛騨なめこのアロスカルドン [税込1485]

IBERICO PORK & BROCCOLINI CALDOSO 1350
イベリコ豚のスティックブロッコリーのアロスカルドン [税込1485]



SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP & BREAD スープ・パン付き

CHICKEN HAM & SWEET POTATO SALAD 1250
W/ THOUSAND ISLAND DRESSING [税込1375]
自家製鶏ハムと紅あずまのサラダ サウザンドレッシング

SCALLOP & JAPANESE PEAR SALAD 1250
W/ VINAIGRETTE DRESSING [税込1375]
ホタテと和梨のサラダ ヴィネットドレッシング



PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD サラダ付き

WEEKLY PASTA 1400
今週のパスタ [税込1540]
おすすめパスタ! 詳しくはスタッフまでお尋ねください。

BABY SCALLOP, OKRA & SEAWEED 1350
AGLIO E OLIO W/ BOTTARGA [税込1485]
小柱と島オクラ、生のりのアーリオオーリオ カラスミがけ

CHICKEN & KUJO LEEK 1350
WITH MUSTARD CREAM SAUCE [税込1485]
鶏肉と九条ネギのマスタードクリームソース

AMATRICIANA 1350
アマトリチアーナ [税込1485]



ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD サラダ付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, 1350
SPINACH & CHEESE [税込1485]
牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー

SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 1550
国産鶏もも肉のソテー [税込1705]
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 2550
特選牛リブローズ・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き [税込2805]

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

EXTRAS

LUNCH SOUP 200
本日のランチスープ [税込220]

BREAD 150
パン追加 [税込165]

LUNCH DESSERT 300
ランチデザート [税込330]



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
TL 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。

DRINKS



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

TAPAS



FRESH OYSTER
フレッシュ・オイスター ASK

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

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

TUNA & AVOCADO TARTAR 700
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 [税込770]

JAMÓN SERRANO 950
スペイン産生ハム ハモンセラノ [税込1045]

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

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

ZORSA herb sauteed Iberian pork 900
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 [税込990]
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 800
名物! 焼き立てトルティージャ スパニッシュ・オムレツ [税込880]
オーダーごとにふわふわ・トロトロに焼き上げます!



STEWED TRIPE 950
カジョス マドリッド風モツ煮込み [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



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