

LUNCH COURSE

[税込 2310]

¥2100

SOUP 本日のスープ

DRINK
ドリンク

APPETIZER
前菜盛り合わせ

MAIN DISH
選べるメインディッシュ

DESSERT
ひとくちデザート

+¥350 [税込 385] で
グランドメニューの
デザートに変更できます！

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

PAELLA

SHRIMP & MUSHROOM PAELLA

海老とマッシュルームのパエージャ

SALMON & ASPARAGUS PAELLA

サーモンとホワイトアスパラガスのパエージャ

PORK & KUJO LEEK PAELLA

あぶくま三元豚と九条ネギのパエージャ

BEEF & YOUNG CORN PAELLA

牛肉とヤングコーンのパエージャ

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]**

ARROZ
CALDOSO

Shrimp & Stick Broccoli Arroz Caldoso

海老とスティックブロッコリーのカルドン

CHICKEN & MAITAKE ARROZ CALDOSO

チキンと白舞茸のアロスカロドン

FIDEUA

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

GRILL PLANCHA

PLANCHA COMBO PLATE

Surf & turf skewers w/ jamón-topped fried eggs and bravas potatoes.

プランチャ・コンボ・プレート

牛肉・海老・タコの串焼きとエストレジャードス

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

Refill Free
おかわり
できます

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]

COFFEE HOT or ICED コーヒー

TEA HOT or ICED 紅茶

ROSEHIP TEA
ローズヒップティー

PEPSI ペプシ

GINGER ALE
ジンジャーエール

SHIBUYA LIMONADA +100 [税込 110]
シブヤ・リモナーダ

HONEY MANZANILLA +100 [税込 110]
ハニー・マンサニージャ

CAFE LATTE HOT OR ICED +200 [税込 220]
カフェラテ

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 & MUSHROOM PAELLA

海老とマッシュルームのパエージャ

1300

[税込 1430]

SALMON & ASPARAGUS PAELLA

サーモンとホワイトアスパラガスのパエージャ

1300

[税込 1430]

PORK & KUJO-LEEK PAELLA

あぶくま三元豚と九条ネギのパエージャ

1300

[税込 1430]

BEEF & YOUNG CORN PAELLA

牛肉とヤングコーンのパエージャ

1400

[税込 1540]

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 & Stick Broccoli Arroz Caldoso

海老とスティックブロッコリーのカルドン

1300

[税込 1430]

濃厚海老ダシのアメリケーヌ

CHICKEN & MAITAKE ARROZ CALDOSO

チキンと白舞茸のアロスカロドン

1350

[税込 1485]

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

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

1400

[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

FISH PLANCHA SALAD

フィッシュ・プランチャ・サラダ

さっぱりヴェルデソースで香りをつけた香ばしい
鮮魚の鉄板焼きとオニオンバジルドレッシング

1500

[税込 1650]

OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD

タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

1300

[税込 1430]

GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + BREAD サラダ・パン付き

PLANCHA COMBO PLATE

Surf & turf skewers w/ jamón-topped fried eggs and bravas potatoes.

プランチャ・コンボ・プレート

牛肉・海老・タコの串焼きとエストレジャードス

海と山の幸の豪快なスペイン風串焼きと、ポテト+生ハム+
目玉焼きにブラバスソースをかけた”エストレジャードス”を添えて。

1400

[税込 1540]

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]

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

コーヒー

カフェラテ

200 [税込 220]

400 [税込 440]

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!



DESSERT

DRINK

MAIN DISH

SPANISH TAPAS PLATE

BAKED OYSTER

WINE STEAMED CLAMS

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。

SHRIMP & MUSHROOM PAELLA

海老とマッシュルームのパエージャ

SALMON & ASPARAGUS PAELLA

サーモンとホワイトアスパラガスのパエージャ

PORK & KUJO-LEEK PAELLA

あぶくま三元豚と九条ネギのパエージャ

BEEF & YOUNG CORN PAELLA

牛肉とヤングコーンのパエージャ

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のパエージャ!

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 & Stick Broccoli Arroz Caldoso

海老とスティックブロッコリーのカルドン

濃厚海老ダシのアメリカネ

CHICKEN & MAITAKE ARROZ CALDOSO

チキンと白舞茸のアロスカロドン

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



PLANCHA COMBO PLATE

Surf & turf skewers
w/ jamón-topped fried eggs and bravas potatoes.

プランチャ・コンボ・プレート

牛肉・海老・タコの串焼きとエストレジャードス



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]

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

PISTACIO & CHERRY
CREAMA CATALANA
ピスタチオとサワーチェリーの
クレマカタラーナ
[スペイン風アイスプリン]

MIXED CHEESE &
PEPPER ROLL CAKE
4種チーズとペッパーの
ロールケーキ
バニラアイス

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]