

# Fresh Oyster

## 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



## PINTXOS

### 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 ALBARICOQUE

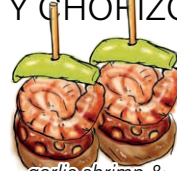


Apricot, gorgonzola

アプリコットと  
ゴルゴンゾーラ、  
カンパニュ

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]

## TAPAS

### 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

### PESCADOS PEQUEÑOS COCA

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kok、ピネガーの酸味が  
絶妙にマッチした一品



### POLLO FRITO ESPECIALIZADO 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]

### CALAMARES FRITOS 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]

### 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]

### CAMARONES Y SETAS AL AJILLO

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]

### PATATAS BRAVAS 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

赤たまねぎと青唐辛子の酢漬"ギンディージャ"とともに

650

[税込715]

### 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

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と  
オリーブのさっぱりサラダ

850

[税込935]

### CALLOS AL MADRILEÑO 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]

### PAN 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

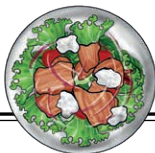
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

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 名物! スペインスタイルのオムレツ!

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

しっとりジューシーに仕上がるスペインの鉄板焼き、プランチャ!



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

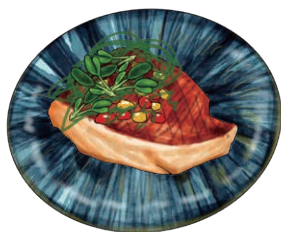
まるごとスルメイカの鉄板焼き

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]

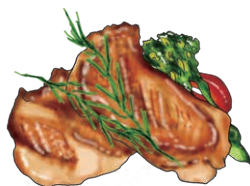
PESCADO DEL DÍA  
A LA PLANCHA



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。  
ベースを米またはショートパスタ"フィデウア"から選べます。

## ▶Paella

米を旨味たっぷりに炊き上げます。香ばしいおこげも美味しい!

## ▶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

旬食材の今日のパエージャ

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]

# POSTRES



### YOGURT SORBET & MACEDONIA

800

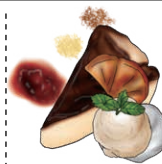
[税込880]

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

[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]

W/ PISTACHIO & SOUR CHERRY

ピスタチオとサワーチェリーのクレマカタラーナ

濃厚なピスタチオのカタラーナに、

サワーチェリーの甘酸っぱさをプラスしました。



### 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!

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165



### ICE CREAM

-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]

550

[税込605]

## 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

7L WATER

パウダーウォーター使用  
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。