



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・スマートハウスファインのモルタデッラ

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

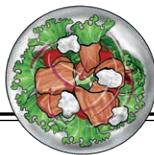
SALCHICHON - Spain

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 シトロンドレッシング

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 ESPAÑOLA

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

ハモンセラー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

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で

900 [税込990]



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ダで

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

IPC 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

HALF 2150 [税込2365]

FULL 3700 [税込4070]



PAELLAS

Paella?
Fideua?



▶ 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！

PAELLA DEL DIA

paella of the day

旬食材の本日のパエーヤ



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ヤ
[肩ロース・タン・チョリソー]



CAMARONES Y POLLO

shrimp & chicken

海老とチキンのミックス・パエーヤ



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の一品にぴったり！



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]

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

5-6人前

MEDIO

3-4人前

PEQUENO

1-2人前

GRANDE

4850 [税込5335]

MEDIO

2850 [税込3135]

PEQUENO

1850 [税込2035]



MARISCOS CON ALMEJAS

mixed clams paella

5種の貝のパエーヤ

[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]



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood

イカスミと魚介パエーヤ

GRANDE

4650 [税込5115]

MEDIO

2750 [税込3025]

PEQUENO

1750 [税込1925]



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]



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

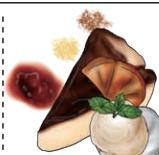
[税込825]

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かたらーなに、

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！



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
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT
Natural Salt

Organic Sugar

Organic Sugar

ITWATER

ITWater

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。