

LUNCH COURSE ¥2200

[税込 2420]

SOUP 本日のスープ



DRINK ドリンク

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!

APPETIZER
前菜盛り合わせ

MAIN DISH 選べるメインディッシュ

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

PAELLA

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

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ソ

CHICKEN & CREAMY ARROZ CALDOSO
チキンと白舞茸のクリーミーアロスカロドソ

FIDEUÁ

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

GRILL PLANCHÁ

GRILLED CHICKEN PLANCHÁ with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE
菜彩鶏のグリル・プランチャ チポトレ・テリヤキソース

PLANCHÁ COMBO PLATE +200 [税込 220]
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

SANGEN PORK PLANCHÁ +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

SET DRINK

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・マンサンニージャ

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。

WEEKLY PAELLA

今週のパエージャ
詳しくはスタッフまで!
1350 [税込 1485]



ARROZ CALDOSO



SHRIMP & MUSHROOM PAELLA 1300
[税込 1430]
海老とマッシュルームのパエージャ

SALMON & ASPARAGUS PAELLA 1300
[税込 1430]
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 1300
[税込 1430]
あぶくま三元豚と九条ネギのパエージャ

BEEF & YOUNG CORN PAELLA 1400
[税込 1540]
牛肉とヤングコーンのパエージャ

PAELLA DE MARISCOS 2100
[税込 2310]
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!

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 1300
[税込 1430]
海老とスティックブロッコリーのカルドソ
濃厚海老ダシのアメリケース

CHICKEN & CREAMY ARROZ CALDOSO 1350
[税込 1485]
チキンと白舞茸のクリーミーアロスカロドソ

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 1300
[税込 1430]
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ 1400
[税込 1540]
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES 1400
[税込 1540]
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

ADDITIONAL



SOUP OF THE DAY 本日のスープ
+300 [税込 330]
DESSERT OF THE DAY 本日のランチデザート
+350 [税込 385]

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD スープ・パン付き



FISH PLANCHÁ 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 1300
[税込 1430]
タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

1300
[税込 1430]

GRILL PLANCHÁ LUNCH SET

SALAD + BREAD サラダ・パン付き



GRILLED CHICKEN PLANCHÁ
with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE
菜彩鶏のグリル・プランチャ
チポトレ・テリヤキソース

1500
[税込 1650]



PLANCHÁ COMBO PLATE 1600
[税込 1760]
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+
目玉焼きにブラバソースをかけた"エストレジャードス"を添えて。



SANGEN PORK PLANCHÁ
with SALSA MOJO 1650
[税込 1815]
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

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・マンサンニージャ
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 コーヒー 200 [税込 220]
CAFE LATTE カフェラテ 400 [税込 440]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

ZERO
Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

Natural Salt

Organic
SUGAR

Organic Sugar

π WATER

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.

Special LUNCH COURSE

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の贅沢ランチフルコース！

¥3400

[税込 3740]



MAIN DISH

DESSERT

DRINK

SPANISH
TAPAS PLATE

BAKED OYSTER

DESSERT

DRINK

WINE STEAMED CLAMS

DESSERT

DRINK

Special LUNCH COURSE ¥3400

[税込 3740]

SPANISH TAPAS PLATE
スペイン前菜4種盛り合わせ

BAKED OYSTER
オイスターの
オーブン焼き

Spanish Ham Croquette
生ハムのクロケット
Tomato & Tuna Salad
トマトとツナのマルシアサラダ
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
お好きなメインディッシュ

DESSERT
お好きなデザート

DRINK
お好きなドリンク

PAELLA

スペインの代表的な米料理。
米をうまいたっぷりの具材と炊き上げます。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

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ソ
濃厚海老ダシのアメリケース

CHICKEN & CREAMY ARROZ CALDOSO
チキンと白舞茸のクリーミーアロスカルドソ

BASQUE
CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ

CHURROS
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

JAPANESE CHESTNUT
MONT BLANC
WITH CASSIS SAUCE
和栗のモンブラン
カシスソース

PUMPKIN &
SWEET POTATO
CREMA CATALANA
カボチャと蜜芋のカターラーナ
キャラメルソース

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

TEA HOT or ICED

ROSEHIP TEA HOT or ICED

コーヒー

紅茶

ローズヒップティー

PEPSI

ペプシ

GINGER ALE

ジンジャーエール

HONEY MANZANILLA

ハニー・マンサニージャ +100 [税込 110]

SHIBUYA LIMONADA

シブヤリモナーダ +100 [税込 110]

CAFE LATTE HOT or ICED

カフェラテ +200 [税込 220]

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 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 PLANCHAS

GRILLED CHICKEN PLANCHAS
with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE
菜彩鶏のグリル・プランチャ
チポトレ・テリヤキソース

PLANCHAS 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 +200 [税込 220]
牛肉・海老・タコの串焼きとエストレジャードス

SANGEN PORK PLANCHAS
あぶくま三元豚のグリル・プランチャ
パプリカとスペイスのサルサ・モホ +250 [税込 275]