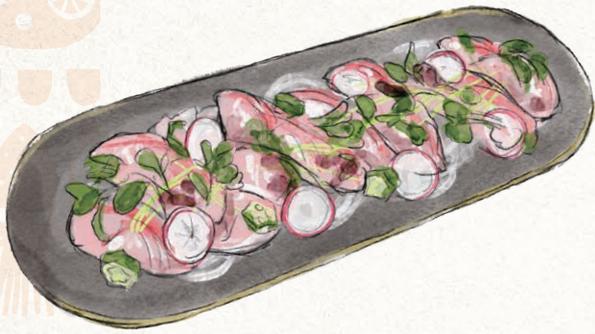


SEASONAL SPECIALS



SPANISH-STYLE CARPACCIO PESCADO CRUDO

WITH FRESH FISH FROM SUKUMO

高知県宿毛 小嶋さんの 鮮魚のペスカドクルード

神経メをした鮮度抜群なお魚を香味野菜と合わせて、
スペイン風カルパッチョに!

1750 税込1925

BASQUE VINEGAR MARINATED BIGFIN REEF SQUID & URUI GREEN

鹿児島県産 アオリイカとサラダうるいのマリネ

アオリイカ、山形県産サラダうるい、菜の花を
バスクビネガーでさっぱりと冷製に仕立てました。

1250 税込1375



SWEET POTATO & PONT-LEVEQUE GRATIN

大分県産 甘太くんとポンレヴェックのグラタン

高糖度のさつまいも”甘太くん”とキャラメルオニオンの甘みに、ベーコン、
ウォッシュチーズ、ポンレヴェックの旨みが引き立つグラタン。

1350 税込1485



FUKAYA LEEK, SHRIMP & BEEF BROCHETTA

深谷ねぎと海老、牛肉のブロchette

ロメスコソース

旬のネギと海、山の幸の串焼きをプランチャで豪快に焼き上げました。
スペインのナッツのソース”ロメスコ”でお召し上がりください

1400 税込1540



CLAMS & BOTTARGA PAELLA PAELLA DE ALMEJAS CON BOTTARGA

千葉県産 はまぐりのパエージャ

プリプリのはまぐりたっぷりのパエージャ。
カラスミをかけて仕上げます!

PEQUENO 2050
税込2255

MEDIO 3050
税込3355

GRANDE 5500
税込6050

