

# 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、  
カンパーニュ  
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



ALMEJAS FRITOS deep-fried clams

アサリのフリートス

アサリのスペイン風フリット。ビールが進みます!

600

[税込660]

### 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、

アイオリソースのコク、ピネガーの酸味が

絶妙にマッチした一品



### 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]

### POLLO FRITO ESPECIALADO 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]

### 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]

### 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]

### 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]



### 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]

### BOQUERONES pickled sardines

ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

赤たまねぎと青唐辛子の酢漬け「ギンディージャ」とともに

650

[税込715]

### 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]



### 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トマトと

オリーブのさっぱりサラダ

850

[税込935]



### ZORSA herb sautéed 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]

### CALLOS AL MADRILEÑO stewed tripe

カジョス マドリード風モツ煮込み

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]

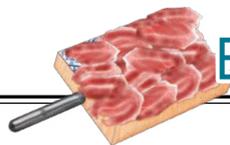
### PAN Shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

洗いちペーカリーの丸パン[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

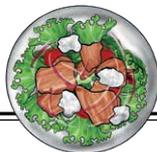
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

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 シェリーヴィネグレットドレッシング

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、モッツァレラチーズを  
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 しっかりと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

タコのカリシア風

タコとインカのみぎめの鉄板焼き

1500 [税込1650]



CATALAN SAUSAGE  
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard

カタルニャ風ソーセージ

“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

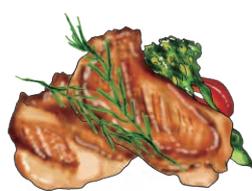


FISH OF THE DAY

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 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”フィデオア”」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”フィデオア”。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*  
旬食材の本日のパエージャ

**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・チョコレートバ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**  
**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

**T/WATER**

イウォーター使用  
TWater

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。