

全てのパスタ、パエージャとカレーは+¥200 [税込220] で大盛り [1.5倍] にできます。



## SPANISH LUNCH

SERVED WITH 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 今週のバエージャ シェフ特製! 今しか味わえないこだわりのバエージャ	1400 [税込1540]
SHRIMP & KUJO LEEK PAELLA 海老と九条ネギのバエージャ	1350 [税込1485]
CHICKEN, SAUSAGE, BABY CORN PAELLA あべ鶏とソーセージ、ヤングコーンのバエージャ	1350 [税込1485]
SMOKED SALMON & MUSHROOM PAELLA スモークサーモンと木の子のバエージャ	1350 [税込1485]

**CALDOSO** 旨味が染み出た、スープたっぷり体温まるスペイン雑炊!

OYSTER, OKLA & SEAWEED ARROZ CALDOSO 牡蠣とオクラ、アオサのりのアロスカルドソ	1350 [税込1485]
IBERICO PORK & BRUSELS SPROUT CREAMY CALDOSO イベリコ豚と芽キャベツのクリームカルドソ	1350 [税込1485]



## SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP & BREAD スープ・パン付き

ASPARAGUS & BACON SALAD W/ VINAGRETTE DRESSING アスパラとベーコンのサラダ ビネグレットドレッシング	1250 [税込1375]
RED SHRIMP & GRAPEFRUIT CAESAR SALAD 赤海老とグレープフルーツのシーザーサラダ	1250 [税込1375]

## LUNCH DRINK

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]	200 [税込220]
BLEND COFFEE HOT OR ICED ペスケーラ・ブレンド・コーヒー [ホットorアイス] 繊細な酸を持つ赤い果実の印象にチョコのクリーミーな質感と甘さが続く1杯	200 [税込220]

TEA (HOT OR ICED)	紅茶 [ホットorアイス]	200 [税込220]
COCA-COLA	コカ・コーラ	200 [税込220]
COCA-COLA ZERO	コカ・コーラ ゼロ	200 [税込220]
GINGER ALE	ジンジャーエール	200 [税込220]
SPRITE	スプライト	200 [税込220]
TODAY'S SMOOTHIE 数量限定	今週のスムージー	300 [税込330]
0% GIN & TONIC	0% ジントニック	300 [税込330]
BOTANY LEMONADE	ボタニレモネード	300 [税込330]



## PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD サラダ付き

WEEKLY PASTA 今週のパスタ おすすめパスタ! 詳しくはスタッフまでお尋ねください。	1400 [税込1540]
WGITEBAIT & CABBAGE PEPERONCINO W/ BOTTARGA しらすとキャベツのペペロンチーノカラスミがけ	1350 [税込1485]
CHICKEN & EGGPLANT ARRABBIATA あべ鶏と茄子のアラビアータ	1350 [税込1485]
SALMON & SPINACH CREAMY PASTA サーモンとほうれん草のクリームパスタ	1350 [税込1485]
PESCATORE ROSSO 具沢山! ペスカトーレロッシ	1700 [税込1870]



## ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD サラダ付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー	1350 [税込1485]
SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 国産鶏もも肉のソテー スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き	1550 [税込1705]
GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 特選牛リブロース・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き	2550 [税込2805]

EXTRAS

LUNCH SOUP 本日のランチスープ	200 [税込220]
BREAD パン追加	150 [税込165]
LUNCH DESSERT ランチデザート	300 [税込330]

## DRINKS



ランチ限定 SPARKING	スパークリングワイン	550 [税込605]
IWAI LAGER	イワイラガー [生ビール] 1/2 pint	680 [税込748]
BOTANY LEMON SOUR	ボタニレモンサワー	750 [税込825]
SANGIRA	自家製サングリア	700 [税込825]
TANQUERAY NO.10 & TONIC	タンカレー ナンバーテン・トニック	750 [税込825]
THE SINGLETON	シングルトン12年ハイボール	750 [税込825]
REBUJITO	レブヒート	750 [税込825]

## TAPAS



FRESHOYSTER フレッシュ・オイスター	ASK
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]
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]
TUNA & 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]
JAMÓN SERRANO スペイン産生ハム ハモンセラノ	950 [税込1045]

CATALAN SAUSAGEN 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]
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]
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]
SPANISH OMELETTE 名物! 焼き立てトルティージャ スパニッシュ・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]

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]
---	-----------------



PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus タコのガリシア風 タコとインカのみぎの鉄板焼き	1500 [税込1650]
---	------------------

## 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

PL WATER

PL WATER 使用  
PL 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いません。