

PINTXOS

パンに具材を乗せたバスク地方定番のひとくちサイズの前菜



ASSORTED PINTXOS

ピンチョス盛り合わせ

お好きなピンチョスをお選びください

+200yen a piece when choosing SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN
雲丹と塩イクラ、チーズフランのポローヴァン は1PCにつき+200円

3pc 1200 [税込1320]
5pc 1900 [税込2090]

単品注文は
2PCから
Minimum
Order 2PC

CANTABRIA ANCHOVY & TOMATO 400 [税込440]
カンタブリア産 アンチョビとトマト

SHRIMP, CHORIZO & GUACAMOLE 400 [税込440]
海老と Chorizo、アボカドディップ

CARACORA HAM MOUSSE STUFFED PIE 450 [税込495]
ハムのムースの小さなパイ包み カラコラ

SOBRASADA IBERIAN PORK SALAME 450 [税込495]
イベリコ豚の熟成生サラミ ソブラサーダ

MORTADELLA & STRACCIATELLA CHEESE 450 [税込495]
モルタデッラハムとストラッチャテッラチーズ



SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN 600 [税込660]
雲丹と塩イクラ、チーズフランのポローヴァン

TODAY'S PINTXOS 本日のピンチョス 詳しくはスタッフまで

TAPAS

ENCURTIDOS VASCOS Y ACEITUNAS BASQUE VINEGAR PICKLES AND OLIVES 600 [税込660]
ピクルスとオリーブの盛り合わせ 自家製バスクピネガー

BOQUERONES VINEGARED ANCHOVIES 800 [税込880]
自家製イワシの酢漬け ポケロネス

CREMA DE QUESO HAZELNUT CREAM CHEESE WITH CARAMELIZED NUTS & PICOS 700 [税込770]
クリームチーズとキャラメルナッツ クレマ・デ・ケソ



ESCALIVADA CATALAN ROASTED VEGETABLES 700 [税込770]
ジョスパークリル野菜のマリネ エスカリバーダ

SHRIMP AJILLO SIZZLING SHRIMP IN GARLIC OIL 850 [税込935]
小海老とマッシュルームのアヒージョ

CATALUNIAN SAUSAGE CATALUNYA STYLE SAUSAGE 900 [税込990]
ソーセージの鉄板焼き カタルーニャ風



CROQUETAS NEGRO SQUID INK CROQUETTES 850 [税込935]
イカ墨のコロッケ クロケッタス・ネグロ

JOSPER GRILLED KUROGE WAGYU 1000 [税込1100]
黒毛和牛テール・スライスのジョスパークリル 自家製デュカスパイスとアハーダ

HUEVOS ESTRELLADOS PEQUEÑO 750 [税込825]
FRIED POTATO WITH FRIED EGG, AIOLI & JAMON IBERICO MEDIO 1350 [税込1485]
エストレジャードス フライドポテトに半熟目玉焼き、アイオリ、生ハム

SHIBUICHI BAKERY PAN [GARLIC / BUTTER / PLAIN] 1pc 400 [税込440]
渋いちベーカリーの丸パン ガーリック・バター・プレーン

FAVORITOS



PULPO A LA GALLEGA PEQUEÑO 1650 [税込1815]
GALICIAN-STYLE OCTOPUS MEDIO 3200 [税込3520]
真ダコのガリシア風
ガリシア料理の定番!
柔らかく煮込んだタコとホクホクのじゃがいも



TORTILLA SPANISH OMELETTE

焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ

▶ PLAIN プレーン 800 [税込880]
▶ MIXED CHEESE 3種のチーズ 900 [税込990]
▶ W/JAMON SERRANO ハモンセラノ 1000 [税込1100]

CALLOS SPANISH TRIPE STEW 1400 [税込1540]
和牛のモツ煮込み カジョス

REVUELTO DE SETAS 1600 [税込1760]
MUSHROOM WITH EGG & SWEET SHRIMP BUTTER

ぜんまる
禅丸椎茸とハクレイ茸のジョスパークリル
ジョスパークリルオープンで香ばしくグリルした季節のキノコと姫甘エビ。
卵黄を絡めてお召し上がりください。



TXANGURRO SNOW CRAB GRATIN 1800 [税込1980]
バスク風・ずわい蟹のグラタン チャンゲロ



TORTA DE QUESO WITH SEASONAL VEGETABLES 1800 [税込1980]
旬の野菜とチーズのタルト トルタ・デ・ケソ
4種のチーズと旬の野菜をオープン焼きに。



EMBUTIDOS

JAMON IBERICO ハモンイベリコ PEQUEÑO 1700 [税込1870] MEDIO 2800 [税込3080]

JAMON SERRANO ハモンセラノ 1000 [税込1100] 1800 [税込1980]

CHORIZO イベリコ豚の Chorizo 800 [税込880] 1800 [税込1980]

HAM PLATTER スペイン産 ハムの盛り合わせ 1700 [税込1870] 2500 [税込2750]

BURRATA CHEESE, SEASONAL FRUIT & JAMON SERRANO 2400 [税込2640]

イタリア産 ブラータチーズと季節のフルーツ、ハモンセラノ

ENSALADAS



MURCIAN SALAD 1600 [税込1760]
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

CERDO SEBASTIAN HAM, WATERCREST & KALE SALAD 1400 [税込1540]
山形県産 大沢ポークの自家製ハムとクレソンとケールのサラダ

FIG & PEDRO XIMENES CHEESE SALAD PEQUEÑO 900 [税込990] MEDIO 1350 [税込1485]
いちじくとペドロヒメネス・チーズのサラダ
バスクヴィネガードレッシング

ARROZ

スペインの米料理

当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。

提供までに30分ほどお時間を頂きます

please note : all of our arroz dishes are made from scratch, it takes a minimum of 30 minutes to cook.



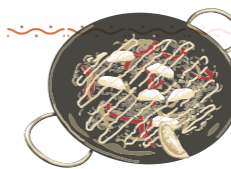
PAELLA パエージャ

国産のバレンシア米を使用! 旨味をたっぷり吸い上げ
アルデンテに仕上げた本場流のパエージャ。

PAELLA DEL MAR 2900 4900 [税込3190] [税込5390]
パエージャ・デル・マール アサリ・ムール貝・エビ・イカ・ホタテ

IBERIAN PORK PAELLA 2750 4800 [税込3025] [税込5280]
イベリコ豚のパエージャ イベリコ豚肩ロースと Chorizo

SNOW CRAB PAELLA 3500 5800 [税込3850] [税込6380]
ズワイ蟹のパエージャ



FIDEUA フィデウア

魚介の旨味をたっぷり染み込ませたショートパスタ・パエージャ

SQUID INK FIDEUA 2900 4900 [税込3190] [税込5390]
スルメイカのイカ墨フィデウア

CLAM & SHRIMP FIDEUA 2750 4800 [税込3025] [税込5280]
ハマグリと姫甘エビ、旬の野菜のフィデウア



ARROZ CALDOSO 2750 3850 [税込3025] [税込4235]
w/ RED SHRIMP & SPRING VEGETABLES

赤海老と旬野菜の雑炊 アロス・カルドソ
スープたっぷり! 魚介の旨味凝縮のスペイン雑炊!



ARROZ CON ALMEJAS 2500 3500 [税込2750] [税込3850]
浅利たっぷり炊き込みご飯

アロス・コン・アルメハス
シンプルで旨味抜群かつ優しい味わい

JOSPER GRILL



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の
炭火オーブン「ジョスパ」で作るメインディッシュ

SEASONAL VEGETABLES 1600 [税込1760]
季節野菜のジョスパークリル

PORK GRILLED IBERIAN PORK 200G 2650 [税込2915] 400G 4000 [税込4400]
スペイン産 イベリコ豚肩ロースのジョスパークリル

CHICKEN TAMBA AKADORI CHICKEN THIGH 250G 2150 [税込2365] 400G 3500 [税込3850]
京都産 丹波赤どり鶏もも肉のジョスパークリル

BEEF OONUMAGYU-BEEF RIB EYE 200G 3700 [税込4070] 400G 7400 [税込8140]
大麦牛リブアイロールのジョスパークリル

SIDE DISH

GREEN SALAD 500 [税込550]
グリーンサラダ

MARINATED TOMATOES 800 [税込880]
トマトのマリネ

ALL NATURAL

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。

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

**LOW TRANS FAT
NON GMO** Low Trans Fat Oil
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL SALT Natural Salt
自然製法の塩

ORGANIC SUGAR Organic Sugar
オーガニック砂糖

π WATER π Water
πウォーター使用

POSTRES



basque cheese cake
ラ・ヴィーニャの
バスクチーズケーキ
サンセバステリアンの老舗バル
La Viñaのレシピで作る
バスクチーズケーキ
800 [税込880]

churros with salty milk ice cream

チュロスと塩ミルクアイス
チュロスとロレーヌ岩塩の
塩ミルクアイスとマンゴーを添えて

750 [税込825]

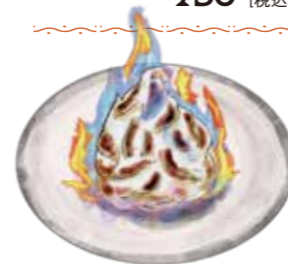


pistacio catalana
ピスタチオのカタラーナ
濃厚ピスタチオのプリンに
ピスタチオアイスクリーム。
950 [税込1045]

natillas andaluza

ナティージャス・アンダルーサ
旬のフルーツのコンポート添え
軽めのカスタードをクッキーと合わせた
アンダルシアのトラディショナルデザート

750 [税込825]



baked alaska
ベイクド・アラスカ
フルーツとアイスクリームを
メレンゲで覆い、目の前で火で炙り、
こんがり焼き目を付けます。

アルコールを使っています。

1300 [税込1430]

ice cream of the day 600
本日のアイスクリーム [税込660]

COFFEE

PURE BREW COFFEE COSTA RICA 700
ピュアブリュー・コーヒー コスタリカ [税込770]

HUGE HOUSE BLEND 600
HUGEハウスブレンドコーヒー [税込660]

CAFE LATTE [HOT / ICED] 650
カフェ・ラテ [税込715]

TEA

ORIGINAL BLENDED TEA

FIVE ELEMENTS [HOT] 600
オリジナル・ブレンドティー ファイブ・エレメンツ [税込660]
グリーンマテ茶ベース。さっぱりとしながら爽快感も感じられる味わい。

EARL GREY TEA [HOT] 600
アールグレイティー [税込660]

ROOIBOS TEA [HOT] 600
ルイボスティー [税込660]

