

# 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 FRITAS 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!

750

[税込825]

### 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 ESPECIALIZADO

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]

### 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]



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

850

[税込935]

### 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]



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]



### 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

### 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]

### 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]

### 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]



### 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]



# EMBUTIDOS

JAMÓN SERRANO - Spain

スペイン産・生ハム ハモンセラノ

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

タコとインカのめざめの鉄板焼き

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“フィデウア”から選べます。

▶Paella  
▶Fideua

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！  
スペインのショートパスタ“フィデウア”。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 4950 [税込5445]  
MEDIO 2950 [税込3245]  
PEQUENO 1950 [税込2145]

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 4850 [税込5335]  
MEDIO 2850 [税込3135]  
PEQUENO 1850 [税込2035]



# 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 800 [税込880]  
自家製バスクチーズケーキ  
バニラアイス・バスク塩・マルメロジャム添え

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・チョコレートパ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 750 [税込825]  
W/ CHOCOLATE ICE CREAM  
チュロス 濃厚チョコレートアイスとベリーソース

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]

**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 浄水 T/Water 浄水使用

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。  
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。



# EMBUTIDOS

JAMÓN SERRANO - Spain

スペイン産・生ハム ハモンセラノ

M 950 L 1600  
[税込1045] [税込1760]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050  
[税込1485] [税込2244]

TF  
AR  
PI  
AOS

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]

ACEITUNAS MARINADAS marinated olive & prosciutto

オリーブと生ハムのマリネ セミドライマトと燻製パプリカでマリネしたオリーブと生ハム

550  
[税込605]

BOQUERONES pickled sardines

ボケロネス -自家製イワシの酢漬 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬“ギンディージャ”とともに

650  
[税込715]

TC  
AA  
PL  
AI  
SEN  
TES

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!

750  
[税込825]

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]

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]

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]

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

850  
[税込935]

PAN shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

洗いちベーカリーの丸パン[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]



PULPO A LA GALLEGA  
galician-style octopus

タコのガリシア風  
タコとインカのめざめの鉄板焼き

1500  
[税込1650]



CATALAN SAUSAGE A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard  
カタルーニャ風ソーセージ

“プティファラ”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]



## 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  
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  
グラナバダーノ、ゴルゴンゾーラ、  
モッツアレラチーズを  
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

アイオリソースをかけて

950  
[税込1045]



## 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“フィデウア”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“フィデウア”。もちもち食感がクセになる!

PESQUERA mixed seafood

ペスケーラ・パエージャ  
海老、イカ、あさり、ムール貝の魚介を  
入れた名物パエージャ!

GRANDE  
4950  
[税込5445]

MEDIO  
2950  
[税込3245]

PEQUENO  
1950  
[税込2145]

## 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 800  
[税込880]

自家製バスクチーズケーキ  
バニラアイス・バスク塩・マルメロジャム添え



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 750  
[税込825]

W/ CHOCOLATE ICE CREAM  
チュロス 濃厚チョコレートアイスとベリーソース



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]

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

PLANT WATER

PLANT 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。  
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。

# ESPECIALES DE TEMPORADA



**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**



**WATERCRESS & FIREFLY SQUID  
MARINADO**  
河内クレソンと  
ホタルイカのマリナード  
1100 [税込1210]



**WHITEBAIT  
& WOOD EAR MUSHROOM  
AJILLO**  
高知県産 釜揚げしらすと  
生きらげのアヒージョ  
950 [税込1045]



**ASPARAGUS, BEEF & SHRIMP  
BROCHETTA**  
北海道産 アスパラガスと牛肉、  
海老のプロchette  
1300 [税込1430]



**PAELLA DE ALMEJAS  
CON BOTTARGA**  
北海道産 あさりのパエージャ  
**PEQUENO 2050 [税込2255]**  
**MEDIO 3050 [税込3355]**  
**GRANDE 5500 [税込6050]**

## 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 REQUESÓN**  
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 FRITAS** 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!  
750 [税込825]



**COGOLLOS CON ANCHOAS** 2pc 750 [税込825]  
romaine lettuce & anchovy tapas  
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kok、ピネガーの酸味が  
絶妙にマッチした一品



**PESCADOS PEQUEÑOS COCA** 650 [税込715]  
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

**ENCURTIDOS DE GUINDILLAS** 550 [税込605]  
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



**POLLO FRITO ESPECIADO** fried spice chicken 700 [税込770]  
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

**ACEITUNAS MARINADAS** marinated olive & prosciutto 550 [税込605]  
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



**CALAMARES FRITOS** deep-fried squid 750 [税込825]  
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!

**BOQUERONES** pickled sardines 650 [税込715]  
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



**CAMARONES Y SETAS AL AJILLO** 850 [税込935]  
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



**MURCIAN SALAD** 850 [税込935]  
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



**PATATAS BRAVAS** fried potatoes with spicy sauce 750 [税込825]  
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

**TARTAR DE ATÚN** 700 [税込770]  
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ソース



**ZORSA** herb sauteed Iberian pork 900 [税込990]  
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。



**CALLOS AL MADRILEÑO** stewed tripe 950 [税込1045]  
カジョス マドリド風モツ煮込み  
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

## EMBUTIDOS

JAMÓN SERRANO - Spain

スペイン産・生ハム ハモンセラノ

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、フルーツトマトのサラダ 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  
タコガリシア風

タコとインカのめざめの鉄板焼き

1500  
[税込1650]



CATALAN SAUSAGE  
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard  
カタルーニャ風ソーセージ  
“プティファラ”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。香ばしいおこげも美味しい!

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

ベスケーラ・パエージャ  
[海老、イカ、あさり、ムール貝]

GRANDE 4950

[税込5445]

MEDIO 2950

[税込3245]

PEQUENO 1950

[税込2145]



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 4850

[税込5335]

MEDIO 2850

[税込3135]

PEQUENO 1850

[税込2035]

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

PC WATER

PCウォーター使用  
PC 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。

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。