

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 1400
今週のパエージャ 今しか味わえないこだわりのパエージャ ^[税込1540]

SHRIMP & SWISS CHARD PAELLA 1350
海老とスイスチャードのパエージャ ^[税込1485]

SPANISH MACKEREL & MAITAKE PAELLA 1350
鯖と舞茸のパエージャ ^[税込1485]

CHICKEN & AUTUMN VEGGIES PAELLA 1350
あべ鶏と秋野菜のパエージャ ^[税込1485]

SEAFOOD PAELLA 1950
魚介たっぷり!シーフードパエージャ ^[税込2145]

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!

SHRIMP, SEAWEED & OKRA CALDOSO 1350
赤海老ともずく、オクラのアロスカルドソ ^[税込1485]

NAMEKO MUSHROOM & SALMON CREAMY CALDOSO 1350
飛騨なめことトロサーモンのクリームカルドソ ^[税込1485]



SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP & BREAD スープ・パン付き

MORTADELLA & MUSHROOM SALAD 1250
W/ CARROT DRESSING ^[税込1375]
モルタデッラと茸のサラダ キャロット・ドレッシング

OCTOPUS & POTATO SALAD 1250
蛸とじゃがいものスペイン風サラダ ヴィネグレット・ドレッシング ^[税込1375]

LUNCH DRINK

Original Blend Tea 200 ^[税込220]
FIVE ELEMENTS [ICED]
オリジナルブレンドティー ファイブ・エレメンツ
[REFILL FREE おかわりできます]

BLEND COFFEE [HOT OR ICED] 200 ^[税込220]
ペスケーラ・ブレンド・コーヒー
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

TEA [HOT OR ICED] 紅茶 200 ^[税込220]

COCA-COLA 200 ^[税込220]
COCA-COLA ZERO 200 ^[税込220]
GINGER ALE 200 ^[税込220]
SPRITE 200 ^[税込220]

TODAY'S SMOOTHIE 数量限定 今週のスムージー 300 ^[税込330]
CHICO LIBRE 300 ^[税込330]
スパイス香るジンジャーチャイに、ライムとミントの清涼感をプラス。

BOTANY LEMONADE ボタニレモネード 300 ^[税込330]
オリジナルのボタニカルブレンドシロップで作ったレモネード



PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD サラダ付き

WEEKLY PASTA 1400
今週のパスタ ^[税込1540]
おすすめパスタ!詳しくはスタッフまでお尋ねください。

HERB SAUCE WITH KUJOH LEEK & WHELK 1350
京都九条ネギとつぶ貝のハーブソース ^[税込1485]

POMODORO WITH MOZZARELLA & RUCOLA 1350
蔵王モツァレラとルッコラのポモドーロ ^[税込1485]

CREAMY DUXELLE WITH CHICKEN & MUSHROOM 1350
あべ鶏とマッシュルームのデュクセルクリームソース ^[税込1485]

VEGAN BOLOGNESE & EGGPLANT 1350
ビーガンボロネーゼと茄子のトマトソース ^[税込1485]



ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD サラダ付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, 1350
SPINACH & CHEESE ^[税込1485]
牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー

SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 1550
国産鶏もも肉のソテー ^[税込1705]
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き

GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 2550
特選牛リブロース・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き ^[税込2805]

EXTRAS

LUNCH SOUP 200
本日のランチスープ ^[税込220]

BREAD 150
パン追加 ^[税込165]

LUNCH DESSERT 300
ランチデザート ^[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



FRESH OYSTER ASK
フレッシュ・オイスター

VEGETABLE & GREEN PEPPER PICKLES 550
自家製ピクルスとギンディージャ ^[税込605]
数種類のスパイスとハーブで漬け込んだ野菜と青唐辛子

PICKLED SARDINES 650
ボケロネス -自家製イワシの酢漬 ^[税込715]
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

TUNA & AVOCADO TARTAR 700
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 ^[税込770]

JAMÓN SERRANO 950
スペイン産生ハム ハモンセラノ ^[税込1045]

CATALAN SAUSAGE 900
カタルーニャ風ソーセージ “ブティファラ”のプランチャ ^[税込990]
ほうれん草とタスマニアマスタードで

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO 750
小海老とマッシュルームのアヒージョ ^[税込825]
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

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

SPANISH OMELETTE 800
名物!焼き立てトルティージャ ^[税込880]
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!



STEWED TRIPE 950
カジョス マドリード風モツ煮込み ^[税込1045]
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

PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus 1500
タコのガリシア風 ^[税込1650]
タコとインカのめざめの鉄板焼き



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.
アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください

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

πWATER

πウォーター使用
TL 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おりません。