

PINCHOS

 🇯🇵🇪🇸FIG & MASCARPONE PINCHOS 京都産イチヂクとマスカルポーネのピンチョス 1PC 600[税込660]	 🇪🇸TUNA & SEMI-DRIED TOMATO PINCHOS 宿毛産 マグロとセミドライトマトのピンチョス 1PC 600[税込660]	 🇪🇸SMOKEY OYSTER & PROSCIUTTO PINCHOS 燻製牡蠣とプロシュートのピンチョス 1PC 600[税込660]
---	--	---

SPANISH TAPAS

 BOQUERONES <i>pickled sardines</i> ボケロネス -イワシと青唐辛子の酢漬け 750[税込825]	 🇵🇹PADRON <i>deep-fried padron peppers</i> パドロン シンプルに素揚げにしたスペインのしし唐"パドロン"。まずはパドロンとビールで乾杯！ 750[税込825]	 GAMBAS AL AJILLO <i>shrimp & mushroom with garlic oil</i> SMOKE 海老と燻製マッシュルームのアヒージョ スペインタパスの定番！熱々のオイルでグツグツに仕上げるアヒージョ 850[税込935]	 🇪🇸TORTILLA <i>spanish omelette</i> インカの目覚めのトルティージャ 北海道産インカの目覚めと新玉ねぎを使ったスペイン風オムレツ！ 850[税込935]
TOPPINGS prosciutto プロシュート +330 / fresh truffle トリュフ +550			
 Recommended! CALLOS <i>spanish tripe stew</i> スペイン風モツ煮 カジョス 丁寧に下処理をしてじっくりと煮込んだスペイン風モツ煮込み！ 950[税込1045]			
 🇵🇹🇪🇸PULPO <i>galician style octopus</i> 蛸のガリシア風 ほろっと口でほどけるくらい柔らかくした蛸にホクホクのインカの目覚めとアイオリソースを添えて。 S 1650 L 3200 [税込1815] [税込3520]			

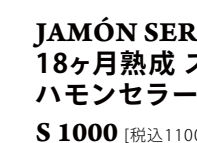
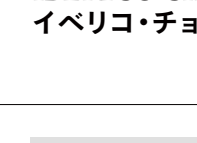
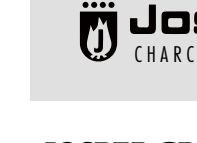
ITALIAN TAPAS

 🇮🇹🇪🇸ZUCCA BUTTERNUT ALLA GRIGLIA JOSPER <i>Joseper grilled squash with fonduta sauce</i> バターナッツかぼちゃのジョスパークグリル フォンデュータソース 1200[税込1320]	 CARPACCIO <i>fish carpaccio of the day</i> 鹿児島県直送！鮮魚のカルパッチョ エシャロットドレッシング 1600[税込1760]	 🇮🇹CAPRESE <i>peach, prosciutto & half burrata salad</i> 京都丹後白岩農園シャインマスカットとプロシュート、ブッラータチーズのカプレーゼ 2000[税込2200]	 🇮🇹TAGLIATA <i>rare grilled angus beef with arugula salad</i> CAB認定牛ハラミのタリアート 希少なアンガスビーフをルッコラサラダと合わせてタリアートに仕上げました！ 1950[税込2145]
🇮🇹MUSHROOMS POTAGE マッシュルームのポターージュ S 750 L 1100 [税込825] [税込1210]			
CHICKEN WING チキンウィング 700[税込770] 🇯🇵🇪🇸MIXED PICKLES 自家製ピクルス 450[税込495] 🇯🇵OLIVES オリーブ 700[税込770] 🇮🇹🇪🇸TOAST [garlic / butter / plain] トースト[ガーリック/バター/プレーン] 450[税込495]			

SALADS

 🇮🇹BAGNA CAUDA <i>with anchovy garlic sauce fresh vegetables</i> バーニャカウダ アンチョビとガーリックをたっぷり使った自家製のバーニャカウダソース！ S 1300 L 2000 [税込1430] [税込2200]	 🇮🇹RUCOLA, WATERCRESS & TREVISE SALAD ルッコラとクレソン、トレヴィスのサラダ 栗の蜂蜜のドレッシング 1200[税込1320]
 🇪🇸COGOLLOS <i>spanish lettuce heart</i> コゴジョス ミニロメインレタスとアンチョビの旨味、ビネガーの酸味を楽しめる一口サラダピンチョス 4PC 1400[税込1540]	

CHARCUTERIE and cheese

 JAMÓN SERRANO 18 MONTHS 18ヶ月熟成 スペイン・テルエル産 ハモンセラーノ S 1000[税込1100] L 1600[税込1760]		 🇫🇷PATE DE CAMPAGNE 自家製パテ・ド・カンパーニュ 850[税込935]
 MORTADELLA モルタデッラ 600[税込660]		 HOMEMADE IBERICO HAM SMOKE 自家製スモークイベリコローズハム 600[税込660]
 IBERICO CHORIZO イベリコ・チョリソー 600[税込660]		 🇮🇹🇪🇸CHEESE PLATTER チーズプラッター シェフ厳選チーズの4種盛り合わせ 1800[税込1980]

JOSPER OVEN

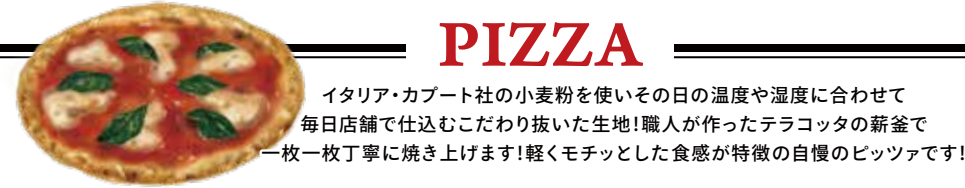
 Josper CHARCOAL OVENS スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン"ジョスパバー" 高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパバー・オープンならでは！	
 JOSPER GRILLED TAMBA CHICKEN SMOKE 燻製丹波黒鶏のジョスパークグリル 胸肉ともも肉を炭火オープンでジューシーに焼き上げました。 2400[税込2640]	
 JOSPER GRILLED FISH 鮮魚のジョスパークグリル 鹿児島から届く新鮮な魚をジョスパークグリルで！詳細はスタッフまで。 ASK	
 JOSPER GRILLED HAKKINTON PORK 岩手県産 白金豚ローズのジョスパークグリル 柔らかく旨みたっぷりの白金豚をジョスパバーオープンでジューシーに焼き上げます！ 2800[税込3080]	
 JOSPER GRILLED LAMB オーストラリア産ラム 肩ローズのジョスパークグリル 3600[税込3960]	
 CERTIFIED ANGUS BEEF PRIME® SKIRT USプライム アンガスビーフ ハラミ 厳選されたアンガス牛の中でも、わずか3割しか認定されない希少な「認定アンガスビーフ™」 150g 3800[税込4180]	
 JOSPER GRILLED WAGYU STEAK 広島県中山牧場 神石和牛・内モモ肉のジョスパークグリル 150g 4000 300g 7800 [税込4400] [税込8580]	
🌱 VEGETARIAN ベジタリアン 🥛 INCLUDES DAIRY 乳製品を含む 🥚 INCLUDES EGG 卵を含む 🌾 INCLUDES GLUTEN グルテンを含む	

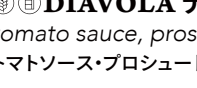
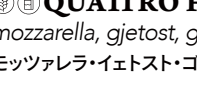
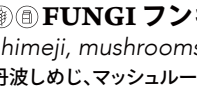
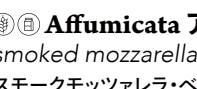
ARROZ

 PAELLA 鶏と魚介のダブル出汁で炊き上げる旨みと香りが自慢のバエリア 🇪🇸SQUID INK PAELLA イカ墨のバエリア イカ墨を使った真っ黒なバエリア！アイオリソースと一緒にどうぞ！ S 3000 L 4200 [税込3300] [税込4620]		 Recommended! 🇪🇸SHRIMP & MUSSELS PAELLA 海老とムール貝のバエリア たっぷりの魚介を旨みたっぷりのお米と！ S 2800 L 4000 [税込3080] [税込4400]
---	--	---

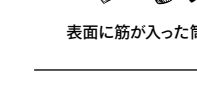
 ARROZ CALDO SO	 CLAM ARROZ CALDO SO アサリのアロス・カルドソ アサリをたっぷり使い丁寧に作ったスペインのアサリ雑炊！ 2200[税込2420]
--	--

PIZZA



 Recommended! 🇮🇹🇪🇸🇵🇹🇫🇷MARGHERITA EXTRA マルゲリータ・エクストラ tomato sauce, buffalo mozzarella, basil トマトソース・水牛モッツァレラ・バジル 1800[税込1980]	 🇮🇹🇪🇸DIAVOLA ディアボラ tomato sauce, prosciutto, chorizo, nduja, bacon, onion, mozzarella トマトソース・プロシュート・チョリソー・ンドゥイヤ・ベーコン・玉ねぎ・モッツァレラ 1700[税込1870]
 🇮🇹🇫🇷MARINARA マリナーラ tomato sauce, garlic, oregano トマトソース・にんにく・オレガノ 1400[税込1540]	 🇮🇹🇪🇸QUATTRO FORMAGGI クワトロ・フォルマッジ mozzarella, gjetost, gorgonzola, parmigiano モッツァレラ・イエトスト・ゴルゴンゾーラ・パルミジャーノ 1700[税込1870]
 🇮🇹🇪🇸FUNGI フンギ shimeji, mushrooms, maitake, hiratake, bacon, mozzarella 丹波しめじ、マッシュルーム、舞茸、平茸、ベーコン、モッツァレラ 2000[税込2200]	 🇮🇹🇪🇸Affumicata アフミカータ smoked mozzarella, bacon, black olive, smoked salmon, dukkah スモークモッツァレラ・ベーコン・ブラックオリーブ・スモークサーモン・デュカ 2000[税込2200]

PASTA

 🇮🇹GARLIC & ANCHOVY PEPERONCINI イタリア産アンチョビと国産にんにくのペペロンチーニ 1400[税込1540]	 Recommended! 🇮🇹🇪🇸🇫🇷POMODORO 4種トマトの自家製モドローロ 1400[税込1540]
 🇮🇹🇫🇷VEGAN BOLOGNESE ヴィーガン・ボロネーゼ 1600[税込1760]	 🇮🇹🇪🇸FRESH TOMATO SAUCE with HOMEMADE IBERICO BACON & EGGPLANT SMOKE 自家製イベリコ豚ベーコンと京都茄子のトマトソース 1600[税込1760]
 🇮🇹🇪🇸🇫🇷CACIO E PEPE 24ヶ月熟成パルミジャーノのカチョ・エ・ペペ 1700[税込1870]	 🇮🇹🇪🇸🇫🇷ARITA WAGYU BOLOGNESE 有田和牛ボロネーゼ 2100[税込2310]
 🇮🇹🇪🇸🇫🇷TRUFFLE CREAM SAUCE フレッシュトリュフのクリームソース 3000[税込3300]	 Riche Mafaldine リシェ・マファルディーネ ヒダがあってソースがよく絡むショートパスタ

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

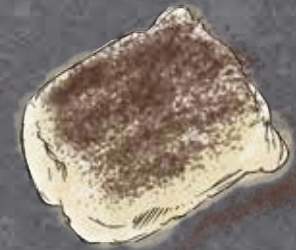
ORGANIC
SUGAR

Organic Sugar
オーガニック砂糖

π WATER

π Water
πウォーター使用

DESSERT



CLASSIC TIRAMISU
クラシック・ティラミス
750 [税込815]



BASQUE CHEESE CAKE
バスクチーズケーキ
800 [税込880]



JAPANESE CHESTNUT
MONT BLANC
和栗のモンブラン
850 [税込880]



APPLE PIE
アップルパイ
900 [税込990]



SALTED CARAMEL
FONDANT CHOCORAT
塩キャラメル
フォンダンショコラ
950 [税込1045]

HOMEMADE ICE CREAM
[vanilla/rich chocolate/salted caramel/pear & kiwi]
アイスクリーム
[バニラ / リッチチョコレート / 塩キャラメル / 洋梨&キウイ]

500
[税込550]

RIGOLETTO
SMOKE GRILL & BAR