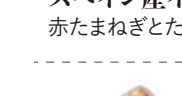
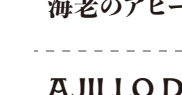
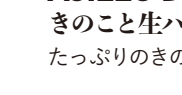
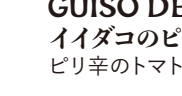


TAPAS

	SPANISH PICKLES pickled guindilla, peppers & caperberry スパニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケーニョ・ケツパーベリー	500 [税込550]
	LAS ACEITUNAS olives & semi-dried tomato スペイン産オリーブとセミドライトマト アハーダの香り	500 [税込550]
	ESCALIVADA catalan marinated grilled vegetables エスカリバーダ 鉄板焼き野菜の冷製マリネ	750 [税込825]
	ALMEJAS FRITAS Clam Fritas w/aioli sauce アサリのフリット アイオリソース	600 [税込660]
	BOQUERONES marinated sardine スペイン産イワシの酢漬け“ボケロネス” 赤たまねぎとたっぷりのオリーブオイルで仕上げたイワシの酢漬け。白ワインにぴったり！	750 [税込825]
	CROQUETAS DE TINTA DE CALAMAR squid ink croquette イカ墨のクロケッタ	850 [税込935]
	CAMARONES AL AJILLO shrimp ajillo 海老のアヒージョ	850 [税込935]
	AJILLO DE SETAS Y JAMÓN Mushrooms & Jamón Ajillo きのこ生ハムのアヒージョ たっぷりのきのこに刻んだ生ハムを入れた旨味抜群アヒージョ	850 [税込935]
	ALITAS DE POLLO spiced chicken wings 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	750 [税込825]
	CALAMARES FRITOS crispy semolina-fried squid 豊洲直送！スルメイカのセモリナフリット	800 [税込880]
	COCA DE CANGREJO DE LAS NIEVES Y QUESO CREMA Catalan-style flatbread w/ Snow Crab & Cream Cheese ズワイガニとクリームチーズのコカ カタルーニャ風の薄焼きピザ	900 [税込990]
	GUISO DE PULPO stewed octopus & tomatos イイダコのビリ辛トマト煮込み ビリ辛のトマト煮込みはワインとビールにぴったり。	800 [税込880]
	CATALAN SAUSAGE カタルーニャソーセージの鉄板焼き 本場スペインのレシピで作った生ソーセージを鉄板焼きで	2PC 900 [税込990]
	ALBÓNDIGAS Spanish-style meatballs with melty cheese アルボンディガス スペイン風ミートボールとトロトロチーズ	900 [税込990]
	PATATAS BRAVAS パタタス・ブラバス インカの目覚めのフライドポテトをアイオリソースとビリ辛ブラバスソースで仕上げました。	750 [税込825]
	PAN DE SHIBUICHI BAKERY bread [garlic, butter or plain] 渋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]
	CHEESE OF THE DAY 本日のチーズ	ASK
	CHEESE PLATTER OF THE DAY 本日の3種チーズの盛り合わせ	ASK

EMBUTIDOS

	JAMÓN SERRANO ハモンセラノ	PEQUENO 850 [税込935] MEDIO 1700 [税込1870]
	IBÉRICO CHORIZO イベリコ豚のチョリソー	PEQUENO 950 [税込1045] MEDIO 1900 [税込2090]
	MORTADELLA モルタデッラ	PEQUENO 950 [税込1045] MEDIO 1900 [税込2090]
	MIX IBÉRICO PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	PEQUENO 1600 [税込1860] MEDIO 3200 [税込3520]

OUR FAVORITE

	OSTRA AL HORNO oven baked oyster 牡蠣のオープン焼き さっぱりとしたサルサベルデとスペインの生ハム、ハモンセラノを乗せて	1PC 750 [税込825]
	TORTILLA spanish omelette 焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ 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に焼き上げます！	▶PLAIN プレーン 800 [税込880] ▶MIXED CHEESE 3種のチーズ 900 [税込990] ▶w/JAMÓN SERRANO w/ ハモンセラノ 1000 [税込1100]
	SHIITAKE A LA PLANCHA CON FOIE GRAS Y QUESO AZUL grilled shiitake with foie gras & blue cheese 椎茸とフォアグラ、ブルーチーズの鉄板焼き	1500 [税込1650]
	PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus タコのガリシア風 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	1700 [税込1870]
	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	1400 [税込1450]
	LANGOSTINOS A LA PLANCHA 有頭海老の鉄板焼きブランチャ	1500 [税込1650]
	ZORSA herb sauteed Iberian pork イベリコ豚のソルサ イベリコ豚の希少部位“セクレタ”をハーブとスパイスで揉み込んでソテーしました。	1000 [税込1100]
	CALLOS spanish stew tripe カジョス スペイン風モツ煮込み 3種のモツと香味野菜をじっくり煮込んだマドリードスタイルのスペイン風モツ煮込み	1000 [税込1100]

	ALMEJAS AL VAPOR EN VINO wine steamed clams 3種の貝の白ワイン蒸し ▶HERB ハーブ ハーブとレモンと一緒に蒸したシンプルな貝のワイン蒸し ▶MOROCCAN モルーノ クミンやコリアンダー、アリッサで仕上げたモロッコ風 ▶GALICIAN 漁師風 トマトとバブリカソースでさっと絡めたガリシアスタイル	1650 [税込1815]
	+¥500[税込550] 残ったスープに米を入れて貝の旨味凝縮のアロスカルドソに！	
	SUQUET DE PESCADO Catalan Fish Stew スケ・デ・ペスカド 日替わり鮮魚のカタルーニャ風 煮込み 豊洲直送の日替わり鮮魚をニンニクやじゃがいも、アーモンドなどシンプルな 具材と煮込んだ地中海漁師鍋。旨味が詰まっとろみのあるサルサとどうぞ。	2500 [税込2750]

ENSALADAS

	ENSALADA MURCIANA spanish tomato and tuna salad ムルシアサラダ トマト・ツナ・オリーブ、チャコリヴィネガーのパレンシア地方のさっぱりサラダ	PEQUENO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045]
	GREEN SALAD グリーンサラダ	PEQUENO 650 [税込715] MEDIO 950 [税込1045]
	SMOKED CHICKEN & ORANGE SALAD スモークチキンとオレンジのサラダ	PEQUENO 950 [税込1045] MEDIO 1400 [税込1540]

PLANCHA

スペインの鉄板焼き、プランチャ!しっとりジューシーに仕上がる、お肉のメインディッシュ!

	CORDERO - rack of lamb with moroccan style ラムの鉄板焼き アンドルシア・スタイル モロッカンパイスでマリネして焼き上げたアンドルシア風ラムラックのプランチャ。	3500 [税込3850]
	POLLO - tamba chicken 京都産 丹波赤どり鶏もも肉のプランチャ	2150 [税込2365]
	CERDO - iberico pork plancha スペイン産 イベリコ肩ロースのプランチャ	2150 [税込2365]
	RES - beef ribeye 北海道 大沼黒牛リブロースのプランチャ	4300 [税込4730]

ARROZ スペインの米料理



PAELLA

パエージャ

OR



FIDEUA

フィデウア



スペインの代表的な米料理。

米を旨味たっぷりの

具材と炊き上げます。



魚介の旨味をたっぷり

染み込ませた、スペインの

ショートパスタ・パエージャ

SQUID INK PAELLA / FIDEUA

小ヤリイカとイカ墨 パエージャ/フィデウア

PEQUENO 1400 [税込1540]

MEDIO 2450 [税込2695]

“LA COQUINA” mixed clams PAELLA / FIDEUA

ラ・コキーナ パエージャ/フィデウア ムール貝・浅利・ハマグリ・小海老

PEQUENO 1850 [税込2035]

MEDIO 2900 [税込3190]

MARISCOS shrimp, muscles, salmon, ikura PAELLA / FIDEUA

マリスコス パエージャ/フィデウア 海老・ムール貝・サーモン・イクラ

PEQUENO 1900 [税込2090]

MEDIO 2900 [税込3190]

IBERIAN PORK PAELLA PAELLA / FIDEUA

スペイン産イベリコ豚 パエージャ/フィデウア

PEQUENO 1650 [税込1815]

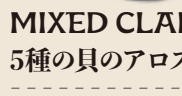
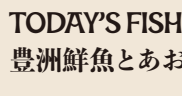
MEDIO 2650 [税込2915]

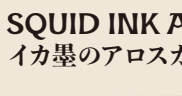
HALF & HALF ハーフ&ハーフもご用意できます ¥3500 [税込3850]

+¥300 for La Coquina Paella ラ・コキーナパエージャは+¥300

except for weekday lunch hours. ※平日ランチタイム[11:00-15:00]を除く

	ARROZ CALDOSO アロス・カルドソはスペインの汁たっぷりの雑炊。 旨味凝縮のスープを合わせた米は締め一品にぴったり！
---	---

	MIXED CLAM ARROZ CALDOSO 5種の貝のアロスカルドソ	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]
	TODAY'S FISH & SEAWEED ARROZ CALDOSO 豊洲鮮魚とおおさのりのアロスカルドソ	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]

	SQUID INK ARROZ CALDOSO イカ墨のアロスカルドソ 烏賊・牡蠣・ホタテ・小海老	PEQUENO 1600 [税込1760] MEDIO 2450 [税込2695]
---	--	---

	ARROZ CON PULPO Spanish octopus rice アロス・コン・プルポ 旨味をたっぷり吸ったスペイン風のタコご飯	2650 [税込2915]
---	---	---------------

	ARROZ CON POLLO spicy chicken and rice 鶏のスパイシー炊き込みご飯 アロス・コン・ポヨ ガラムマサラ、ターメリック、パクチーなど スパイスたっぷりの鶏の炊き込みご飯	2650 [税込2915]
---	---	---------------

+100[税込110] TOPPING AIOLI SAUCE アイオリソーストッピング

Please note that following will be added as a table charge: ¥220 a person on Weekend & Holidays between 11:00-17:00 ¥440 a person on all days after 17:00 and 10% late night charge after 22:00. テーブルチャージ[席料]として土日祝日の11:00-17:00までお一人様220円、全日17:00以降お一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

POSTRES



TARTA DE QUESO VASCA 750
basque cheese cake [税込825]
バスクチーズケーキ
中心はとろり、表面は香ばしく仕上げました。
ブラッドオレンジのソースを添えて。



FLAN DE CALABAZA 650
pumpkin pudding [税込715]
フラン・デ・カラバサ
かぼちゃプリン



CHURROS 850
チュロス [税込935]
揚げたてのシナモンチュロスを濃厚な
ホットチョコソース、バニラアイスとどうぞ！



FONDANT DE CHOCOLATE 850
フォンダン デ チョコラテ [税込935]
鎌倉のCHOCOLATE BANKのクーベルチュール
で作る温かいフォンダンショコラに
冷たいバニラアイス



CHESTNUT PIE 850
マロンパイ [税込935]
和栗を使ったサクサクのパイ。バニラアイス添え。



ICE CREAM 650
アイスクリーム [税込715]
Vanilla | Pistacio | Seasonal Flavor |
バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット
フレーバー2種お選びください