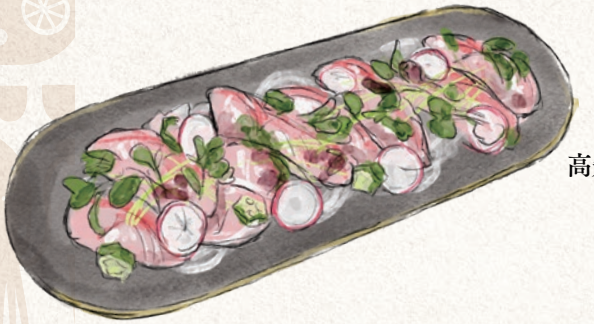
# SEASONAL SPECIALS



Spanish-style Carpaccio
## Pescado Crudo
with fresh fish from Sukumo

高知県宿毛 小嶋さんの 鮮魚のペスカドクルード

神経〆をした鮮度抜群なお魚を香味野菜と合わせて、
スペイン風カルパッチョに!

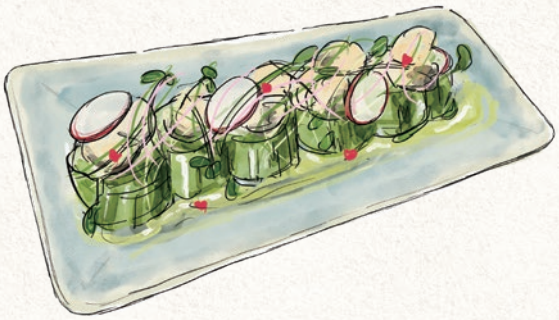
1,750 税込1925

## Poireau & Oysters Vinagreta

北海道産三野ファーム
ポワローと牡蠣のヴィナグレッタ

トロッと甘い美味しいネギを広島産の牡蠣と
ビネガーでさっぱりと仕上げた冷菜

1,350 税込1485





## Hokkaido Cod & Clams with Salsa Verde

北海道産 鱈と北海あさりのサルサ・ベルデ

北海道産の鱈とあさり、じゃがいもを
ハーブと一緒に煮込んだ熱々の一皿。
スープと具材を渋一ブールと一緒にどうぞ。

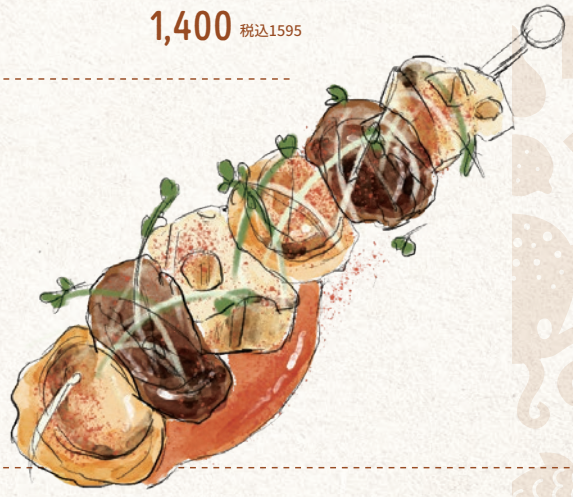
1,400 税込1595

## Scallops, Beef & Lotus root Brochetta

北海道産 ホタテと牛肉、
茨城県産 美肌レンコンのブロチェッタ

北海道産の大ぶりなホタテと、アンダルシアスパイスで
マリネした牛肉、旬のレンコンを豪快に串焼きに。
スペインの伝統的なソース、ロメスコと一緒にお楽しみください。

1,700 税込1870





Mushrooms Paella
## Paella de Setas

パエージャ・デ・セタス

タモギダケ、ブラウンエノキ、キクラゲ、やまぶしだけ、
舞茸、しめじなど、きのこたっぷりの秋のパエージャ、
旬の柑橘をキュッと絞ってお召し上がりください

Pequeno 2,050 税込2255
Media 3,050 税込3355
Grande 6,000 税込6600