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 ハモンセラーノの 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 — ASK

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



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、
アイオリソースのコク、ビネガーの酸味が
絶妙にマッチした一品

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込んだ野菜と青唐辛子

ACEITUNAS MARINADAS *marinated olive & prosciutte* — 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

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



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

TARTAR DE ATÚN *tuna and avocado tartar* — 700 [税込770]

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



ALMEJAS FRITOS *deep-fried clams* — 750 [税込825]

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！

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

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

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！



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

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



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 MADRILENO *stewed tripe* — 950 [税込1045]

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

PAN *Shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]* — 400 [税込440]

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

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



EMBUTIDOS

JAMÓN SERRANO - *Spain*	スペイン産・生ハム ハモンセラーノ	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]
EMBUTIDOS PLATTER	生ハム・チョリソー3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 シトロンドレッシング	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
ハモンセラーノのトルテージャ［16cm］
アイオリソースをかけて
950
[税込1045]

A LA PLANCHA しっとり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]

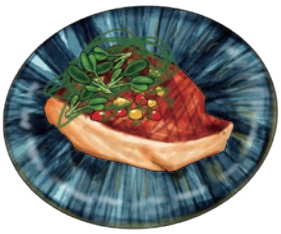


CATALAN SAUSAGE
A LA PLANCHA
spinach &tasmanian mustard
カタルーニャ風ソーセージ
“ブティファラ”のプランチャ
ほうれん草とタスマニアマスタードで
900 [税込990]



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ダで
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 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！

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の一品にぴったり！



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



SWEET POTATO CATALANA 750 [税込825]
蜜芋キャラメルカタラーナ
甘く煮た紅はるかとほろ苦いキャラメルは相性抜群！
オレンジのアクセント



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
W/ CHOCOLATE ICE CREAM 750 [税込825]
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
πWATER πウォーター使用 πWater

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。

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。