

ARROZ LUNCH SET

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き



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。



SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 1200 [税込 1320]
海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MAITAKE MUSHROOM PAELLA 1250 [税込 1375]
サーモンと白舞茸のパエージャ

IBÉRICO & KOMATSUNA PAELLA 1250 [税込 1375]
イベリコ豚と小松菜のパエージャ

CHICKEN & GREEN BEANS PAELLA 1200 [税込 1320]
菜彩鶏とインゲンのパエージャ

WEEKLY PAELLA
今週のパエージャ
詳しくはスタッフまで!
1250 [税込 1375]

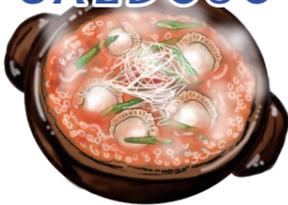


Recommended!

PAELLA DE MARISCOS 1600 [税込 1760]
4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

ARROZ CALDOSO

旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!



OYSTER & ASPARAGUS ARROZ CALDOSO 1200 [税込 1320]
牡蠣とアスパラガス、青さのりのアロスカルドソ

SCALLOP & BRUSSEL SPROUTS ARROZ CALDOSO 1200 [税込 1320]
帆立と芽キャベツ、とろろ昆布のアロス・カルドソ

FIDEUÁ

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を使ったパエージャ



SQUID INK FIDEUÁ 1200 [税込 1320]
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ 1300 [税込 1430]
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES 1350 [税込 1485]
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き



BROWN MUSHROOM, JAMON SERANO & MANCHEGO CHEESE SALAD 1100 [税込 1210]
ブラウンマッシュルームとハモンセラノ、マンチェゴチーズのサラダ

OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD 1200 [税込 1320]
タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN PLANCHA with CREAMY MUSHROOM SAUCE 1300 [税込 1430]
菜彩鶏のプランチャ
マッシュルームクリームソース



IBERIAN PORK PLANCHA with HONEY & MUSTARD SAUCE 1550 [税込 1705]
スペイン産イベリコ豚のグリルプランチャ
蜂蜜とマスタードのソース



GRILLED SIRLOIN PLANCHA with LEMON BUTTER SAUCE 1700 [税込 1870]
牛サーロインのグリルプランチャ
レモンバターソース

ADDITIONAL



SOUP OF THE DAY
本日のスープ
+150 [税込 165]



DESSERT OF THE DAY
本日のランチデザート
+250 [税込 275]

LUNCH COURSE ¥1850

[税込 2035]



SOUP
本日のスープ

APPETIZER
前菜盛り合わせ

MAIN DISH
選べるメインディッシュ

DRINK
ドリンク

DESSERT
ひとくちデザート

CHOOSE YOUR MAIN DISH. お好きなメインを1つお選びください。

PAELLA

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA
海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MAITAKE MUSHROOM PAELLA
サーモンと白舞茸のパエージャ

IBÉRICO & KOMATSUNA PAELLA
イベリコ豚と小松菜のパエージャ

CHICKEN & GREEN BEANS PAELLA
菜彩鶏とインゲンのパエージャ

PAELLA DE MARISCOS +500 [税込 550]
4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

ARROZ CALDOSO

OYSTER & ASPARAGUS ARROZ CALDOSO
牡蠣とアスパラガス、青さのりのアロスカルドソ

SCALLOP & BRUSSEL SPROUTS ARROZ CALDOSO
帆立と芽キャベツ、とろろ昆布のアロス・カルドソ

FIDEUA

SQUID INK FIDEUÁ
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILL PLANCHA

GRILLED CHICKEN PLANCHA
菜彩鶏のプランチャ マッシュルームクリームソース

IBERIAN PORK PLANCHA +250 [税込 275]
スペイン産イベリコ豚のグリルプランチャ 蜂蜜とマスタードのソース

GRILLED SIRLOIN PLANCHA +300 [税込 330]
牛サーロインのグリルプランチャ レモンバターソース



UPGRADE YOUR DESSERT!

ひとくちデザートを+¥350 [税込 385]で
グランドメニューのデザートに変更できます!

CHOOSE YOUR DRINK

COFFEE HOT OR ICED	コーヒー [アイスor ホット]
TEA HOT OR ICED	紅茶 [アイスor ホット]
ROSEHIP TEA HOT OR ICED	ローズヒップティー [アイスor ホット]
PEPSI	ペプシ
GINGER ALE	ジンジャーエール
PINEAPPLE JUICE	パイナップルジュース
APPLE JUICE	アップルジュース
CRANBERRY JUICE	クランベリージュース
ORANGE JUICE	オレンジジュース
GRAPEFRUIT JUICE	グレープフルーツジュース

+¥110でお替りできます。

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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いません。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.