

# HOLIDAY LUNCH COURSE

¥1850 [税込 2035]



SOUP OF THE DAY  
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



DESSERT  
ひとくちデザート



+¥350でグランドメニューのデザートに変更できます!



DRINK  
ドリンク

- |                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| COFFEE           | コーヒー HOT or ICED      |
| TEA              | 紅茶 HOT or ICED        |
| ROSEHIP TEA      | ローズヒップティー HOT or ICED |
| 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          |

+¥100でお替りできます。  
[税込 110]

## CHOOSE YOUR MAIN DISH



GRILLED CHICKEN PLANCHA  
w/ Creamy Mushroom Sauce  
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  
w/ Honey & Mustard Sauce  
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  
+250 [税込 275]



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



GRILLED FISH PLANCHA  
本日の鮮魚のプランチャ  
+300 [税込 330]



PLATO A LA GALICIA  
プラート ア・ラ ガリシア  
タコとじゃが芋のガリシア風と  
イベリコ豚のスパイスグリルの  
ガリシア料理2種盛り合わせ  
+500 [税込 550]



WEEKLY PAELLA  
今週のパエージャ  
詳しくはスタッフまで!

PAELLA 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

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



Recommended! PAELLA DE MARISCOS  
4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス +500 [税込 550]  
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

牡蠣とアスパラガス、青さのりのアロスカルドン

SCALLOP & BRUSSEL SPROUTS ARROZ CALDOSO

帆立と芽キャベツ、とろろ昆布のアロス・カルドン



FIDEUA 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

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

## UPGRADE YOUR DESSERT!

+¥350でグランドメニューのデザートに変更できます!



BASQUE CHEESE  
バスクチーズケーキ



STRAWBERRY TART  
w/ Vanilla Icecream  
苺のタルト  
バニラアイス添え



PISTACIO  
CREMA CATALANA  
ピスタチオの  
クレマ・カタラーナ



FONDANT  
CHOCOLA  
フォンダンショコラ  
ミックスベリーと  
バニラアイス

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.