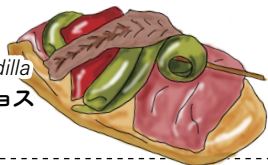
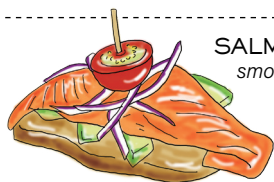


PINTXO GILDA
jamón serrano, anchovy, olive & guindilla
ヒルダとハモンセラノのピンチョス
350 [税込385]

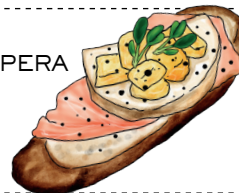


SARDINA, PIQUILLO Y Ooba
sardine, piquillo pepper & ooba basil
イワシのプランチャとピキージョ、大葉
400 [税込440]

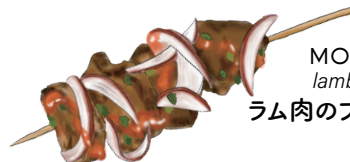


SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN
smoked salmon, ricotta cheese & avocado
スモークサーモンと
リコッタチーズとアボカド
400 [税込440]

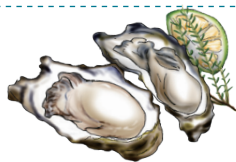
QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERA
blue cheese, prosciutto & pear
ブルーチーズと生ハムと洋梨
450 [税込495]



OSTRAS Y ERIZO DE MAR
confit oyster & sea urchin
牡蠣のコンフィと雲丹
650 [税込715]

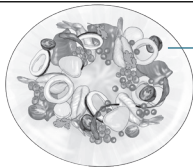


MORUNO DE CORDERO
lamb brochette "pincho moruno"
ラム肉のブロchette"ピンチョ・モルノ"
550 [税込605]



OSTRAS FRESCAS
岩手県広田湾 フレッシュオイスター
1PC ¥500 6PC ¥2700
[税込550] [税込2970]

FRÍOS TAPAS



CARPACCIO DEL DIA carpaccio of the catch of the day
本日の鮮魚のカルパッチョ 旬の食材を使ったカルパッチョ。詳しくはスタッフまでどうぞ。

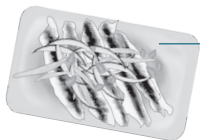
1000~
[税込1100~]

ENCURTIDOS pickles
彩り野菜のピクルス 数種類のスパイスとハーブで香り良く漬け込みました

350
[税込385]

ACEITUNAS MARINADAS marinated olive
グリーンオリーブのマリネ セミドライトマトと燻製パプリカでマリネしました

400
[税込440]



BOQUERONES pickled sardines
ボケロネス -自家製イワシの酢漬 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬"ギンディージャ"とともに

400
[税込440]

TARTAR DE ATÚN tuna and avocado tartar
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

600
[税込660]

CARPACCIO DE PULPO CON SALPICÓN octopus carpaccio with veggie salpicon sauce
タコとセロリのセビーチェ ハラペーニョとライムでさっぱり仕上げたタコのマリネ

650
[税込715]

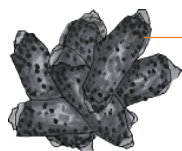
JAMÓN SERRANO jamón serrano
スペイン産生ハム ハモンセラノ

900
[税込990]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA iberico chorizo
スペイン産イベリコ豚サラミ・チョリソー

950
[税込1045]

TCA PLAINES

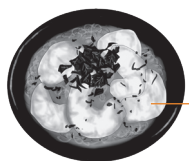


POLLO FRITO ESPECIALADO fried spice chicken
スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン

600
[税込660]

PATATAS BRAVAS fried potatoes with spicy sauce
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

600
[税込660]



CALAMARES FRITOS deep-fried squid
ヤリイカのセモリナフリット 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!

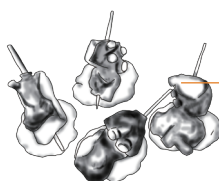
600
[税込660]

CAMARONES Y SETAS AL AJILLO 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

650
[税込715]

PESCADOS PEQUEÑOS COCA whitebait and anchovy coca -spanish style pizza
釜揚げシラスとアンチョビのコカ たっぶりのシラスにアンチョビと唐辛子のアクセントを加えたスペイン風ピザ

600
[税込660]



PULPO Y IBÉRICO A LA PLANCHA octopus and iberian pork plancha
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風 クリーミーなマッシュポテトを添えて

800
[税込880]

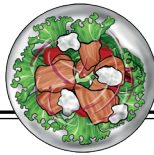
CALLOS AL MADRILEÑO stewed tripe
カジョス マドリード風モツ煮込み トリッパ、マルチョウ、チョリソーをトマトソースで丁寧に煮込みました

850
[税込935]



PAN 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選びいただけます

300
[税込330]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD *citron dressing*

フレッシュグリーンサラダ シトンドレッシング

M 600 L 900
[税込660] [税込990]

JAMÓN SERRANO & RICOTTA CHEESE SALAD ハモンセラノとリコッタチーズのサラダ

M 750 L 1200
[税込825] [税込1320]

HOMEMADE TUNA & TOMATO SALAD

自家製ツナとトマトのサラダ

M 700 L 1100
[税込770] [税込1210]



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!

700
[税込770]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

3種チーズのトルティージャ [16cm]

ケソマンチェゴ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

850
[税込935]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce

ハモンセラノのトルテージャ [16cm]

アイオリソースをかけて

900
[税込990]

A LA PLANCHA しっかりとジューシーに仕上がるスペインの鉄板焼き、プランチャ!



RAZOR CLAM PLANCHA
GARLIC & CAPER SAUCE

マテ貝のプランチャ

ガーリックとケイパーのソース

800
[税込880]



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

800
[税込880]

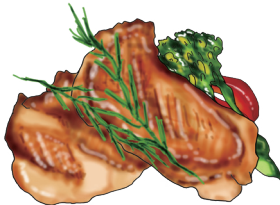


IBERIAN PORK
TONGUE PLANCHA

イベリコ豚タンのプランチャ

チミチュリソース

700
[税込770]



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 900 FULL 1700
[税込990] [税込1870]

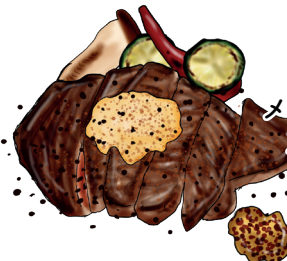
CERDO A LA PARRILLA
grilled iberico pork loin
スペイン産 イベリコ豚肩ロース
バルサミコソースとマンゴーチャツネ

HALF 1200 FULL 2300
[税込1320] [税込2530]



grilled smoky 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

1 PC 1000
[税込1100]



BEEF RIBEYE STEAK
garlic butter & mustard

メキシコ産 牛リブロースステーキ

ガーリックバターとマスタード

HALF 1300 FULL 2500
[税込1430] [税込2750]

LA 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

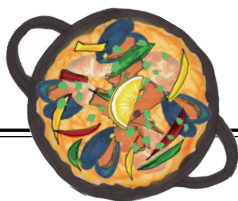
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

¥We kindly ask you for an additional ¥385/person as a table charge after 5:00pm, and 10% late night charge after 10:00 pm. 17時以降、コベルト[席料]をお一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。



We're on Instagram!
@LAPESQUERA_MARISQUERIA





PAELLAS

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。香ばしいおこげも美味しい!

パエリアのサイズは
右記の3種類から
お選びいただけます!

GRANDE
MEDIO
PEQUENO

Large
Medium
Small

グランデ *for 4 or more*
メディオ *for 2-3 persons*
ペケーニョ *for 1*

PAELLA DEL DIA

paella of the day

旬食材の本日のパエージャ

GRANDE 3800~
[税込4180~]

MEDIO 2400~
[税込2640~]

PEQUENO 1500~
[税込1650~]



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 4200
[税込4620]

MEDIO 2500
[税込2750]

PEQUENO 1600
[税込1760]

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 4000
[税込4400]

MEDIO 2400
[税込2640]

PEQUENO 1550
[税込1650]

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 3700
[税込4070]

MEDIO 2200
[税込2420]

PEQUENO 1400
[税込1540]

LANGOSTA E CERDO IBÉRICO

lobster & iberian pork paella

オマール海老とイベリコ豚のパエージャ



GRANDE 4000
[税込4400]

MEDIO 2800
[税込2860]

PEQUENO 1800
[税込1760]

TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood

イカスミと魚介パエージャ



GRANDE 4200
[税込4620]

MEDIO 2500
[税込2750]

PEQUENO 1600
[税込1760]



ARROZ CALDOSOS

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!

CERDO IBÉRICO, CAMARONES Y HONGOS

iberian pork, red shrimp & mushrooms
ペスケーラ アロス・カルドソ
[ミックスシーフード]



MEDIO 2500
[税込2750]

PEQUENO 1600
[税込1760]

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 2200
[税込2420]

PEQUENO 1400
[税込1540]

LONGOSTA E IBERIAN PORK

lobster & iberian pork

オマール海老とイベリコ豚の
アロス・カルドソ



MEDIO 2800
[税込2860]

PEQUENO 1800
[税込1760]

TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood arroz caldoso

イカスミと魚介のアロス・カルドソ



MEDIO 2500
[税込2750]

PEQUENO 1600
[税込1760]

POSTRES

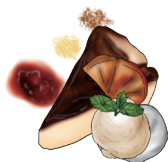


MELON PANNA COTTA

メロンのパナコッタ

濃厚なパナコッタにメロンとディルのスープ。
白ワインとライムのジュレをあわせました。

650
[税込715]



BASQUE BURNT CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ バニラアイス添え

表面を軽く焦がし香ばしく仕上げたチーズケーキ。
オレンジマーマレードとレモンソルトをお好みで!

600
[税込660]



AMERICAN CHERRY AND PISTACHIO TART

アメリカンチェリーとピスタチオのタルト

チェリーの焼き込みタルトの上にピスタチオクリームと
フレッシュのアメリカンチェリー。

650
[税込715]

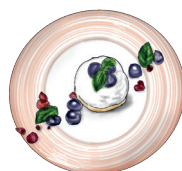


CHURROS

チュロス

外はサクッと中はもちもちの自家製チュロスに
濃厚なチョコレートソース、シナモンシュガーとどうぞ!

600
[税込660]



BLUEBERRY CREME D'ANJOU

ブルーベリーのクレームダンジュ

フロマージュブランを使った口溶け軽いムースに
今が旬の国産ブルーベリー。

650
[税込715]



ICE CREAM

-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]

400
[税込440]