

全てのパスタ、パエージャとカレーは+¥200(税込220)で大盛り[1.5倍]にできます。



## SPANISH LUNCH

SERVED WITH 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。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ	1250 [税込1375]
シェフ特製!今しか味わえないこだわりのパエージャ	
SPICY CHICKEN & VEGGIE PAELLA WITH AIOLI SAUCE スパイシーホットチキンとグリル野菜のパエージャ	1150 [税込1265]
アイオリソース添え	
MIXED SEAFOOD PAELLA 定番!シーフード・パエージャ	1200 [税込1320]
BEEF BOLOGNESE, EGGPLANT & MOZZARELLA PAELLA 牛肉のボロネーゼと茄子、モッツアレラのパエージャ	1300 [税込1430]

### CALDOSO

旨味が染み出た、  
スープたっぷり体温まるスペイン雑炊!

TOMATO CALDOSO WITH SHRIMP, SCALLOP & SPINACH 海老と帆立、ほうれん草のトマトカルドソ	1150 [税込1265]
SALSICCIA & ASPARAGUS CREAM CALDOSO やまと豚のサルシッチャとアスパラガスのクリームカルドソ	1250 [税込1375]



## SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

HERB CHICKEN & COTTAGE CHEESE SALAD WITH LEMON VINAGRETTE DRESSING ハーブチキンとカッターチーズのサラダ	1150 [税込1265]
レモンビネグレットドレッシング	
BROILED TUNA, AVOCADO & VEGGIE SALAD WITH BALSAMIC SOY SAUCE DRESSING 炙りマグロとアボカド、10種野菜のサラダ	1200 [税込1320]
バルサミコ醤油ドレッシング	



## PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

WEEKLY PASTA 今週の Pasta	1200 [税込1320]
おすすめパスタ!詳しくはスタッフまでお尋ねください。	
WHITEBAIT, SCALLOP & KUJO LEEK PEPERONCINO WITH BOTTARGA シラスと小柱、九条葱のペペロンチーノ カラスミがけ	1150 [税込1265]
EGGPLANT, ZUCCHINI & BACON TOMATO SAUCE 茄子とズッキーニ、ベーコンのトマトソース	1150 [税込1265]
CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & BROCCOLI 海老とブロッコリーのトマトクリームソース	1200 [税込1320]
CHICKEN & MUSHROOMS RAGOUT 国産あべ鶏もも肉とマッシュルームのラグーソース	1250 [税込1375]
CREAM SAUCE WITH SEA URCHIN & SCALLOPS 雲丹と帆立のクリームソース	1450 [税込1595]



## ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー	1200 [税込1320]
SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 国産あべ鶏もも肉のソテー	1250 [税込1375]
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き	
GRILLED BEEF SPENCER ROLL 250g 特選牛リブロース・ステーキ [250g] 焼き立てパン付き	1800 [税込1980]

SET  
DRINK

COFFEE (HOT OR ICED)	コーヒー[ホットorアイス]
TEA (HOT OR ICED)	紅茶[ホットorアイス]
HERB TEA	本日のハーブティー
ICED MATE TEA	アイスマテ茶
COCA-COLA	コカ・コーラ
COCA-COLA ZERO	コカ・コーラ ゼロ

GINGER ALE  
SPRITE

ジンジャーエール  
スプライト



We skip disposable plastic straws  
in consideration of the environment!  
環境問題に配慮し、使い捨て  
プラスチック製ストローは使用いたしません

EXTRAS

LARGE SALAD サラダ大盛り	150 [税込165]
BREAD パン追加	100 [税込110]
SOUP 本日のスープ	150 [税込165]

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

ITWATER

ITウォーター使用  
IT Water

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いません。

## DRINKS



STELLA ARTOIS	ステラ・アルトワ [生ビール]	550 [税込605]
SPARKLING WINE BY THE GLASS	スパークリングワイン	700 [税込770]
SANGIRA [ROJO OR BLANCO]	サングリア [ロホ / ブランコ]	550 [税込605]
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	ボンベイサファイアトニック	550 [税込605]
DEWAR'S 12Y HIGHLBALL	デュワーズ12年ハイボール	550 [税込605]
REBUJITO	レブヒート	600 [税込605]

## TAPAS



FRESH OYSTER  
フレッシュ・オイスター

IPC 500  
[税込550]

VEGETABLE & GREEN PEPPER PICKLES  
自家製ピクルスとギンディージャ

500  
[税込550]

数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子

PICKLED SARDINES  
ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

500  
[税込550]

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

TUNA & AVOCADO TARTAR  
マグロとアボカドのタルタル

600  
[税込605]

わさびを入れたバルサミコソース  
JAMÓN SERRANO  
スペイン産生ハム ハモンセラノ

900  
[税込990]

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

650  
[税込715]

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

WHITEBAIT & ANCHOVY COCA -SPANISH STYLE PIZZA

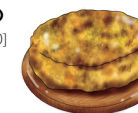
600  
[税込660]

釜揚げシラスとアンチョビのココ  
たっぷ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

SPANISH OMELETTE

700  
[税込770]

名物!焼き立てトルティージャ スパニッシュ・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!



CATALAN SAUSAGE A LA PLANCHA

750  
[税込825]

white kidney beans & aioli sauce  
カタルーニャ風ソーセージ"プティファラ"のプランチャ  
白いんげん豆とアイオリソースで

OCTOPUS & IBERICO PORK PLANCHA

800  
[税込880]

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

STEWED TRIPE

800  
[税込880]

カジョス マドリド風モツ煮込み  
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



レストラン会員制ポイントシステム

「The HUGE CLUB」

新規登録で500円分ポイントプレゼント!

