



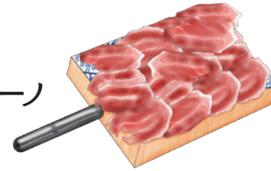
¥3500 COURSE

税込み ¥3850

小皿料理タパスが7品!品数豊富に楽しめるコース!

Tapas

JAMÓN SERRANO
スペイン生ハム ハモンセラノー



CARPACCIO
本日の鮮魚のカルパッチョ

PICKLED SARDINES
イワシの酢漬け ポケロネス



TORTILA *Spanish Style Omlete*
スペイン風オムレツ トルティージャ

PATATAS BRAVAS *Fried Potatoes with Spicy Sauce*
インカのめざめのフライドポテト パタタス・ブラバス

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO
小海老とマッシュルームのアヒージョ パン付き

OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風

Paella

MIXED SEAFOOD PAELLA
ミックスシーフードのパエージャ



▶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 米で作るパエージャ!香ばしいおこげが美味しい!



▶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!

¥4500 COURSE

税込み ¥4950

おすすめ!シェフ自慢のタパスにステーキとデザートも!

Tapas

PINTXO GILDA
jamon serrano, anchovy, olive & guindilla
ヒルダとハモンセラノーのピンチョス



CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ

PICKLED SARDINES
イワシの酢漬け ポケロネス

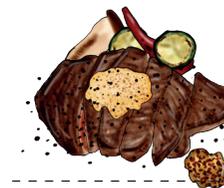
TORTILA *Spanish Style Omlete*
スペイン風オムレツ トルティージャ

PATATAS BRAVAS *Fried Potatoes with Spicy Sauce*
インカのめざめのフライドポテト"パタタス・ブラバス"

RED SHRIMP PLANCHA *Herb Salt & Lemon*
赤海老の鉄板焼き プランチャ



OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風



Main Dish

BEEF RIBEYE STEAK
メキシコ産 牛リブローズステーキ
ガーリックバターとマスタード

Paella

MIXED SEAFOOD PAELLA
ミックスシーフードのパエージャ

▶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。

Dessert

TODAY'S DESSERT 本日のデザート

The Course Order need to order up to 3 people. コースのご予約は3名様より承ります。