



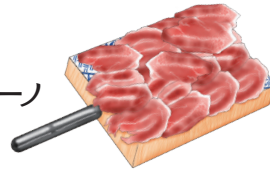
¥3500 COURSE

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



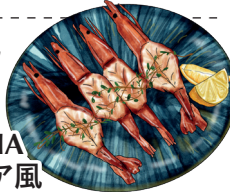
CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ

PICKLED SARDINES
イワシの酢漬け ポケロネス

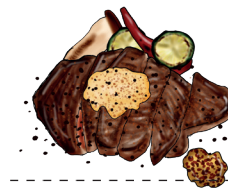
TORTILA Spanish Style Omlete
スペイン風オムレツ トルティージャ

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。