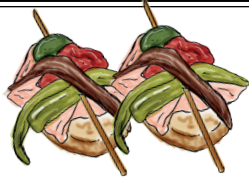


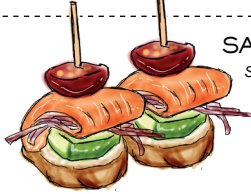
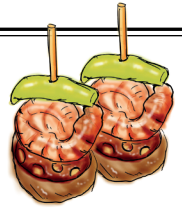
# PINTXOS

まずはこれ! パンに具材を乗せた  
バスク地方定番のひとくちサイズの前菜

**PINTXO GILDA**  
jamon serrano, anchovy, olive & guindilla  
ヒルダとハモンセラノのピンチョス  
600 [税込660]



**CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO**  
garlic shrimp & Iberico chorizo  
ガーリックシュリンプとイベリコチョリソー  
600 [税込660]



**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  
700 [税込770]



**QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERA**  
blue cheese, prosciutto & pear  
ブルーチーズと生ハムと洋梨  
700 [税込770]

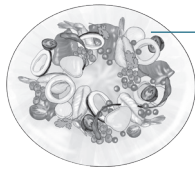
**OSTRAS Y ERIZO DE MAR**  
confit oyster & sea urchin  
牡蠣のコンフィと雲丹  
900 [税込990]



**MORUNO DE CORDERO**  
lamb brochetta "pincho moruno"  
ラム肉のプロचेッタ  
"ピンチョ・モルーノ"  
700 [税込770]



## T F A R P Í A O S S



**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 DE GUINDILLAS** vegetable & green pepper pickles

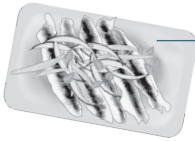
自家製ピクルスとギンディージャ 数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子

500  
[税込550]

**ACEITUNAS MARINADAS** marinated olive

グリーンオリーブのマリネ セミドライマトと燻製パプリカでマリネしました

500  
[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

500  
[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]

## T C A P L A I S E N T E S



**PADRÓN** fried sweet green pepper

遠野パドロンフリット スペインバルの定番! シントウに似たスペインパドロン地方原産の野菜を素揚げで

500  
[税込660]

**POLLO FRITO ESPECIADO** 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

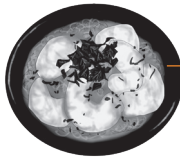
インカのめざめの"パタタス・ブラバス" フライドポテトにピリ辛ソースとアイオリソースで

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]

**BUCCINO Y BRÓCOLI CON MANTEQUILLA DE AJO Y HIERBAS** whelk & broccoli garlic herb butter

つぶ貝とブロッコリーのガーリックハーブバター アーモンドを入れた香草パン粉で仕上げました

800  
[税込880]

**CALLOS AL MADRILEÑO** stewed tripe

カジョス マドリード風モツ煮込み トリップ、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]

洗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お選びいただけます

300  
[税込330]

**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**

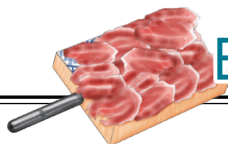
自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC  
SUGAR**

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

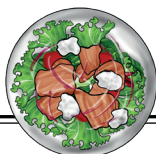
All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

¥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。



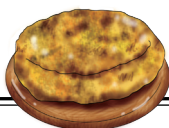
# EMBUTIDOS

JAMÓN TERUEL - Spain	スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル	M 900 L 1500 [税込990] [税込1650]
CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain	スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー	M 800 L 1400 [税込880] [税込1540]
MORTADELLA - Japan	山形県産・スモークハウスファインのモルタデッラ	M 900 L 1500 [税込990] [税込1650]
SOFT SALAME - Italy	イタリア産・ソフトサラミ	M 800 L 1400 [税込880] [税込1540]
EMBUTIDOS PLATTER	生ハム・サラミ4種盛り合わせ	M 1200 L 1900 [税込1320] [税込2090]



# ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD <i>citron dressing</i>	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 <i>spanish omelette</i> 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 <i>mixed cheese spanish omelette</i> 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 <i>with aioli sauce</i> 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]
--	--	---

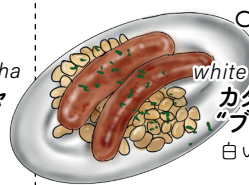
# A LA PLANCHA しっかりとジューシーに仕上がるスペインの鉄板焼き、プランチャ!



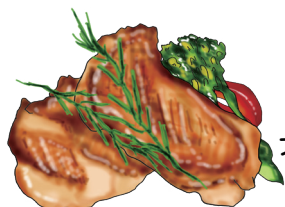
RED SHRIMP PLANCHA  
HERB SALT & LEMON  
赤海老のプランチャ  
ハーブソルトとレモンで  
800  
[税込880]



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  
マッシュポテト添え  
800 [税込880]



CATALAN SAUSAGE  
A LA PLANCHA  
white kidney beans & aioli sauce  
カタルーニャ風ソーセージ  
“ブティファラ”のプランチャ  
白いんげん豆とアイオリソースで  
750 [税込825]



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  
1pc 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]



# PAELLAS

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの代表的な料理。  
ベースを米またはショートパスタ”フィデオア”から選べます。



▶ Paella

米を旨味たっぷりに炊き上げます。香ばしいおこげも美味しい!



▶ Fideua

スペインのショートパスタ”フィデオア”。もちもち食感がクセになる!

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]



CAMARONES Y POLLO  
shrimp & chicken  
海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 3800  
[税込4180]  
MEDIO 2400  
[税込2640]  
PEQUENO 1500  
[税込1650]



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スープたっぷりの雑炊。  
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]



CAMARONES Y POLLO  
shrimp & chicken  
海老とチキンのアロスカルドソ  
アロス・カルドソ

MEDIO 2400  
[税込2640]  
PEQUENO 1500  
[税込1650]



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



PEACH PANNA COTTA  
白桃のパンナコッタ  
レモンゼリーとラズベリーをアクセントに、ローズマリー香る  
パンナコッタと白桃を合わせました。

700  
[税込770]



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]



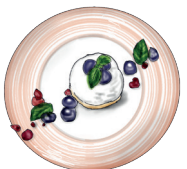
MANGO & PINEAPPLE TART  
国産マンゴーとパイナップルのタルト  
パイナップルとココナッツの焼き込みタルトの上に国産  
アップルマンゴーとゴールデンパンをたっぷりと乗せて。

700  
[税込770]



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!  
+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

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]



RICH CHOCOLATE ICE CREAM  
リッチ・チョコレートアイス  
鎌倉・チョコレートバンクが作るコロンビア産カカオ100%  
の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。

600  
[税込660]



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]