



# ¥4000 COURSE

税込み ¥4400

人気定番メニューが品数豊富に楽しめるコース!

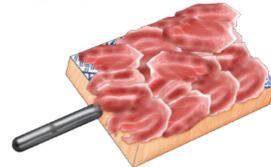
## Tapas

### JAMÓN TERUEL

スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル

### CARPACCIO

本日の鮮魚のカルパッチョ



### TUNA & TOMATO SALAD

自家製ツナとトマトのサラダ



### TORTILA *Spanish Style Omelet*

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

## Main Dish

### OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA

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



## 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!

# ¥6000 COURSE

税込み ¥6600

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

### SALMON & AVOCADO PINTXO

サーモンとアボカドのピンチョス

### CONFIT OYSTER & SEA URCHIN PINTXO

牡蠣のコンフィと雲丹のピンチョス



CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ イクラ乗せ

FRIED SPICE CHICKEN スパイス・チキン

JAMÓN TERUEL スペイン産・生ハム 18ヶ月熟成 ハモンテルエル

### TORTILA DE QUESO *Mixed Cheese Spanish Omelet*

3種のチーズのトルティージャ トリュフの香り

### 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 & GRILLED IBERIAN PORK

牛リブロースとイベリコ豚の盛り合わせ

## Paella

### MIXED CRAB PAELLA

渡り蟹とズワイ蟹のパエージャ

▶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

### BASQUE CHEESECAKE WITH VANILLA ICE CREAM

バスクチーズケーキ バニラアイス添え



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。