

STARTER



COGOLLOS CON ANCHOAS

romaine lettuce & anchovy tapas

コゴジョス

スペイン産ミノメインレタスとアンチョビの旨味、アイオリソースのククピネガーの酸味が絶妙にマッチした一品
700 [税込770]



FRESH OYSTER

兵衛県室津産

フレッシュオイスター

IPC 600 [税込660]

PINTXOS

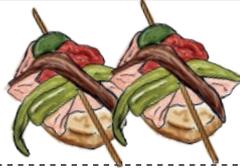
まずはこれ！パンに具材を乗せたバスク地方定番のひとつくちサイズの前菜

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

650 [税込715]

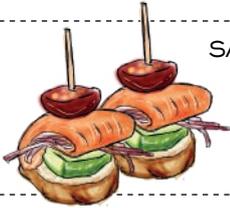


SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN

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

750 [税込825]



QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERA

blue cheese, prosciutto & pear

ブルーチーズと生ハムと洋梨

750 [税込825]

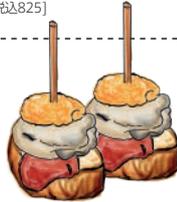


OSTRAS Y ERIZO DE MAR

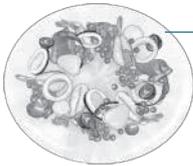
confit oyster & sea urchin

牡蠣のコンフィと雲丹

900 [税込990]



TARPIOS



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

1100~

[税込1210~]

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 セミドライト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に「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ソース

650

[税込715]

TCAAPLISENTES



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

650

[税込715]

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]

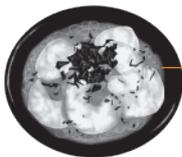
CALAMARES FRITOS

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！

650

[税込715]



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

700

[税込770]

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 マドリッド風モツ煮込み 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

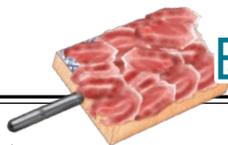
shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

渋いちベーカリーの丸パン[IPC] 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]





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

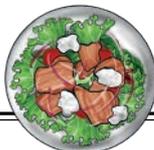
イタリア産・ソフトサラミ

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

フレッシュグリーンサラダ

M 600 L 900
[税込660] [税込990]

SHERRY VINEGAR MARINATED FIG & MUSHROOM WITH JAMÓN SERRANO

いちじくと茸のシェリーマリネ、ハモンセラノのサラダ

M 750 L 1200
[税込825] [税込1320]

SHRIMP, AVOCADO & FRUIT TOMATOS SALAD 海老とアボカド、フルーツマトのサラダ

M 750 L 1200
[税込825] [税込1320]



TORTILLA 名物! スペインスタイルのオムレツ!

TORTILLA ESPANOLA
spanish omelette

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!

750
[税込825]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

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、モツァレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

850
[税込935]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce

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

1100
[税込1210]



PULPO A LA GALLEGA
galician-style octopus
タコのガリシア風

タコとインカのめざめの鉄板焼き

1400
[税込1540]



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

ほうれん草とタスマニアマスタードで

850
[税込935]

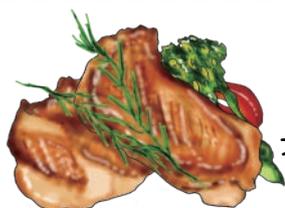


CALAMARES
A LA PLANCHA
まるごとスルメイカの鉄板焼き

さっぱりサルサ・ベルデと

コクのあるイカ墨のピカードで

1250
[税込1375]



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 1250 FULL 2000
[税込1375] [税込2200]

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 1450 FULL 2500
[税込1595] [税込2750]



grilled 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 1350
[税込1485]



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 1650 FULL 2850
[税込1815] [税込3135]



Paella?
Fideua?

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
▶Fideua

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!

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!

GRANDE 5-6人前
MEDIO 3-4人前
PEQUENO 1-2人前

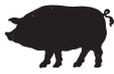
PAELLA DEL DIA
paella of the day
旬食材の本日のパエージャ

GRANDE 4000~
[税込4400~]
MEDIO 2500~
[税込2750~]
PEQUENO 1550~
[税込1705~]



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 4400
[税込4840]
MEDIO 2600
[税込2860]
PEQUENO 1650
[税込1815]



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 4200
[税込4620]
MEDIO 2500
[税込2750]
PEQUENO 1600
[税込1760]



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 3900
[税込4290]
MEDIO 2300
[税込2530]
PEQUENO 1450
[税込1595]



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

GRANDE 4000
[税込4180]
MEDIO 2500
[税込2750]
PEQUENO 1550
[税込1705]



TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood
イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4400
[税込4840]
MEDIO 2600
[税込2860]
PEQUENO 1650
[税込1815]



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!



MARISCOS
mixed seafood
ペスケーラ アロス・カルドソ
[ミックスシーフード]

MEDIO 2600
[税込2860]
PEQUENO 1650
[税込1815]



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 2300
[税込2530]
PEQUENO 1450
[税込1595]



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 2500
[税込2750]
PEQUENO 1550
[税込1705]



TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood arroz caldoso
イカスミと魚介のアロス・カルドソ

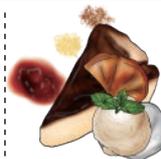
MEDIO 2600
[税込2860]
PEQUENO 1650
[税込1815]

POSTRES



MONT BLANC
和栗のモンブラン
茨城県産の和栗を使用した上品なモンブラン

800
[税込880]



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!

700
[税込770]



CREMA CATALANA
那須御養卵のカタラーナ
表面をカリッとキャラメリゼした
スペイン・カタルーニャ地方の冷たく凍らせたプリン

700
[税込770]



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。

650
[税込715]



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!

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]

500
[税込550]

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥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

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おりません。
Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[庶料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金10%頂戴しております。