STARTER

COGOLLOS CON ANCHOAS
romaine lettuce & anchovy tapas

コゴジョス

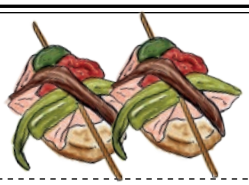
スペイン産ミニロメインレタスと
アンチョビの旨味、アイオリソースのコク、
ビネガーの酸味が絶妙にマッチした一品

700 [税込770]

FRESH OYSTER
兵庫県室津産
フレッシュオイスター

1PC 600 [税込660]

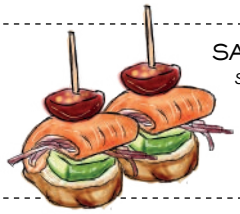
PINTXOS
まずはこれ！パンに具材を乗せた
バスク地方定番のひとくちサイズの前菜



PINTXO GILDA
jamon serrano, anchovy, olive & guindilla

ヒルダとハモンセラーノのピンチョス

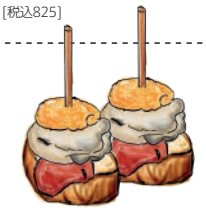
600 [税込660]



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

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]

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

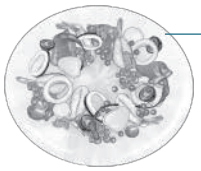
650 [税込715]

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]

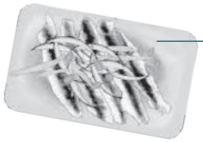
TAPAS FRÍOS



CARPACCIO DEL DIA *carpaccio of the catch of the day* — 1100~ [税込1210~]
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

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS *vegetable & green pepper pickles* — 500 [税込550]
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込んだ野菜と青唐辛子

ACEITUNAS MARINADAS *marinated olive* — 500 [税込440]
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



BOQUERONES *pickled sardines* — 500 [税込440]
ボケロネス -自家製イワシの酢漬け 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬け"ギンディージャ"とともに

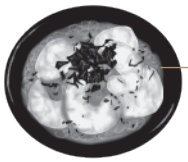
TARTAR DE ATÚN *tuna and avocado tartar* — 650 [税込715]
マグロとアボカドのタルタル わさびを入れたバルサミコソース

TAPAS CALIENTES

POLLO FRITO ESPECIADO *fried spice chicken* — 650 [税込715]
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

PATATAS BRAVAS *fried potatoes with spicy sauce* — 600 [税込660]
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

CALAMARES FRITOS *deep-fried squid* — 650 [税込715]
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！



CAMARONES Y SETAS AL AJILLO *shrimp and mushroom ajillo* — 700 [税込770]
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

PESCADOS PEQUEÑOS COCA *whitebait and anchovy coca -spanish style pizza* — 600 [税込660]
釜揚げシラスとアンチョビのコカ たっぷ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

BUCCINO Y BRÓCOLI CON MANTEQUILLA DE AJO Y HIERBAS *whelk & broccoli garlic herb butter* — 800 [税込880]
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

CALLOS AL MADRILENO *stewed tripe* — 850 [税込935]
カジョス マドリード風モツ煮込み トリッパ、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

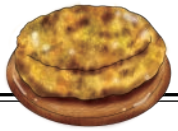
PAN *shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]* — 300 [税込330]
渋いちベーカリーの丸パン[1PC] ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます

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 [税込990] L 1500 [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 [税込880] L 1400 [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 [税込990] L 1500 [税込1650]
SOFT SALAME - *Italy*	イタリア産・ソフトサラミ	M 800 [税込880] L 1400 [税込1540]
EMBUTIDOS PLATTER	生ハム・サラミ4種盛り合わせ	M 1200 [税込1320] L 1900 [税込2090]

ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD	フレッシュグリーンサラダ	M 600 [税込660] L 900 [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、ハモンセラーノのサラダ	M 750 [税込825] L 1200 [税込1320]
SHRIMP, AVOCADO & FRUIT TOMATOS SALAD	海老とアボカド、フルーツトマトのサラダ	M 750 [税込825] L 1200 [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、モッツァレラチーズを
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
ハモンセラーノのトルテージャ [16cm]
アイオリソースをかけて
900
[税込990]

A LA PLANCHA

しっとり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ダで
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 [税込1375] FULL 2000 [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 [税込1595] FULL 2500 [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 [税込1815] FULL 2850 [税込3135]

※当店は国産の米を使用しています。

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"フィデウア"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"フィデウア"。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の一品にぴったり！

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]

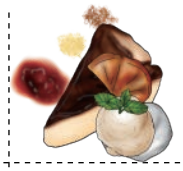
MARISCOS CON ALMEJAS
mixed clams arroz caldoso
5種の貝のアロス・カルドソ
〔あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ〕
MEDIO 2300 [税込2530]
PEQUENO 1450 [税込1595]

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]

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

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]

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[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。