

LUNCH COURSE ¥1950 [税込 2145]



CHOOSE YOUR MAIN DISH. お好きなメインを1つお選びください。

PAELLA

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA
海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MIXED MUSHROOM PAELLA
サーモンと3種のキノコのパエージャ

PORK & SPINACH PAELLA
あぶくま三元豚とほうれん草のパエージャ

CHICKEN & BROCCOLI PAELLA
菜彩鶏とブロッコリーのパエージャ



PAELLA DE MARISCOS +800 [税込 880]
4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

ARROZ CALDOSO



OYSTER & BROCCOLI ARROZ CALDOSO
牡蠣とブロッコリー、あおさのりのアロスカルドソ

SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO
帆立と蕪のアロスカルドソ 柚子風味

FIDEUA



SQUID INK FIDEUÁ
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILL PLANCHA

GRILLED CHICKEN PLANCHA
菜彩鶏のグリル・プランチャ マッシュルームクリームソース

SANGEN PORK PLANCHA +250 [税込 275]
あぶくま三元豚のグリル・プランチャ パプリカとスパイスのサルサ・モホ

GRILLED SIRLOIN PLANCHA +300 [税込 330]
牛サーロインのグリルプランチャ レモンバターソース

UPGRADE YOUR DESSERT!

ひとくちデザートを+¥350 [税込 385]で
グランドメニューのデザートに変更できます!

ARROZ LUNCH SET

SALAD + DRINK サラダ・ドリンク付き

PAELLA



スペインの代表的な米料理。専用の鍋"パエリアパン"で米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA 1200 [税込 1320]
海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & MIXED MUSHROOM PAELLA 1250 [税込 1375]
サーモンと3種のキノコのパエージャ

PORK & SPINACH PAELLA 1250 [税込 1375]
あぶくま三元豚とほうれん草のパエージャ

CHICKEN & BROCCOLI PAELLA 1200 [税込 1320]
菜彩鶏とブロッコリーのパエージャ

WEEKLY PAELLA
今週のパエージャ
詳しくはスタッフまで!
1250 [税込 1375]



Recommended!

PAELLA DE MARISCOS 2000 [税込 2200]
4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

ARROZ CALDOSO



旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!

OYSTER & BROCCOLI ARROZ CALDOSO 1200 [税込 1320]
牡蠣とブロッコリー、あおさのりのアロスカルドソ

SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO 1200 [税込 1320]
帆立と蕪のアロスカルドソ 柚子風味

FIDEUÁ



魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUÁ 1200 [税込 1320]
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ 1300 [税込 1430]
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES 1350 [税込 1485]
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

ADDITIONAL

SOUP OF THE DAY
本日のスープ
+150 [税込 165]



DESSERT OF THE DAY
本日のランチデザート
+350 [税込 385]

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き



MIXED MUSHROOM, JAMON SERANO & MANCHEGO CHEESE SALAD 1100 [税込 1210]
3種キノコのシェリーマリネとハモンセラノ、マンチェゴチーズのサラダ

OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD 1200 [税込 1320]
タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + BREAD + DRINK サラダ・パン・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN PLANCHA with MUSHROOMS CREAM SAUCE 1300 [税込 1430]
菜彩鶏のグリル・プランチャ
マッシュルームクリームソース



SANGEN PORK PLANCHA with SALSA MOJO 1550 [税込 1705]
あぶくま三元豚のグリル・プランチャ
パプリカとスパイスのサルサ・モホ



GRILLED SIRLOIN PLANCHA with LEMON BUTTER SAUCE 1700 [税込 1870]
牛サーロインのグリル・プランチャ
レモンバターソース

DRINK

Original Blended Tea FIVE ELEMENTS | ICED |
オリジナル・ブレンドティー ファイブ・エレメンツ[アイス]
[REFILL FREE おかわりできます]

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| COFFEE HOT OR ICED | コーヒー [アイスor ホット] |
| TEA HOT OR ICED | 紅茶 [アイスor ホット] |
| ROSEHIP TEA HOT OR ICED | ローズヒップティー [アイスor ホット] |
| PEPSI | ペプシ |
| GINGER ALE | ジンジャーエール |
| APPLE JUICE | アップルジュース |
| CRANBERRY JUICE | クランベリージュース |
| ORANGE JUICE | オレンジジュース |
| GRAPEFRUIT JUICE | グレープフルーツジュース |

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

π WATER

πウォーター使用
π Water

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

Special LUNCH COURSE

たっぷりの貝類や人気のタパス、選べる
メインディッシュの贅沢ランチフルコース!

SPANISH
TAPAS
PLATE

BASQUE
CHEESE CAKE



SHERRY
STEAMED
CLAMS



FRESH
OYSTER



MAIN DISH

Special LUNCH COURSE

FRESH OYSTER
フレッシュオイスター

SPANISH TAPAS PLATE

スペイン前菜4種盛り合わせ

- ▶ Spanish Ham Croquette 生ハムのクロケッタ
- ▶ Tomato & Tuna Salad トマトとツナのマルシアサラダ
- ▶ Galician Style Octopus タコのガリシア風
- ▶ Jamón Serrano ハモン・セラノ

SHERRY STEAMED CLAMS

3種の貝のシェリー蒸し

当店の看板メニュー! ハーブとレモンと一緒に蒸した
シンプルなおいしいシェリー蒸し

CHOOSE YOUR MAIN DISH

下記メインディッシュから1つお選びください。

DESSERT

Basque Cheese Cake
バスクチーズケーキ

DRINK

Coffee or Rosehip Tea
コーヒーまたは
ローズヒップティー

¥2850

[税込 3135]

▼ CHOOSE YOUR MAIN DISH. お好きなメインを1つお選びください ▼

PAELLA



スペインの代表的な米料理。
米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

WEEKLY PAELLA 今週のバエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA
海老とズッキーニのバエージャ

SALMON & MIXED MUSHROOM PAELLA
サーモンと3種のキノコのバエージャ

PORK & SPINACH PAELLA
あぶくま三元豚とほうれん草のバエージャ

CHICKEN & BROCCOLI PAELLA
菜彩鶏とブロッコリーのバエージャ

PAELLA DE MARISCOS +800 [税込 880]
4種魚介のバエージャ・デ・マリスコス
サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのバエージャ!

ARROZ CALDOSO



旨み凝縮スープがたっぷりの
あったかいスペイン雑炊!

OYSTER & BROCCOLI ARROZ CALDOSO
牡蠣とブロッコリー、あおさのりのアロスカルドソ

SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO
帆立と蕪のアロスカルドソ 柚子風味

FIDEUA



魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、
スペインのショートパスタを使ったバエージャ

SQUID INK FIDEUA
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUA
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUA GRATIN WITH STEWED TRIPES
カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

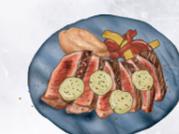
GRILL PLANCHA



GRILLED CHICKEN PLANCHA
菜彩鶏のグリル・プランチャ
マッシュルームクリームソース



SANGEN PORK PLANCHA
あぶくま三元豚のグリル・プランチャ
パプリカとスパイスのサルサ・モホ
+250 [税込 275]



GRILLED SIRLOIN PLANCHA
牛サーロインのグリルプランチャ
レモンバターソース
+300 [税込 330]

ALL NATURAL NO MSG 化学調味料不使用 ZERO TRANS FAT 低温圧搾抽出法油 NATURAL SALT 自然製法の塩 ORGANIC SUGAR オーガニック砂糖 WATER 浄水

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.