

全てのパスタ、パエージャとカレーは+¥200(税込220)で大盛り[1.5倍]にできます。



## SPANISH LUNCH

SERVED WITH 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。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ 1350 [税込1485]

シェフ特製!今しか味わえないこだわりのパエージャ

MIXED SEAFOOD PAELLA 定番!シーフード・パエージャ 1300 [税込1430]

GRILLED CHICKEN, CHORIZO & PAPRIKA PAELLA 1300 [税込1430]  
グリルチキンと Chorizo とパプリカのパエージャ

BEEF BOLOGNESE, GRILLED VEGETABLES & MOZZARELLA CHEESE PAELLA 1400 [税込1540]  
牛挽肉のボロネーゼとグリル野菜モッツァレラのパエージャ

### CALDOSO

旨味が染み出た、スープたっぷり体温まるスペイン雑炊!

SHRIMP & MIXED CLAMS 1300 [税込1430]  
海老と3種の貝のアロス・カルドソ

CREAM CALDOSO WITH BACON MUSHROOMS, SPINACH & SOFT BOILED EGG 1300 [税込1430]  
ベーコンと木の子、ほうれん草のクリームカルドソ 温玉添え



## SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

BACON, SHERRY MARINATED MUSHROOMS & RUCCOLA 1300 [税込1430]  
角切りベーコンと木の子のシェリーマリネ、ルッコラのサラダ

SHRIMP, AVOCADO & COTTAGE CHEESE SALAD WITH BASIL ONION DRESSING 1300 [税込1430]  
海老とアボカド、カッターチーズのサラダ  
バジルオニオンドレッシング



## PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

WEEKLY PASTA 今週のパスタ 1350 [税込1485]

おすすめパスタ!詳しくはスタッフまでお尋ねください。

WHITEBAIT, SCALLOP & KUJO LEEK PEPPERONCINO WITH BOTTARGA 1300 [税込1430]  
シラスと小柱、九条葱のペペロンチーノ カラスミがけ

CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & BROCCOLI 1300 [税込1430]  
海老とブロッコリーのトマトクリームソース

CREAM SAUCE WITH CHICKEN, PORCINI & MUSHROOMS 1300 [税込1430]  
あべどりとポルチーニ、マッシュルームのクリームソース



## ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 1300 [税込1430]  
牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー

SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 1400 [税込1540]  
国産鶏もも肉のソテー  
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き

GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 2200 [税込2420]  
特選牛リブローズ・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き

### EXTRAS

LUNCH SOUP 150 [税込165]  
本日のランチスープ

BREAD 100 [税込110]  
パン追加

LUNCH DESSERT 300 [税込330]  
ランチデザート

### SET 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 [ホットorアイス]

TEA (HOT OR ICED) 紅茶 [ホットorアイス]

TODAY'S HERB TEA 本日のハーブティー

COCA-COLA コカ・コーラ

COCA-COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ

GINGER ALE ジンジャーエール

SPRITE スプライト

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

IT WATER

IT WATER 使用  
IT Water

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

## DRINKS

STELLA ARTOIS	ステラ・アルトワ [生ビール]	650 [税込715]
SPARKLING WINE BY THE GLASS	スパークリングワイン	750 [税込825]
SANGIRA	自家製サングリア	650 [税込715]
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	ボンベイサファイアトニック	650 [税込715]
DEWAR'S 12Y HIGHLBALL	デュワーズ12年ハイボール	650 [税込715]
REBUJITO	レブヒート	700 [税込770]

## TAPAS



FRESHOYSTER 1PC 600 [税込660]  
フレッシュ・オイスター

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た野菜と青唐辛子

PICKLED SARDINES 500 [税込550]  
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

TUNA & 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

JAMÓN SERRANO 900 [税込990]  
スペイン産生ハム ハモンセラノ

CATALAN SAUSAGEN 850 [税込935]  
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

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

WHITEBAIT & 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

SPANISH OMELETTE 750 [税込825]  
名物!焼き立てトルティージャ スパニッシュ・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!

STEWED TRIPE 800 [税込880]  
カジョス マドリッド風モツ煮込み  
トリッパ、マルチョウ、 Chorizo をトマトソースで丁寧に煮込みました

PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus 1400 [税込1540]  
タコのガリシア風  
タコとインカのめざめの鉄板焼き

