

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koku
ピネガーの酸味が絶妙にマッチした一品
2PC 730 [税込803]



FRESH OYSTER

兵庫県室津産

フレッシュオイスター

IPC 630 [税込693]

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ノのピンチョス

630 [税込693]

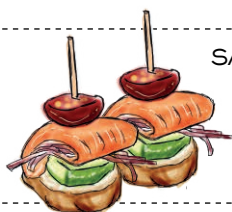


SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN

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

780 [税込858]

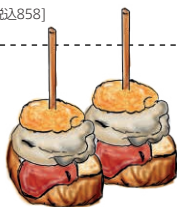


OSTRAS Y ERIZO DE MAR

confit oyster & sea urchin

牡蠣のコンフィと雲丹

940 [税込1034]

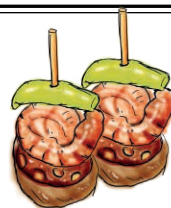


CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO

garlic shrimp & Iberico chorizo

ガーリックシュリンプとイベリコチョリソー

680 [税込748]



QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERA

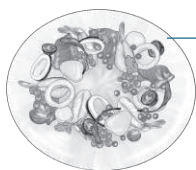
blue cheese, prosciutto & pear

ブルーチーズと生ハムと洋梨

780 [税込858]



T F A R P Í A O S S



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

ASK

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

520

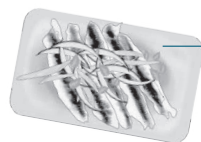
[税込572]

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

520

[税込572]



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“ギンディージャ”とともに

630

[税込693]

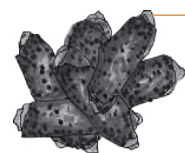
TARTAR DE ATÚN tuna and avocado tartar

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

680

[税込748]

T C A P L A I S E N T E S



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

680

[税込748]

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！

680

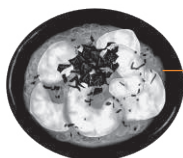
[税込748]

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

730

[税込803]



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

730

[税込803]

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

630

[税込693]

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

840

[税込924]

CALLOS AL MADRILEÑO stewed tripe

カジョス マドリッド風モツ煮込み 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

950

[税込1045]



PAN shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

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選びいただけます

350

[税込385]



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 940 L 1570
[税込1034] [税込1727]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain

スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー

M 840 L 1470
[税込924] [税込1617]

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 940 L 1570
[税込1034] [税込1727]

SOFT SALAME - Italy

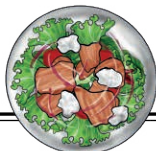
イタリア産・ソフトサラミ

M 840 L 1470
[税込924] [税込1617]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1310 L 2040
[税込1441] [税込2244]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD

フレッシュグリーンサラダ

M 630 L 940
[税込693] [税込1034]

SHERRY VINEGAR MARINATED KUMQUAT & MUSHROOM WITH JAMÓN SERRANO

金柑と茸のシェリーマリネ、ハモンセラノのサラダ

M 780 L 1260
[税込858] [税込1386]

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

M 780 L 1260
[税込858] [税込1386]



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!

780
[税込858]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

3種チーズのトルティージャ [16cm]

グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

890
[税込979]

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

940
[税込1034]

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

1150
[税込1265]



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

1470
[税込1617]



CATALAN SAUSAGE
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard

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

890
[税込979]



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ダーで

1310
[税込1441]



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 1310 FULL 2100
[税込1441] [税込2310]

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 1520 FULL 2620
[税込1672] [税込2882]



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 1410
[税込1551]



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 1730 FULL 2990
[税込1903] [税込3289]





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 ASK

MEDIO ASK

PEQUENO ASK



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 4620

[税込5082]

MEDIO 2730

[税込3003]

PEQUENO 1730

[税込1903]



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 4410

[税込4851]

MEDIO 2620

[税込2882]

PEQUENO 1680

[税込1848]



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 4090

[税込4499]

MEDIO 2410

[税込2651]

PEQUENO 1520

[税込1672]



CAMARONES Y POLLO

shrimp & chicken

海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 4200

[税込4620]

MEDIO 2620

[税込2882]

PEQUENO 1620

[税込1782]



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood

イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4620

[税込5082]

MEDIO 2730

[税込3003]

PEQUENO 1730

[税込1903]



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 2730

[税込3003]

PEQUENO 1730

[税込1903]



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 2410

[税込2650]

PEQUENO 1520

[税込1672]



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 2620

[税込2882]

PEQUENO 1620

[税込1782]



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood arroz caldoso

イカスミと魚介のアロス・カルドソ

MEDIO 2730

[税込3003]

PEQUENO 1730

[税込1903]

POSTRES



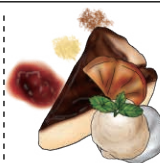
MONT BLANC

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

840

[税込924]



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！

730

[税込803]



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

730

[税込803]



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。

680

[税込748]



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！

630

[税込693]

+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]

520

[税込572]

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。