

# LUNCH COURSE ¥2000 [税込 2200]



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 & WHITE ASPARAGUS PAELLA  
サーモンとホワイトアスパラガスのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA  
あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & CAULIFLOWER PAELLA  
菜彩鶏とカリフラワーのパエージャ



PAELLA DE MARISCOS +840 [税込 924]  
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 & KUJO LEEK ARROZ CALDOSO  
牡蠣と九条ネギのアロスカルドン

SCALLOP & GREEN PEAS ARROZ CALDOSO  
帆立とスナップエンドウ、青さ海苔のアロスカルドン

## FIDEUA



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 +250 [税込 275]  
あぶくま三元豚のグリル・プランチャ パブ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



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 1260 [税込 1386]

SALMON & WHITE ASPARAGUS PAELLA 1300 [税込 1430]

PORK & GREEN PEAS PAELLA 1300 [税込 1430]

CHICKEN & CAULIFLOWER PAELLA 1260 [税込 1386]

PAELLA DE MARISCOS 2100 [税込 2310]  
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!

Recommended!



## 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 & KUJO LEEK ARROZ CALDOSO 1260 [税込 1386]

SCALLOP & GREEN PEAS ARROZ CALDOSO 1260 [税込 1386]

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

## FIDEUA

SQUID INK FIDEUA 1260 [税込 1386]

IBERICO & SHRIMP FIDEUA 1360 [税込 1496]

FIDEUA GRATIN WITH STEWED TRIPES 1400 [税込 1540]

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



JAMON SERANO, BROWN MUSHROOMS & GRANA PADANO SALAD 1150 [税込 1265]

ハモンセラノとブラウンマッシュルーム、グラナパダーノチーズのサラダ



OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD 1260 [税込 1386]

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



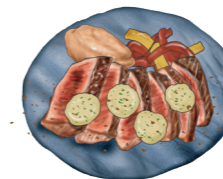
GRILLED CHICKEN PLANCHA with MUSHROOMS CREAM SAUCE 1360 [税込 1496]

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 1620 [税込 1782]

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ パブリカとスパイスのサルサ・モホ



GRILLED SIRLOIN PLANCHA with LEMON BUTTER SAUCE 1780 [税込 1958]

牛サーロインのグリル・プランチャ レモンバターソース

*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]

DRINK	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	

▶ DRINK REFILL +220円でお代わり出来ます [他のアイテムへ変更可]

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

π WATER

π WATER 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

¥3300

[税込 3630]

たっぷりの貝類や人気のタパス、  
 選べるメインとデザートの贅沢ランチフルコース!

# Special LUNCH COURSE ¥3300

[税込 3630]

BAKED OYSTER  
 オイスターの  
 オープン焼き

## 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 トマトとツナのムルシアサラダ
- ▶ Galician Style Octopus タコのガリシア風
- ▶ Jamón Serrano ハモン・セラノ

WINE STEAMED CLAMS  
 3種の貝のワイン蒸し

当店の看板メニュー! ハーブとレモンと一緒に蒸した  
 シンプルな貝のワイン蒸し

CHOOSE YOUR MAIN DISH

好きなメインディッシュ

DESSERT

好きなデザート

DRINK

好きなドリンク

MAIN DISH

DESSERT

DRINK

## 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 今週のパエージャ

SHRIMP & ZUCCHINI PAELLA

海老とズッキーニのパエージャ

SALMON & WHITE ASPARAGUS PAELLA

サーモンとホワイトアスパラガスのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA

あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & CAULIFLOWER PAELLA

菜彩鶏とカリフラワーのパエージャ

PAELLA DE MARISCOS +800 [税込 880]

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

## 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 & KUJO LEEK ARROZ CALDOSO

牡蠣と九条ネギのアロスカルドン

SCALLOP & GREEN PEAS ARROZ CALDOSO

帆立とスナップエンドウ、青さ海苔のアロスカルドン

## 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パエージャ

SQUID INK FIDEUÀ

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÀ

イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÀ 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 PLANCHÀ



GRILLED CHICKEN PLANCHÀ

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 PLANCHÀ

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 PLANCHÀ

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]

DESSERT



BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ



CHURROS

チュロス  
 ホットチョコソースと  
 バニラアイス



FONDANT CHOCOLATE

フォンダン  
 チョコ  
 バニラアイス



CREMA CATALANA

那須・御養卵の  
 カタラーナ

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

TEA HOT OR ICED

ROSEHIP TEA HOT OR ICED

コーヒー

紅茶

ローズヒップティー

PEPSI  
 GINGER ALE  
 APPLE JUICE  
 CRANBERRY JUICE  
 ORANGE JUICE  
 GRAPEFRUIT JUICE

ペプシ  
 ジンジャーエール  
 アップルジュース  
 クランベリージュース  
 オレンジジュース  
 グレープフルーツジュース

WINE STEAMED CLAMS

BAKED OYSTER

SPANISH TAPAS PLATE

MAIN DISH