

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 & SPINACH PAELLA
海老とつるむらさきのパエージャ

SALMON & MUSHROOMS PAELLA
サーモンとキノコのパエージャ

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

CHICKEN & PUMPKIN PAELLA
菜彩鶏とカボチャのパエージャ



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



SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO
海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカーナ

SCALLOP & BROCCOLI ARROZ CALDOSO
帆立とブロッコリーのアロスカルドソ アサリ出汁

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 スパイシー・サルサ・デ・トマテ

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 & SPINACH PAELLA 1260 [税込 1386]
海老とつるむらさきのパエージャ

SALMON & MUSHROOMS PAELLA 1300 [税込 1430]
サーモンとキノコのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA 1300 [税込 1430]
あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & PUMPKIN PAELLA 1260 [税込 1386]
菜彩鶏とカボチャのパエージャ

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!



SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO 1260 [税込 1386]
海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカーナ

SCALLOP & BROCCOLI ARROZ CALDOSO 1260 [税込 1386]
帆立とブロッコリーのアロスカルドソ アサリ出汁

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

FIDEUÁ

SQUID INK FIDEUÁ 1260 [税込 1386]
赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ 1360 [税込 1496]
イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES 1400 [税込 1540]
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



GARLIC SHRIMP & AVOCADO SALAD 1150 [税込 1265]
ガーリックシュリンプとアボカドのサラダ

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

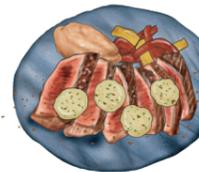
SALAD + BREAD + DRINK サラダ・パン・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN PLANCHA 1360 [税込 1496]
with SPICY TOMATO SALSA
菜彩鶏のグリル・プランチャ
スパイシー・サルサ・デ・トマテ



SANGEN PORK PLANCHA 1620 [税込 1782]
with SALSA MOJO
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 1780 [税込 1958]
with LEMON BUTTER SAUCE
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

H.M. LEMONADE 自家製レモネード +100 [税込 110]

▶ 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、
選べるメインとデザートの贅沢ランチフルコース!

¥3300

[税込 3630]

MAIN DISH

DESSERT

DRINK

WINE STEAMED CLAMS

SPANISH TAPAS PLATE

BAKED OYSTER

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

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 & SPINACH PAELLA

海老とつるむらさきのパエージャ

SALMON & MUSHROOMS PAELLA

サーモンとキノコのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA

あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & PUMPKIN PAELLA

菜彩鶏とカボチャのパエージャ

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!

SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO

海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカネス

SCALLOP & BROCCOLI ARROZ CALDOSO

帆立とブロッコリーのアロスカルドソ アサリ出汁

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 PLANCHA



GRILLED CHICKEN PLANCHA

菜彩鶏のグリル・プランチャ
 スパイシー・サルサ・デ・トマト



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]

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

コーヒー
 紅茶

ROSEHIP TEA HOT OR ICED ローズヒップティー

PEPSI ペプシ

GINGER ALE ジンジャーエール

H.M. LEMONADE 自家製レモネード +100 [税込 110]