

STARTER



COGOLLOS CON ANCHOAS

romaine lettuce & anchovy tapas

コゴジョス

スペイン産ミノメインレタスとアンチョビの旨味、アイオリソースのクク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

フレッシュオイスター

シェフ厳選!
本日の入荷生牡蠣
ASK

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つくちサイズの前菜

PINTXO GILDA

jamon serrano, anchovy, olive & guindilla

ヒルダとハモンセラノのピンチョス

730 [税込803]

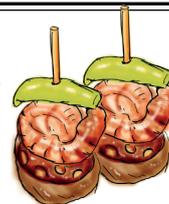


CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO

garlic shrimp & Iberico chorizo

ガーリックシュリンプとイベリコチョリソー

730 [税込803]

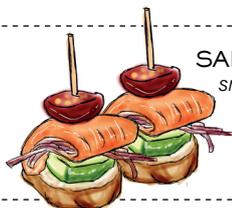


SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN

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

820 [税込902]



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]

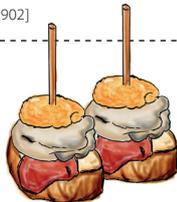


OSTRAS Y ERIZO DE MAR

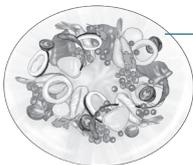
confit oyster & sea urchin

牡蠣のコンフィと雲丹

940 [税込1034]



TARPIOS



PESCADO CRUDO

pescado crudo of the catch of the day

本日の鮮魚のペスカド・クルード 旬の魚の冷前菜。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

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]

TCAPLISENTES



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

720

[税込792]

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 マドリード風モツ煮込み トリップ、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お選びいただけます

400

[税込440]



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]

SALCHICHON - Spain

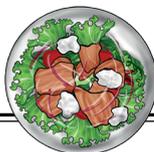
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

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]

FIG, GORGONZOLA & JAMÓN SERRANO SALAD いちじくとゴルゴンゾーラ、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 しっかりと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

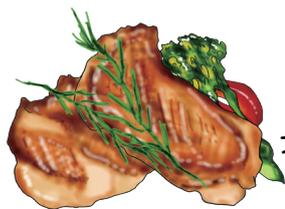
890
[税込979]



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ードで

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

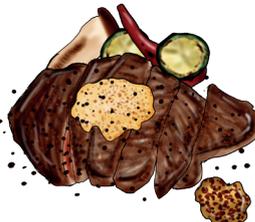
HALF 1520 FULL 2620
[税込1672] [税込2882]



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 980
[税込1078]



BEEF RIBEYE STEAK
garlic butter & Tasmanian mustard

北海道産士幌黒牛リブロースステーキ
ガーリックバターとタスマニアマスタード

HALF 2150 FULL 3680
[税込2365] [税込4048]



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“フィデオア”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“フィデオア”。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 4820 [税込5302]
MEDIO 2830 [税込3113]
PEQUENO 1830 [税込2013]

 **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 4510 [税込4961]
MEDIO 2670 [税込2937]
PEQUENO 1730 [税込1903]

 **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 4240 [税込4664]
MEDIO 2550 [税込2805]
PEQUENO 1670 [税込1837]

 **CAMARONES Y POLLO**
shrimp & chicken
海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 4320 [税込4752]
MEDIO 2690 [税込2959]
PEQUENO 1690 [税込1859]

 **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 2830 [税込3113]
PEQUENO 1830 [税込2013]

 **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 2550 [税込2805]
PEQUENO 1670 [税込1837]

 **CAMARONES Y POLLO**
shrimp & chicken
海老とチキンのアロスカルドソ

MEDIO 2690 [税込2959]
PEQUENO 1690 [税込1859]

 **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

 **YOGURT SORBET & MACEDONIA** 790 [税込869]
ヨーグルトソルベと旬のフルーツのマセドニア
旬のフルーツを使ったスペイン風フルーツボンチ。ヨーグルトソルベを添えて爽やかに仕上げます！

 **BASQUE BURNT CHEESE CAKE** 730 [税込803]
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！

 **CREMA CATALANA** 730 [税込803]
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

 **RICH CHOCOLATE ICE CREAM** 680 [税込748]
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。

 **CHURROS** 630 [税込693]
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！
+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

 **ICE CREAM** 520 [税込572]
-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]

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。