

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 サラダ付き

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	1400 <small>〔税込1540〕</small>
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	1350 <small>〔税込1485〕</small>
GRILLED CHICKEN & BUTIFFARA SAUSAGE PAELLA グリルチキンとブティファラソーセージのパエージャ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
RED WINE STEWED BEEF & MUSHROOMS PAELLA 牛肉の赤ワイン煮込みときのこのパエージャのパエージャ	1450 <small>〔税込1595〕</small>

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 海老と3種の貝のアロス・カルドソ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
CREAM CALDOSO WITH BACON MUSHROOMS, SPINACH & SOFT BOILED EGG 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	1350 <small>〔税込1485〕</small>



SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP & BREAD スープ・パン付き

SPICED CHICKEN & AVOCADO CAESAR SALAD スパイスチキンとアボカドのシーザーサラダ	1250 <small>〔税込1375〕</small>
MARINATED SEAFOOD & VEGETABLES SALAD 魚介のマリネと彩り野菜のサラダ	1250 <small>〔税込1375〕</small>

LUNCH DRINK
+¥200
〔税込220〕

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]

PESQUERA BLEND COFFEE HOT OR ICED
ペスケーラ・ブレンド・コーヒー〔ホットorアイス〕
繊細な酸を持つ赤い果実の印象にチョコのクリーミーな質感と甘さが続く1杯

TEA (HOT OR ICED)	紅茶 <small>〔ホットorアイス〕</small>
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

PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD サラダ付き



WEEKLY PASTA 今週のパスタ	1400 <small>〔税込1540〕</small>
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 PEPERONCINO WITH BOTTARGA シラスと小柱、九条葱のペペロンチーノ カラスミがけ	1350 <small>〔税込1485〕</small>
--	---------------------------------

HERB TOMATO SAUCE WITH SALSICCIA & GRILLED VEGETABLES やまと豚サルシッチャとグリル野菜のハーブトマトソース	1350 <small>〔税込1485〕</small>
--	---------------------------------

LEMON CREAM SAUCE WITH CHICKEN & ZUCCHINI あべどりとズッキーニのクリームソース レモン風味	1350 <small>〔税込1485〕</small>
--	---------------------------------



ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD サラダ付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー	1350 <small>〔税込1485〕</small>
---	---------------------------------

SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 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	1550 <small>〔税込1705〕</small>
---	---------------------------------

GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 特選牛リブロース・ステーキ <small>〔200g〕</small> 焼き立てパン付き	2550 <small>〔税込2805〕</small>
--	---------------------------------

EXTRAS

LUNCH SOUP 本日のランチスープ	200 <small>〔税込220〕</small>
BREAD パン追加	150 <small>〔税込165〕</small>
LUNCH DESSERT ランチデザート	300 <small>〔税込330〕</small>

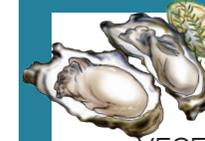


DRINKS



ランチ限定 SPARKING	スパークリングワイン	550 <small>〔税込605〕</small>
IWAI LAGER	イワイラガー <small>〔生ビール〕</small> 1/2 pint	680 <small>〔税込748〕</small>
SANGIRA	自家製サングリア	700 <small>〔税込770〕</small>
TANQUERAY NO.10 TEN & TONIC	タンカレーナンバーテン・トニック	750 <small>〔税込825〕</small>
THE SINGLETON DUFFTOWN 12Y HIGHBALL	シングルトン12年ハイボール	750 <small>〔税込825〕</small>
REBUJITO	レブヒート	750 <small>〔税込825〕</small>

TAPAS



FRESH OYSTER フレッシュ・オイスター	ASK
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	550 <small>〔税込605〕</small>
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	650 <small>〔税込715〕</small>
TUNA & 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コソース	700 <small>〔税込770〕</small>
JAMÓN SERRANO スペイン産生ハム ハモンセラノ	950 <small>〔税込1045〕</small>

CATALAN SAUSAGE 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	900 <small>〔税込990〕</small>
---	-------------------------------

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	750 <small>〔税込825〕</small>
--	-------------------------------

WHITEBAIT & ANCHOVY COCA - SPANISH STYLE PIZZA 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	650 <small>〔税込715〕</small>
--	-------------------------------

SPANISH OMELETTE 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!	800 <small>〔税込880〕</small>
---	-------------------------------



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 <small>〔税込1045〕</small>
---	--------------------------------



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	1500 <small>〔税込1650〕</small>
--	---------------------------------

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

PL WATER

PL WATER 使用
PL 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。