

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 750 [税込825]



FRESH OYSTER

フレッシュオイスター

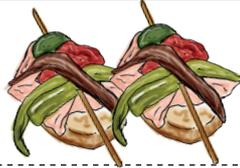
シェフ厳選!
本日の入荷生牡蠣
ASK

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
750 [税込825]

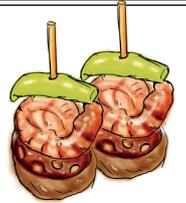


CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO

garlic shrimp & Iberico chorizo

ガーリックシュリンプとイベリコチョリソー

750 [税込825]

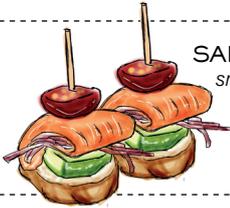


SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN

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

850 [税込935]



QUESO AZUL, PROSCIUTTO Y PERA

blue cheese, prosciutto & pear

ブルーチーズと生ハムと洋梨

800 [税込880]

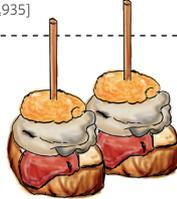


OSTRAS Y ERIZO DE MAR

confit oyster & sea urchin

牡蠣のコンフィと雲丹

950 [税込1045]



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

550

[税込605]

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

550

[税込605]



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

650

[税込715]

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

700

[税込770]

TCAPLAISENTES



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

700

[税込770]

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!

700

[税込770]

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

750

[税込825]



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

750

[税込825]

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

750

[税込825]

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

850

[税込935]

CALLOS AL MADRILEÑO

stewed tripe
カジョス マドリード風モツ煮込み 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]

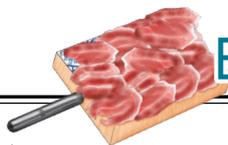
PAN

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 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain

スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

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 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

SALCHICHON - Spain

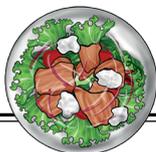
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2255]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD

フレッシュグリーンサラダ

M 650 L 950
[税込715] [税込1045]

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 800 L 1300
[税込880] [税込1430]

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

M 800 L 1300
[税込880] [税込1430]



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!

800
[税込880]

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、モッツァレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

900
[税込990]

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

950
[税込1045]

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

1500
[税込1650]



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

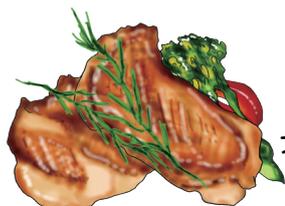
900
[税込990]



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

1350
[税込1485]



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 1350 FULL 2100
[税込1485] [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 1550 FULL 2650
[税込1705] [税込2915]



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 1000
[税込1100]



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 3700
[税込2365] [税込4070]



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
▶Fideua

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！
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 4850
MEDIO 2850
PEQUENO 1850

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 4550
MEDIO 2700
PEQUENO 1750

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 4250
MEDIO 2550
PEQUENO 1700

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

GRANDE 4350
MEDIO 2700
PEQUENO 1700

TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood
イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4650
MEDIO 2750
PEQUENO 1750



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 2850
PEQUENO 1850

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
PEQUENO 1700

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

MEDIO 2700
PEQUENO 1700

TINTA DE CALAMAR
squid ink & seafood arroz caldoso
イカスミと魚介のアロス・カルドソ

MEDIO 2750
PEQUENO 1750

POSTRES

YOGURT SORBET & MACEDONIA 800
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 750
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 750
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 700
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 650
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 550
-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 T/WATER 浄水 浄水使用

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。