

STARTER



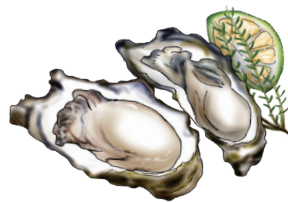
COGOLLOS CON ANCHOAS

romaine lettuce & anchovy tapas

コゴジョス

スペイン産ミニロメインレタスとアンチョビの旨味、アイオリソースのkok、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

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サイズの前菜

PINTXOS

PINTXO GILDA

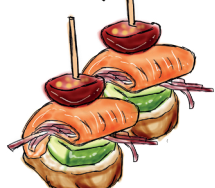


jamon serrano, anchovy, olive & guindilla

ヒルダとハモンセラノのピンチョス

750 [税込825]

SALMÓN AHUMADO Y REQUESÓN

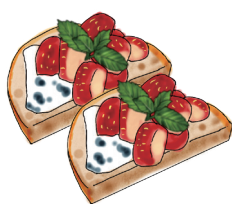


smoked salmon, ricotta cheese & avocado

スモークサーモンとリコッタチーズ、アボカド

850 [税込935]

GORGONZOLA Y FRESA

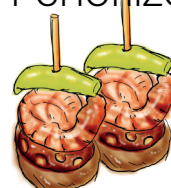


strawberry, gorgonzola

いちごとゴルゴンゾーラカンパーニュ

800 [税込880]

CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO



garlic shrimp & iberico chorizo

ガーリックシュリンプとイベリコ Chorizo

750 [税込825]

OSTRAS Y ERIZO DE MAR

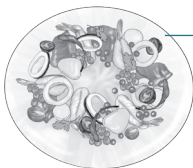


confit oyster & sea urchin

牡蠣のコンフィと雲丹

950 [税込1045]

T F A R P Í A O S S



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

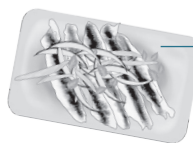
[税込605]

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 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬「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]

T C A A P L A I S E N T E S



POLLO FRITO ESPECIALADO *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

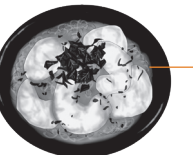
[税込770]

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]

ZORSA *herb sauteed Iberian pork*

ソルサ イベリコ豚と熟成メークインのガリシア風ソテー

スパイスでマリネしたイベリコ豚と北海道産熟成メークインのソテー。

900

[税込990]

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 [税込1045]

950

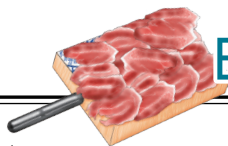
PAN *shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]*

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

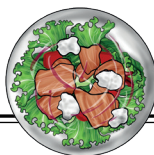
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

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、モッツアレラチーズを
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ィージャ [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

タコとインカのみぎめの鉄板焼き

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

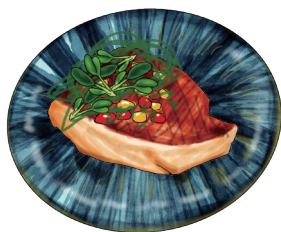
まるごとスルメイカの鉄板焼き

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]

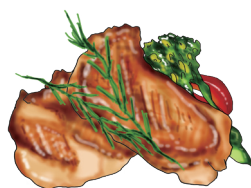
PESCADO DEL DÍA
A LA PLANCHA



FISH OF THE DAY
日替わり鮮魚の
鉄板焼き

1700 [税込1870]

POLLO
A LA PLANCHA



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 [税込1485]

FULL 2100 [税込2310]

CHULETAS DE
CORDERO
A LA PARRILLA



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]

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 [税込1705]

FULL 2650 [税込2915]

ENTRECOT DE RES
A LA PLANCHA



BEEF RIBEYE STEAK
garlic butter

& Tasmanian mustard

北海道産 土幌黒牛

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 [税込2365]

FULL 3700 [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“フィデウア”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“フィデウア”。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 [税込5335]
MEDIO 2850 [税込3135]
PEQUENO 1850 [税込2035]

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 [税込5005]
MEDIO 2700 [税込2970]
PEQUENO 1750 [税込1925]

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 [税込4675]
MEDIO 2550 [税込2805]
PEQUENO 1700 [税込1870]

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

GRANDE 4350 [税込4785]
MEDIO 2700 [税込2970]
PEQUENO 1700 [税込1870]

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

GRANDE 4650 [税込5115]
MEDIO 2750 [税込3025]
PEQUENO 1750 [税込1925]



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 [税込3135]
PEQUENO 1850 [税込2035]

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 1700 [税込1870]

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

MEDIO 2700 [税込2970]
PEQUENO 1700 [税込1870]

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 [税込3025]
PEQUENO 1750 [税込1925]

POSTRES

YOGURT SORBET & MACEDONIA 800 [税込880]
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 [税込825]
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 [税込825]
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

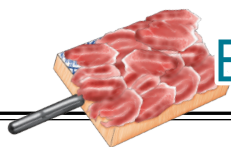
RICH CHOCOLATE ICE CREAM 700 [税込770]
リッチ・チョコレートアイス
鎌倉・チョコレートバンクが作るコロンビア産カカオ100%の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。

CHURROS 650 [税込715]
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 [税込605]
-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 T/Water 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。



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]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・サラミ4種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2244]

T
F
A
R
P
Í
A
O
S

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS vegetable & green pepper pickles 550
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 [税込605]

ACEITUNAS MARINADAS marinated olive 550
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 [税込605]

BOQUERONES pickled sardines 650
ボケロネス -自家製イワシの酢漬 赤たまねぎと青唐辛子の酢漬“ギンディージャ”とともに [税込715]

T
C
A
P
L
A
I
S
E
N
T
E
S

POLLO FRITO ESPECIALADO fried spice chicken 700
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 [税込770]

CALAMARES FRITOS deep-fried squid 700
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! [税込770]

PATATAS BRAVAS fried potatoes with spicy sauce 750
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 [税込825]

CAMARONES Y SETAS AL AJILLO shrimp and mushroom ajillo 750
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 [税込825]

PAN shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain] 400
洗いちべーカーリーの丸パン[IPC] 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 [税込440]



PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus 1500
タコのカリシ風 タコとインカのめざめの鉄板焼き [税込1650]



CATALAN SAUSAGE A LA PLANCHA spinach & tasmanian mustard 900
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 [税込990]



TORTILLA 名物! スペインスタイルのオムレツ!

TORTILLA ESPANOLA spanish omelette 800
名物! 焼き立てトルティージャ 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! [税込880]

TORTILLA DE QUESO mixed cheese spanish omelette 900
3種チーズのトルティージャ グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、モツアレラチーズをふんだんに使ったトルティージャ [税込990]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO with aioli sauce 950
ハモンセラノのトルティージャ アイオリソースをかけて [税込1045]



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“フィデウア”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“フィデウア”。もちもち食感がクセになる!

PESQUERA mixed seafood 4850
ペスケーラ・パエージャ 海老、イカ、あさり、ムール貝の魚介を入れた名物パエージャ!

GRANDE 4850 [税込5335]

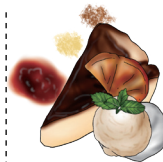
MEDIO 2850 [税込3135]

PEQUENO 1850 [税込2035]

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ポンチ。ヨーグルトソルベを添えて爽やかに仕上げます! [税込880]



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! [税込825]



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 [税込825]



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。 [税込770]



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! [税込715]



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] [税込605]

+Vanilla Ice Cream バニラアイス・トッピング +¥165

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

PLWATER

PLWATER 氷水使用 PLWater

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。

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。