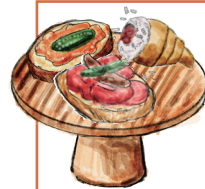


PINTXOS

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



ASSORTED PINTXOS

ピンチョス盛り合わせ

お好きなピンチョスをお選びください

+200yen a piece when choosing SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN

雲丹と塩イクラ、チーズフランのボーヴァン は1PCにつき+200円

3pc 1200

[税込1320]

5pc 1900

[税込2090]

▼単品のご注文は2PCから MINIMUM ORDER 2PC▼

CANTABRIA ANCHOVY & TOMATO 400
カンタブリア産 アンチョビとトマト [税込440]

SHRIMP. CHORIZO & GUACAMOLE 400
海老とチョリソー、ワカモレ [税込440]

CARACORA HAM MOUSSE STUFFED PIE 450
カラコラ ハムのムースの小さなパイ包み [税込495]

SOBRASADA IBERIAN PORK SALAME 450
ソブラサーダ イベリコ豚の熟成生サラミ [税込495]

JAMON GALICIA & STRACCIATELLA CHEESE 450
ハモン・ガリシアとストラッチャテッラチーズ [税込495]

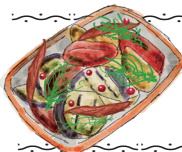
SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN 600
雲丹と塩イクラ、チーズフランのボーヴァン [税込660]

TAPAS

ENCURTIDOS VASCOS Y ACEITUNAS BASQUE VINEGAR PICKLES AND OLIVES 600
自家製バスクピネガー・ピクルスとオリーブの盛り合わせ [税込660]

BOQUERONES VINEGARED ANCHOVIES 800
ボケロネス -自家製イワシの酢漬け [税込880]

CREMA DE QUESO HAZELNUT CREAM CHEESE WITH CARAMELIZED NUTS & PICOS 700
クレマ・デ・ケソ ヘーゼルナッツをねりこんだクリームチーズとキャラメルナッツ、ピコス [税込770]



ESCALIVADA CATALAN ROASTED VEGETABLES 700
エスカリバーダ ジョスパークグ Ril 野菜のマリネ [税込770]

SHRIMP AJILLO SIZZLING SHRIMP IN GARLIC OIL 850
小海老とマッシュルーム、スペインにんにくコンフィのアヒージョ [税込935]

CATALUNIAN SAUSAGE CATALUNYA STYLE SAUSAGE 900
カタルーニャ風ソーセージのプランチャ [税込990]



CROQUETTAS NEGRO SQUID INK CROQUETTES 850
クロケッタス・ネグロ イカ墨のコロッケ [税込935]

JOSPER GRILLED KUROGE WAGYU 1000
黒毛和牛テール・スライスのジョスパークグ Ril 自家製デュカスパイスとアハーダ [税込1100]

HUEVOS ESTRELLADOS PERQUENO 750 [税込825]
FRIED POTATO WITH FRIED EGG, AIOLI & JAMON IBERICO MEDIO 1350 [税込1485]
エストレジャードス フライドポテトに半熟目玉焼き、アイオリ、生ハム

SHIBUICHI BAKERY PAN [GARLIC / BUTTER / PLAIN] 1pc 400
渋いちベーカリーの丸パン ガーリック・バター・プレーン [税込440]

FAVORITOS



PULPO A LA GALLEGA PEQUENO 1650 [税込1815]
GALICIAN-STYLE OCTOPUS

真ダコのガリシア風
ガリシア料理の定番!
柔らかく煮込んだタコとホクホクのじゃがいも
MEDIO 3200 [税込3520]



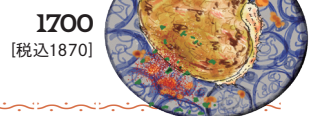
TORTILLA SPANISH OMELETTE

焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ

▶ PLAIN プレーン 800 [税込880]
▶ MIXED CHEESE 3種のチーズ 900 [税込990]
▶ W/ JAMON SERRANO ハモンセラノ 1000 [税込1100]

TXANGURRO SNOW CRAB GRATIN

チャンゲーロ バスク風・ずわい蟹のグラタン



1700

[税込1870]



TORTA DE QUESO WITH SPRING VEGETABLES

旬の野菜とチーズのトルタ・デ・ケソ
ケソ・デ・サンシモン・ゴルゴンゾーラなど4種のチーズと
春野菜、チヂミほうれん草とオープン焼きに。

1800

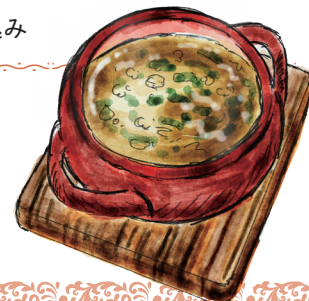
[税込1980]

CALLOS SPANISH TRIPE STEW

カジョス スペイン風・和牛のモツ煮込み
和牛モツをじっくり煮込んだマドリード風モツ煮込み

1400

[税込1540]



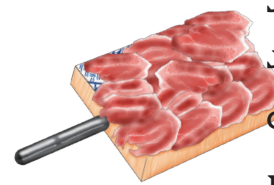
Sopa DE Mariscos

ソパ・デ・マリスコス

魚介のアラでとった旨味抜群の絶品スープ!

1350 [税込1485]

EMBUTIDOS



JAMON IBERICO ハモンイベリコ

JAMON SERRANO ハモンセラノ

CHORIZO イベリコ豚のチョリソー

HAM PLATTER スペイン産ハムの盛り合わせ

PEQUENO MEDIO

1700 2800

[税込1870] [税込3080]

1000 1800

[税込1100] [税込1980]

800 1800

[税込880] [税込1980]

1700 2500

[税込1870] [税込2750]

ENSALADAS



MURCIAN SALAD

SWORDFISH CONFIT, TOMATO & OLIVE SALAD

ムルシア風サラダ

メカジキの自家製コンフィトマトとオリーブのさっぱりサラダ

1350

[税込1485]

CERDO SEBASTIAN HAM, WATERCREST & KALE SALAD

セルド・セバスチャン

山形県産 大沢ポークの自家製ハムとクレソンとケールのサラダ

1400

[税込1540]

FIG & PEDRO XIMENES CHEESE SALAD

いちじくとペドロヒメネス・チーズのサラダ

バスクヴィネガードレッシング

PEQUENO 900 [税込990]

MEDIO 1350 [税込1485]

ARROZ スペインの米料理

当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。

提供までに30分ほどお時間を頂きます

please note : all of our arroz dishes are made from scratch. it takes a minimum of 30 minutes to cook.



PAELLA パエージャ

国産のバレンシア米を使用! 旨味をたっぷり吸い上げ
アルデンテに仕上げた本場流のパエージャ。



PAELLA DEL MAR

パエージャ・デル・マール アサリ・ムール貝・エビ・イカ・ホタテ

MEDIO GRANDE

2900 4900

[税込3190] [税込5390]



IBERIAN PORK PAELLA

イベリコ豚のパエージャ イベリコ豚肩ロースとチョリソー

2750 4800

[税込3025] [税込5280]

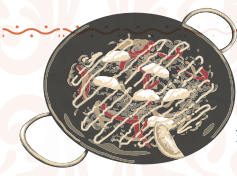


SNOW CRAB PAELLA

ズワイ蟹のパエージャ

3500 5800

[税込3850] [税込6380]



FIDEUA フィデウア

魚介の旨味をたっぷり染み込ませたショートパスタ・パエージャ



SQUID INK FIDEUA

スルメイカのイカ墨フィデウア

MEDIO GRANDE

2900 4900

[税込3190] [税込5390]



CLAM & SHRIMP FIDEUA

ハマグリと姫ガエビ、旬の野菜のフィデウア

2750 4800

[税込3025] [税込5280]



ARROZ CALDOSO

W/ HANAEBI SHRIMP & SPRING VEGETABLES

天然花海老と旬の野菜のアロス・カルドソ

スープたっぷり! 魚介の旨味凝縮のスペイン雑炊!

MEDIO GRANDE

2750 3850

[税込3025] [税込4235]



ARROZ CON ALMEJAS

アロス・コン・アルメハス

浅利たっぷり炊き込みご飯!

シンプルで旨味抜群かつ優しい味わい

MEDIO GRANDE

2500 3500

[税込2750] [税込3850]

JOSPER GRILL



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の
炭火オーブン「ジョスパ」で作るメインディッシュ

VELDURAS SEASONAL VEGETABLES

季節野菜のジョスパークグ Ril

マルドンソルト&ロレンツォヴァージンオリーブオイル、
バジルとドライトマトバター

1600 [税込1760]

CERDO GRILLED IBERIAN PORK

スペイン産 イベリコ肩ロースのジョスパークグ Ril

200G 2650 [税込2915] 400G 4000 [税込4400]

POLLO TAMBÁ AKADORI CHICKEN THIGH

京都産 丹波赤どり鶏もも肉のジョスパークグ Ril

250G 2150 [税込2365] 400G 3500 [税込3850]

RES OONUMAGYU-BEEF RIB EYE

大沼牛リブロースのジョスパークグ Ril

200G 3700 [税込4070] 400G 7400 [税込8140]

SIDE
DISH

GREEN SALAD
グリーンサラダ

500
[税込550]

MARINATED TOMATOES
トマトのマリネ

600
[税込660]

平日17時以降/土日祝11時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円頂戴しております。 please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 11:00 a.m. on weekends & holidays.

ALL NATURAL

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。

NO MSG

No MSG on our natural
“UMAMI” dishes
化学調味料不使用

LOW
TRANS FAT
NON GMO

Low Trans Fat Oil
低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ

NATURAL
SALT

Natural Salt
自然製法の塩

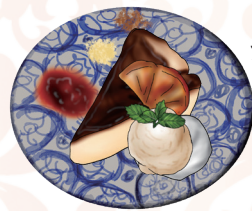
ORGANIC
SUGAR

Organic Sugar
オーガニック砂糖

π WATER

π Water
πウォーター使用

POSTRES



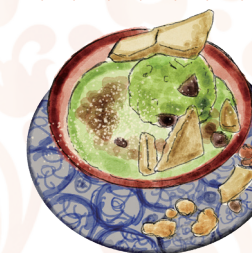
basque cheese cake

ラ・ヴィーニャのバスクチーズケーキ
サンセバスティアンの老舗バル
La Viñaのレシピで作る
バスクチーズケーキ
800 [税込880]



goxua with churros

ゴシュア チュロス添え
バスク地方で食べられる濃厚カスタードに
チョコを加えてアレンジ。
チュロスをディップして召し上がれ。
850 [税込935]



pistachio catalana

ピスタチオのカタラーナ
濃厚ピスタチオのプリンに
ピスタチオアイスクリーム。
950 [税込1045]



fondant chocolat

フォンダンショコラ
アメリカンチェリー添え
シナモンベツパーを仕上げに。
900 [税込990]

ice cream of the day
本日のアイスクリーム

600

[税込660]

COFFEE

PURE BREW COFFEE KENYA
ピュアブリュ・コーヒー ケニア

700

[税込770]

HUGE HOUSE BLEND
HUGEハウスブレンドコーヒー

600

[税込660]

CAFE LATTE [HOT / ICED]
カフェ・ラテ

650

[税込715]

TEA

ORIGINAL BLENDED TEA
FIVE ELEMENTS [HOT]
オリジナル・ブレンドティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶ベース。さっぱりとしながら爽快感を感じられる味わい。

600

[税込660]

ASSAM [HOT]
アッサムティー

600

[税込660]

ROOIBOS TEA [HOT]
ルイボスティー

600

[税込660]

Del Mar
COMEDOR Y TERRAZA