

Brown Crab



スコットランド産ブラウクラブ

澄ましバターと自家製ホットソース

一番美味しい爪部分のブラウクラブ!日本の蟹では味わえないような、濃厚な旨味とむっちり食感!

140-180 a piece / minimum order 2pieces
1ピース約140-180g オーダーは2ピースより承ります

100g ¥1300 [税込1430]

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
詳しくはスタッフまで!

ASK

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 RIQUESÓN

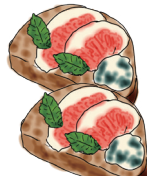


smoked salmon,
ricotta cheese & avocado

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 HIGO



Fig, gorgonzola
いちじくとゴルゴンゾーラ
カンパーニュ
800 [税込880]

CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO

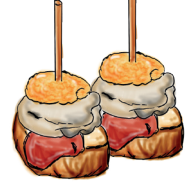


garlic shrimp &
iberico chorizo

ガーリックシュリンプと
イベリコチョリソー

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]

TAPAS

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

PESCADOS PEQUEÑOS COCA

snow crab & cream cheese coca -spanish style pizza

ズワイガニとクリームチーズのコカ [スペイン風ピザ]

トルティーヤに具材を乗せた薄くパリパリのスペイン風ピザ

650

[税込715]



COGOLLOS CON ANCHOAS 2PC 750

romaine lettuce & anchovy tapas

[税込825]

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、
アイオリソースのコク、ビネガーの酸味が
絶妙にマッチした一品

POLLO FRITO ESPECIALIZADO 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

スルメイカのフリートス

750

[税込825]

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!

ENCURTIDOS DE GUINDILLAS

vegetable & green pepper pickles

自家製ピクルスとギンディーザ

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 & prosciutto

オリーブと生ハムのマリネ

550

[税込605]

スペイン産オリーブと角切りの生ハム、セミドライトマトのマリネ

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“ギンディーザ”とともに

650

[税込715]



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と
オリーブのさっぱりサラダ

850

[税込935]

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コソース

700

[税込770]



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]

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]



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

[税込1045]

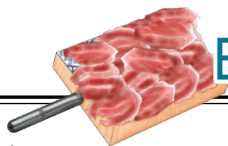
PAN Shibuichi bakery bread [garlic, butter or plain]

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

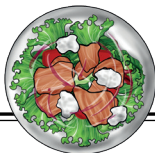
スペイン産・イベリコ豚のサラミ サルチチョン

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]

QUESO PEDRO XIMENES & OLIVE SALAD

ケソ・ペドロヒメネスとオリーブのサラダ チャコリビネガードレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]

RUCCOLA, PROSCIUTTE & FRUIT TOMATO SALAD

ルッコラと生ハム、フルーツマトのサラダ シトンドレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]



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

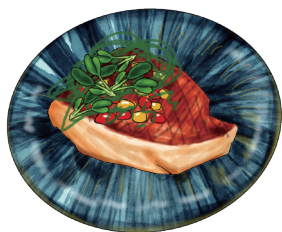
まるごとスルメイカの鉄板焼き

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]

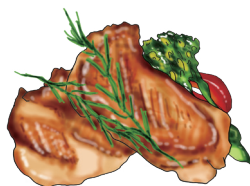
PESCADO DEL DÍA
A LA PLANCHA



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

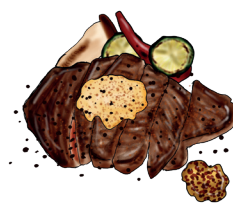
バルサミコソースと

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・カルドン

[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・カルドン

[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・カルドン

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・チョコレートパ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

7L WATER

パウダーウォーター使用
TL 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。