

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 & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

### 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	1410 [税込1551]
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	1360 [税込1496]
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	1360 [税込1496]
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	1470 [税込1617]

### 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	1360 [税込1496]
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	1360 [税込1496]



## SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP, BREAD & DRINK  
スープ・パン・ドリンク付き

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	1360 [税込1496]
MARINATED SEAFOOD & VEGETABLES SALAD 魚介のマリネと彩り野菜のサラダ	1360 [税込1496]



## PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

WEEKLY PASTA 今週のパスタ	1410 [税込1551]
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	1360 [税込1496]
HERB TOMATO SAUCE WITH SALSICCIA & GRILLED VEGETABLES やまと豚サルジッチャとグリル野菜のハーブトマトソース	1360 [税込1496]

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	1360 [税込1496]
--	------------------



## ESPECIALIDAD

SERVED WITH SALAD & DRINK  
サラダ・ドリンク付き

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	1360 [税込1496]
SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 国産鶏もも肉のソテー	1570 [税込1727]
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き	
GRILLED BEEF SPENCER ROLL 200g 特選牛リブロース・ステーキ [200g] 焼き立てパン付き	2530 [税込2783]

SET  
DRINK

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]

COFFEE [HOT OR ICED] コーヒー [ホットorアイス]  
TEA [HOT OR ICED] 紅茶 [ホットorアイス]

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

EXTRAS

LUNCH SOUP 200  
本日のランチスープ [税込220]

BREAD 150  
パン追加 [税込165]

LUNCH DESSERT 300  
ランチデザート [税込330]



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

PLウォーター使用  
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。

## DRINKS



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

## TAPAS



FRESHOYSTER 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	520 [税込572]
数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子	
PICKLED SARDINES ボケロネス -自家製イワシの酢漬	630 [税込693]
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	
TUNA & AVOCADO TARTAR マグロとアボカドのタルタル	680 [税込748]
わさびを入れたバルサミコソース	
JAMÓN SERRANO スペイン産生ハム ハモンセラノ	940 [税込1034]

CATALAN SAUSAGEN カタルーニャ風ソーセージ “ブティファラ”のプランチャ	890 [税込979]
ほうれん草とタスマニアマスタードで	

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO 小海老とマッシュルームのアヒージョ	730 [税込803]
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	

WHITEBAIT & ANCHOVY COCA -SPANISH STYLE PIZZA 釜揚げシラスとアンチョビのコカ	630 [税込693]
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	

SPANISH OMELETTE 名物! 焼き立てトルティージャ	780 [税込858]
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!	



STEWED TRIPE カジョス マドリッド風モツ煮込み	950 [税込1045]
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	



PULPO A LA GALLEGA galician-style octopus タコのガリシア風	1470 [税込1617]
タコとインカのめざめの鉄板焼き	