

LUNCH COURSE ¥2000 [税込 2200]



CHOOSE YOUR MAIN DISH. お好きなメインを1つお選びください。

PAELLA

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ

SHRIMP & ALETTA PAELLA

海老とアレッタのパエージャ

SALMON & MUSHROOMS PAELLA

サーモンとキノコのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA

あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & LOTUS ROOT PAELLA

菜彩鶏と蓮根のパエージャ



PAELLA DE MARISCOS +840 [税込 924]

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

ARROZ CALDOSO

SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO

海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカーナ



SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO

帆立とかぶ、青さ海苔のアロスカルドソ アサリ出汁

FIDEUA

SQUID INK FIDEUÁ

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア



IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ

イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILL PLANCHA

GRILLED CHICKEN PLANCHA with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ チポトレ・テリヤキソース

SANGEN PORK PLANCHA +250 [税込 275]

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ パプリカとスパイスのサルサ・モホ

GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY +250 [税込 275]

with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ サルサ・ベラクルサーナ



ひとくちデザートを+¥350[税込 385]で
グランドメニューのデザートに変更できます!

ARROZ LUNCH SET

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。



SHRIMP & ALETTA PAELLA

海老とアレッタのパエージャ

1260

[税込 1386]

SALMON & MUSHROOMS PAELLA

サーモンとキノコのパエージャ

1300

[税込 1430]

PORK & GREEN PEAS PAELLA

あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

1300

[税込 1430]

CHICKEN & LOTUS ROOT PAELLA

菜彩鶏と蓮根のパエージャ

1260

[税込 1386]

PAELLA DE MARISCOS

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

2100

[税込 2310]

サーモン、ムール貝、エビ、イクラの魚介たっぷりのパエージャ!

Recommended!



ARROZ CALDOSO



旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!



SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO

海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカーナ [税込 1386]

1260

SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO

帆立とかぶ、青さ海苔のアロスカルドソ アサリ出汁 [税込 1386]

1260



魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、
スペインのショートパスタを使ったパエージャ

FIDEUÁ

SQUID INK FIDEUÁ

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

1260

[税込 1386]

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ

イベリコ豚と小海老のフィデウア

1360

[税込 1496]

FIDEUÁ GRATIN WITH STEWED TRIPES

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン [税込 1540]

1400

ADDITIONAL



SOUP OF THE DAY

本日のスープ
+150 [税込 165]



DESSERT OF THE DAY

本日のランチデザート
+350 [税込 385]

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付き



JAMÓN SERRANO &
BROWN MUSHROOM SALAD

ハモンセラノとブラウンマッシュルームのサラダ
グラノバダーノチーズ

1260

[税込 1386]



OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD

タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

1260

[税込 1386]

GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + BREAD + DRINK サラダ・パン・ドリンク付き



GRILLED CHICKEN PLANCHA
with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ
チポトレ・テリヤキソース

1460

[税込 1606]



SANGEN PORK PLANCHA
with SALSA MOJO

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ
パプリカとスパイスのサルサ・モホ

1620

[税込 1782]



GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY
with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ
サルサ・ベラクルサーナ

1550

[税込 1705]

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 [アイスor ホット]

TEA HOT OR ICED

紅茶 [アイスor ホット]

ROSEHIP TEA HOT OR ICED

ローズヒップティー[アイスor ホット]

PEPSI

ペプシ

GINGER ALE

ジンジャーエール

H.M. LEMONADE

自家製レモネード +100 [税込 110]

▶ DRINK REFILL +220円でお代わり出来ます [他のアイテムへ変更可]

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

π WATER

π WATER

π WATER

π WATER

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。All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.

Special LUNCH COURSE

たっぷりの貝類や人気のタパス、
 選べるメインとデザートの贅沢ランチフルコース!

¥3300

[税込 3630]

MAIN DISH

DESSERT

DRINK

WINE STEAMED CLAMS

SPANISH TAPAS PLATE

BAKED OYSTER

Special LUNCH COURSE ¥3300

[税込 3630]

BAKED OYSTER
 オイスターの
 オープン焼き

SPANISH TAPAS PLATE
 スペイン前菜4種盛り合わせ

- ▶ Spanish Ham Croquette 生ハムのクロケッタ
- ▶ Tomato & Tuna Salad トマトとツナのムルシアサラダ
- ▶ Galician Style Octopus タコのガリシア風
- ▶ Jamón Serrano ハモン・セラノ

WINE STEAMED CLAMS
 3種の貝のワイン蒸し

当店の看板メニュー! ハーブとレモンと一緒に蒸した
 シンプルな貝のワイン蒸し

CHOOSE YOUR MAIN DISH

好きなメインディッシュ

DESSERT

好きなデザート

DRINK

好きなドリンク

PAELLA



スペインの代表的な米料理。
 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

SHRIMP & ALETTA PAELLA

海老とアレッタのパエージャ

SALMON & MUSHROOMS PAELLA

サーモンとキノコのパエージャ

PORK & GREEN PEAS PAELLA

あぶくま三元豚とインゲンのパエージャ

CHICKEN & LOTUS ROOT PAELLA

菜彩鶏と蓮根のパエージャ

PAELLA DE MARISCOS +800 [税込 880]

4種魚介のパエージャ・デ・マリスコス

ARROZ CALDOSO



旨み凝縮スープがたっぷりの
 あったかいスペイン雑炊!

SHRIMP & OKRA ARROZ CALDOSO

海老とオクラのアロス・カルドソ 濃厚海老ダシのアメリカネス

SCALLOP & TURNIP ARROZ CALDOSO

帆立とかぶ、青さ海苔のアロスカルドソ アサリ出汁

FIDEUA



魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、
 スペインのショートパスタを使ったパエージャ

SQUID INK FIDEUA

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

IBERICO & SHRIMP FIDEUA

イベリコ豚と小海老のフィデウア

FIDEUA GRATIN WITH STEWED TRIPES

カジョス[モツ煮込み]とフィデウアのチーズグラタン

GRILL PLANCHA



GRILLED CHICKEN PLANCHA

with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE

菜彩鶏のグリル・プランチャ

チポトレ・テリヤキソース



SANGEN PORK PLANCHA

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ

パプリカとスパイスのサルサ・モホ

+250 [税込 275]



GRILLED FISH PLANCHA OF THE DAY

with SALSA VERACRUZANA

日替わり鮮魚のグリル・プランチャ

サルサ・ベラクルサーナ

+250 [税込 275]

DESSERT



BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ



CHURROS

チュロス

ホットチョコソースと

バニラアイス



FONDANT CHOCOLATE

フォンダン

チョコラ

バニラアイス



CREMA CATALANA

那須・御養卵の

カタラーナ

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

TEA HOT OR ICED

コーヒー

紅茶

ROSEHIP TEA HOT OR ICED

PEPSI

GINGER ALE

H.M. LEMONADE

ローズヒップティー

ペプシ

ジンジャーエール

自家製レモネード +100 [税込 110]