

# PINTXOS

パンに具材を乗せたバスク地方定番のひとくちサイズの前菜



**ASSORTED PINTXOS**  
ピンチョス盛り合わせ

3pc 1200 [税込1320]  
5pc 1900 [税込2090]

お好きなピンチョスをお選びください

▼ 単品のご注文は2PCから MINIMUM ORDER 2PC ▼

CANTABRIA ANCHOVY & TOMATO カンタブリア産 アンチョビとトマト	400 [税込440]
SHRIMP, CHORIZO & GUACAMOLE 海老と Chorizo、ワカモレ	400 [税込440]
CARACORA HAM MOUSSE STUFFED PIE カラコラ ハムのムースの小さなパイ包み	450 [税込495]
SOBRASADA IBERIAN PORK SALAME ソブラサーダ イベリコ豚の熟成生サラミ	450 [税込495]

# TAPAS

LAS ACEITUNAS OLIVES & SEMI-DRYED TOMATO スペイン産オリーブとセミドライトマト アハーダの香り	500 [税込550]
SPANISH PICKLES PICKLED GUINDILLA, PEPPERS & CAPERBERRY スパニッシュ・ピクルスの盛り合わせ 青唐辛子・ペケーニョ・ケッパーベリー	500 [税込550]
BOQUERONES VINEGARED ANCHOVIES ボケロネス 自家製イワシの酢漬け	800 [税込880]



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

**SHRIMP AJILLO SIZZLING SHRIMP IN GARLIC OIL**  
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 850 [税込935]

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



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

**HUEVOS ESTRELLADOS PEQUEÑO 750 [税込825]**  
**FRIED POTATO WITH FRIED EGG, AIOLI & JAMON IBERICO MEDIO 1350 [税込1485]**  
エストレジャーダス 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 ]**  
渋いちベーカリーの丸パン ガーリック・バター・プレーン 1pc 400 [税込440]

# FAVORITOS



**PULPO A LA GALLEGA 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

PEQUEÑO 1650 [税込1815]  
MEDIO 3200 [税込3520]

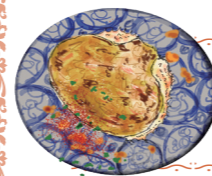
**REVUELTO DE HONGOS 1550 [税込1705]**  
JOSPER OVEN GRILLED MUSHROOMS WITH RAW EGG YOLK  
キノコのレヴェルト  
ジョスパークグレルで香ばしくグリルした季節のキノコにレモンピカタ。卵黄と絡めてお召し上がりください。



## 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]

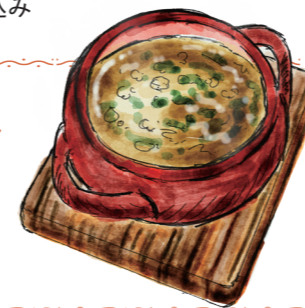


**TXANGURRO SNOW CRAB GRATIN 1700 [税込1870]**  
チャングーロ バスク風・ずい蟹のグラタン

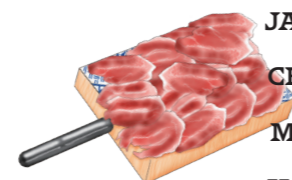
**CALLOS SPANISH TRIPE STEW 1400 [税込1540]**  
カジョス スペイン風・和牛のモツ煮込み  
和牛モツをじっくり煮込んだマドリッド風モツ煮込み

## 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	PEQUEÑO 1700 [税込1870]	MEDIO 2800 [税込3080]
JAMON SERRANO ハモンセラノ	1000 [税込1100]	1800 [税込1980]
CHORIZO イベリコ豚の Chorizo	800 [税込880]	1800 [税込1980]
MORTADELLA モルタデッラ	950 [税込1045]	1570 [税込1727]
HAM PLATTER イベリコ豚の生ハム盛り合わせ	1700 [税込1870]	2500 [税込2750]

# ENSALADAS



**MURCIAN SALAD 1350 [税込1485]**  
SWORDFISH CONFIT, TOMATO & OLIVE SALAD  
ムルシア風サラダ  
気仙沼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

**FIG & AJO NEGRO CHEESE SALAD PEQUEÑO 900 [税込990]**  
**MEDIO 1350 [税込1485]**  
いちじくとアホ・ネグロ・チーズのサラダ  
バスクヴィネガードレッシング

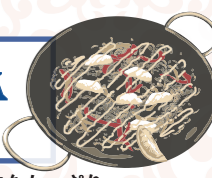
# ARROZ スペインの米料理

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。  
ベースを米の **PAEÑA** または **SHORT PASTA** の **FIDEUA** から選べます。



**PAELLA**  
PAEÑA

スペインの代表的な米料理。  
米を旨味たっぷりの具材と炊き上げます。



**FIDEUA**  
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・PAEÑA

HIME-AMAEBI SHRIMP PAELLA / FIDEUA 姫甘海老 PAEÑA/フィデウア	PEQUEÑO 1800 [税込1980]	MEDIO 2750 [税込3025]
SQUID INK PAELLA / FIDEUA 鹿児島県産 小ヤリイカのイカ墨 PAEÑA/フィデウア	1800 [税込1980]	2750 [税込3025]
KUROBUTA PORK PAELLA / FIDEUA 鹿児島県産 黒豚とイベリコ豚 PAEÑA/フィデウア	1600 [税込1760]	2650 [税込2915]
SNOW CRAB PAELLA / FIDEUA ズワイガニ PAEÑA/フィデウア	2800 [税込3080]	3800 [税込4180]

## ARROZ CALDOSO

魚介の旨み凝縮スープがたっぷりのあったかいスペイン雑炊!

DEL MAR ARROZ CALDOSO デルマール・アロスカルドソ	PEQUEÑO 1900 [税込2090]	MEDIO 3000 [税込3300]
SQUID INK SEAFOOD ARROZ CALDOSO イカ墨と魚介のアロスカルドソ	1900 [税込2090]	3000 [税込3300]



**ARROZ CON ALMEJAS 2750 [税込3025]**  
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

# JOSPER GRILL

**Josper CHARCOAL OVENS** 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「ジョスパーク」で作るメインディッシュ

**POLLO TAMBA AKADORI CHICKEN THIGH 2150 [税込2365]**  
京都産 丹波赤どり鶏もも肉のジョスパークグレル

**CERDO GRILLED IBERIAN PORK 200G 2650 [税込2915]**  
スペイン産 イベリコ肩ロースのジョスパークグレル

**RES ARITAGYU-BEEF FLAP MEAT 150G 4200 [税込4620]**  
有田牛カイノミのジョスパークグレル  
**300G 8400 [税込9240]**

**RES OONUMAGYU-BEEF RIB EYE 200G 3700 [税込4070]**  
大沼牛リブローズのジョスパークグレル  
**400G 7500 [税込8250]**

## SIDE DISH

**GREEN SALAD 500 [税込550]**  
グリーンサラダ

**MARINATED TOMATOES 600 [税込660]**  
トマトのマリネ

**ROSTED POTATOES 600 [税込660]**  
24ヶ月熟成  
メークインのロースト

# 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  
使用していません。

**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

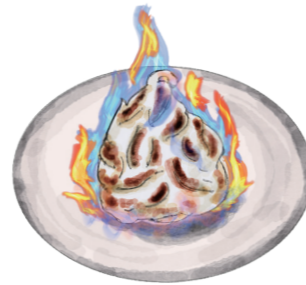
**ORGANIC  
SUGAR**

Organic Sugar  
オーガニック砂糖

**π WATER**

π Water  
πウォーター使用

## POSTRES



### *Baked Alaska*

ベイクド・アラスカ

洋梨やアイスクリームをメレンゲで  
覆い、目の前でフランベして火を付け、  
こんがり焼き目を付けます。

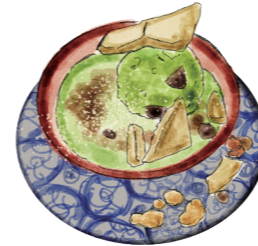
アルコールを使っています。

1100 [税込1210]

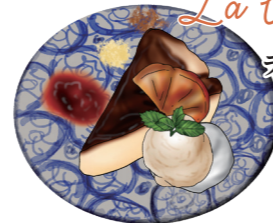
### *Pistacio Catalana*

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]



### *La Viña 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]

### *Fondant Chocolat*

フォンダンショコラと苺

ハイビスカスのジュレと

苺を合わせて添えました。

ライムのマシュマロも添えて。

900 [税込990]



### *Ice cream of the day*

本日のアイスクリーム

詳しくはスタッフまで

600 [税込660]

