

# LUNCH COURSE ¥2100 [税込 2310]



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 パブ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

# ARROZ LUNCH SET

SALAD サラダ付き



## 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

1300

[税込 1430]

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

1300

[税込 1430]

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 1430]

1300

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 1430]

1300



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

1300

[税込 1430]

IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ

イベリコ豚と小海老のフィデウア

1400

[税込 1540]

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 スープ・パン付き



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

1300

[税込 1430]

OCTOPUS & POTATO GALICIAN SALAD

タコとインカのめざめのガリシアンサラダ

1300

[税込 1430]

# GRILL PLANCHA LUNCH SET

SALAD + BREAD サラダ・パン付き



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

1500

[税込 1650]



SANGEN PORK PLANCHA with SALSA MOJO

あぶくま三元豚のグリル・プランチャ  
パブリカとスパイスのサルサ・モホ

1650

[税込 1815]



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 all ¥200 [税込 220]

Original Blended Tea

オリジナル・ブレンドティー  
[REFILL FREE おかわりできます]

FIVE ELEMENTS | ICED |

ファイブ・エレメンツ[アイス]

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]

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ウォーター使用  
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.



Upgrade your dessert!

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!

# 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!

¥3400

[税込 3740]

# Special LUNCH COURSE ¥3400

[税込 3740]

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

MAIN DISH

DESSERT

DRINK

## 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]

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

パニラアイス

CREMA CATALANA  
 那須・御養卵の  
 カタラーナ

SPANISH TAPAS PLATE

BAKED OYSTER

MAIN DISH

DESSERT

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]