

LUNCH COURSE ¥2100

[税込 2310]

SOUP 本日のスープ

DRINK
ドリンク

APPETIZER
前菜盛り合わせ

MAIN DISH
選べるメインディッシュ

DESSERT
ひとくちデザート

+¥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!

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

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 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! +840 [税込 924]

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

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

GRILLED CHICKEN PLANCHA with CHIPOTLE TERIYAKI SAUCE
菜彩鶏のグリル・プランチャ チボトレ・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

Original Blended Tea

オリジナル・ブレンドティー

FIVE ELEMENTS | ICED |

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

ROSEHIP TEA HOT or ICED

PEPSI

GINGER ALE

HONEY MANZANILLA

SHIBUYA LIMONADA

CAFE LATTE HOT or ICED

コーヒー

紅茶

ローズヒップティー

ペプシ

ジンジャーエール

ハニー・マンサニージャ +100 [税込 110]

シブヤリモナーダ +100 [税込 110]

カフェラテ +200 [税込 220]

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!

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

FIDEUÁ



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 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]

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.

SALAD LUNCH SET

SOUP + BREAD スープ・パン付き

JAMÓN SERRANO &
BROWN MUSHROOM SALAD

ハモンセラー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
チボトレ・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]

LUNCH DRINK

Refill Free
おかわり
できます

Original Blended Tea

オリジナル・ブレンドティー

FIVE ELEMENTS | ICED |

ファイブ・エレメンツ[アイス]

200

[税込 220]

COFFEE HOT or ICED

カフェラテ

200 [税込 220]

CAFE LATTE HOT or ICED

紅茶

400 [税込 440]

TEA HOT or ICED

ローズヒップティー

200 [税込 220]

ROSEHIP TEA HOT or ICED

ペプシ

200 [税込 220]

PEPSI

ジンジャーエール

200 [税込 220]

GINGER ALE

HONEY MANZANILLA

ハニー・マンサニージャ

カモミールとハチミツ、
白ワインビネガー

300 [税込 330]

SHIBUYA LIMONADA

シブヤ・リモナーダ

レモンの皮ごと使用した
自家製のレモネード

300 [税込 330]

COFFEE TO GO

コーヒーのお持ち帰りできます

COFFEE

カフェラテ

コーヒー

カフェラテ

200 [税込 220]

400 [税込 440]

Special LUNCH COURSE

¥3400

[税込 3740]

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 of 贅沢ランチフルコース!



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・セラーノ

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

お好きなメインディッシュ

DESSERT

お好きなデザート

DRINK

お好きなドリンク



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

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 FIDEUÁ

赤イカと土佐甘長唐辛子のイカ墨フィデウア

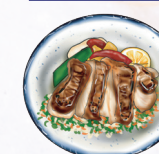
IBERICO & SHRIMP FIDEUÁ

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

チボトレ・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

パブ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

ポ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

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

TEA HOT or ICED

紅茶

ROSEHIP TEA HOT or ICED

ローズヒップティー

PEPSI

ペプシ

GINGER ALE

ジンジャーエール

HONEY MANZANILLA

ハニー・マンサニージャ +100 [税込 110]

SHIBUYA LIMONADA

シブヤリモナーダ +100 [税込 110]

CAFE LATTE HOT or ICED

カフェラテ +200 [税込 220]