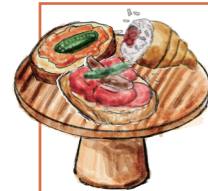


PINTXOS

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
お好きなピンチョスをお選びください
+200yen a piece when choosing SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN
雲丹と塩イクラ、チーズフランのポローヴァン

3pc 1200 [税込1320]
5pc 1900 [税込2090]

▼単品のご注文は2PCから MINIMUM ORDER 2PC▼

CANTABRIA ANCHOVY & TOMATO 400 [税込440]
カンタブリア産 アンチョビとトマト

SHRIMP CHORIZO & GUACAMOLE 400 [税込440]
海老と Chorizo、ワカモレ

CARACORA HAM MOUSSE STUFFED PIE 450 [税込495]
カラコラ ハムのムースの小さなパイ包み

SOBRASADA IBERIAN PORK SALAME 450 [税込495]
ソブラサーダ イベリコ豚の熟成生サラミ

JAMON GALICIA & STRACCIATELLA CHEESE 450 [税込495]
ハモン・ガリシアとストラッチャテッラチーズ



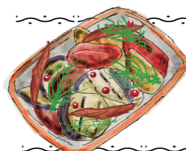
SEA URCHIN, IKURA & CHEESE FLAN 600 [税込660]
雲丹と塩イクラ、チーズフランのポローヴァン

TAPAS

ENCURTIDOS VASCOS Y ACEITUNAS BASQUE VINEGAR PICKLES AND OLIVES 600 [税込660]
自家製バスクピネガー・ピクルスとオリーブの盛り合わせ

BOQUERONES VINEGARED ANCHOVIES 800 [税込880]
ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

CREMA DE QUESO HAZELNUT CREAM CHEESE WITH CARAMELIZED NUTS & PICOS 700 [税込770]
クレマ・デ・ケソ ヘーゼルナッツをねりこんだクリームチーズとキャラメルナッツ、ピコス



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

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

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



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

JOSPER GRILLED KUROGE WAGYU 1000 [税込1100]
黒毛和牛テール・スライスのジョスパークグレル 自家製デユカスパイスとアハーダ

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

FAVORITOS



PULPO A LA GALLEGA GALICIAN-STYLE OCTOPUS PEQUENO 1650 [税込1815]
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

MEDIO 3200 [税込3520]

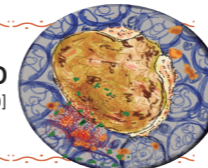


TORTILLA SPANISH OMELETTE

焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ

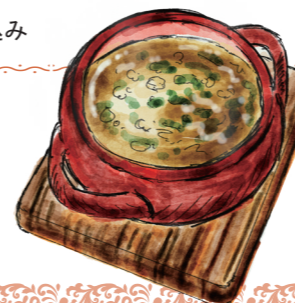
- ▶ PLAIN プレーン 800 [税込880]
- ▶ MIXED CHEESE 3種のチーズ 900 [税込990]
- ▶ W/ JAMON SERRANO ハモンセラノ 1000 [税込1100]

TXANGURRO SNOW CRAB GRATIN 1700 [税込1870]
チャンゲーロ バスク風・ずわい蟹のグラタン



TORTA DE QUESO WITH SPRING VEGETABLES 1800 [税込1980]
春野菜とチーズのトルタ・デ・ケソ
ケソ・デ・サンシモン・ゴルゴンゾーラなど4種のチーズと
春野菜、チヂミほうれん草とオープン焼きに。

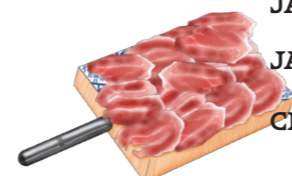
CALLOS SPANISH TRIPE STEW 1400 [税込1540]
カジョス スペイン風・和牛のモツ煮込み
和牛モツをじっくり煮込んだマドリド風モツ煮込み



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 PEQUENO 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]
HAM PLATTER スペイン産ハムの盛り合わせ 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
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

CERDO SEBASTIAN HAM, WATERCREST & KALE SALAD 1400 [税込1540]
セルド・セバスチャン
山形県産 大沢ポークの自家製ハムとクレソンとケールのサラダ

FIG & AJO NEGRO CHEESE SALAD PERUENO 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

当店のお米料理は生米からじっくり炊き上げます。

提供までに30分ほどお時間を頂きます

please note: all of our arroz dishes are made from scratch, it takes a minimum of 30 minutes to cook.



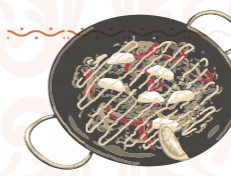
PAELLA パエージャ

国産のバレンシア米を使用!旨味をたっぷり吸い上げ
アルデンテに仕上げた本場流のパエージャ。

PAELLA DEL MAR 2900 4900 [税込3190] [税込5390]
パエージャ・デル・マール アサリ・ムール貝・エビ・イカ・ホタテ

IBERIAN PORK PAELLA 2750 4800 [税込3025] [税込5280]
イベリコ豚のパエージャ イベリコ豚肩ロースと Chorizo

SNOW CRAB PAELLA 3500 5800 [税込3850] [税込6380]
ズワイ蟹のパエージャ



FIDEUA フィデウア

魚介の旨味をたっぷり染み込ませたショートパスタ・パエージャ

SQUID INK FIDEUA 2900 4900 [税込3190] [税込5390]
小ヤリイカのイカ墨フィデウア

CLAM & SHRIMP FIDEUA 2750 4800 [税込3025] [税込5280]
ハマグリと姫ガエビ、アレッタのフィデウア



ARROZ CALDOSO 2750 3850 [税込3025] [税込4235]
w/ HANAEBI SHRIMP & SPRING VEGETABLES
天然花海老と春野菜のアロス・カルドソ
スープたっぷり!魚介の旨味凝縮のスペイン雑炊!



ARROZ CON ALMEJAS 2500 3500 [税込2750] [税込3850]
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プン「ジョスパー」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 イベリコ豚肩ロースのジョスパークグレル

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

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]

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

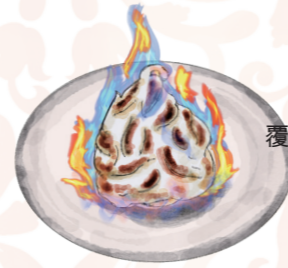
**ORGANIC
SUGAR**

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]

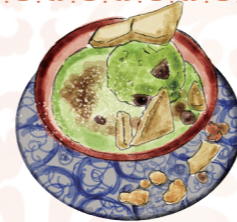


goxua with churros

ゴシュア チュロス添え

バスク地方で食べられる濃厚カスタードに
チョコを加えてアレンジ。
チュロスをディップして召し上がれ。

850 [税込935]

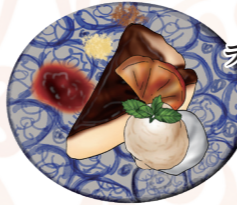


pistachio catalana

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]



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

600

[税込660]

COFFEE

PURE BREW COFFEE KENYA
ピュアブリュー・コーヒー ケニア

700

[税込770]

HUGE HOUSE BLEND
HUGEハウスブレンドコーヒー

600

[税込660]

CAFE LATTE [HOT / ICED]
カフェ・ラテ

650

[税込715]

TEA

ORIGINAL BLENDED TEA
FIVE ELEMENTS [HOT]
オリジナル・ブレンドティー ファイブ・エレメンツ
グリーンマテ茶ベース。さっぱりとしながら爽快感も感じられる味わい。

600

[税込660]

ASSAM [HOT]
アッサムティー

600

[税込660]

ROOIBOS TEA [HOT]
ルイボスティー

600

[税込660]

