

# 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  
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



## TORTILLA SPANISH OMELETTE

焼きたてトルティージャ スペイン風オムレツ

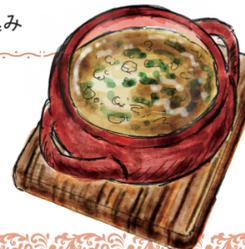
- ▶ PLAIN プレーン 800 [税込880]
- ▶ MIXED CHEESE 3種のチーズ 900 [税込990]
- ▶ W/ JAMON SERRANO ハモンセラノ 1000 [税込1100]

**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。

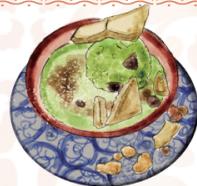
1100 [税込1210]



*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]

