


*Pinchos*  
ピンチョス

<i>Gazpacho of the Season</i> 季節のガスパチョ	500
<i>Gilda, anchovy + olive + pickled guindilla peppers</i> ヒルダ アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬け	600
<i>Salmon Tartar - 2 pieces</i>  サーモンタルタル	650
<i>Sea Urchin Pudding</i> うにプリン	650
<i>Pan con tomate - 3 pieces</i> パンコントマテ	650
<i>Pan con tomate, Anchovy - 3 pieces</i> パンコントマテ、アンチョビ	850
<i>Spanish Tortilla with Chorizo Iberico &amp; Seasonal Vegetable</i> チョリソーイベリコと季節野菜のトルティーヤ	650
<i>Lamb skewers</i> モロッコ風 ラム肉の串焼き	600
<i>Broad Beans, squid + karasumi (botargo) + Potato Chips</i> そら豆 イカ+からすみ+ポテトチップス	600
<i>Pickled Horse Mackerel &amp; Guindilla peppers</i> 鯖と青唐辛子の酢漬け	550

*Tapas*  
タパス

<i>Fresh Oyster</i> 生牡蠣	550~
<i>Marinated Fresh Whitebait in Spanish Olive Oil</i> 生シラス スペイン産オリーブオイルマリネ	850
<i>Hotaruika (Firefly squid) + White Asparagus</i> ホタルイカ+ホワイトアスパラガス	1000
<i>Galician Style Octopus</i> タコのガリシア風	1000
<i>Wild Boar Bacon, black rice + sauerkraut + consomme</i> 猪ベーコン 黒米+ザワークラフト+コンソメ	1200
<i>Patatas Bravas ~ Fried Kita-akari Potatoes &amp; Purple Sweet Potatoes ~</i> ブラバス ~ 北あかりと紫イモのフリット ~	900
<i>Octopus in Black ink</i> イイダコの墨煮	950
<i>Oven-baked Scallop</i> ホタテ貝のオーブン焼き	750
<i>Iberico Jamon</i> ハモン・イベリコ	1700
<i>Salmon and Herbs Damier, chicory + orange</i> サーモンとハーブのダミエ チコリ+オレンジ	1600
<i>Botan Shrimp steamed in Cava - 4 pieces</i> 牡丹海老の塩茹で	1550
<i>Percebes cooked in Spanish Cider</i> 亀の手のシードル蒸し	1200
<i>Marinated Spanish Olives</i> スペイン産オリーブの盛り合わせ	800
<i>Spanish Cheese Platter</i> スペイン産チーズの盛り合わせ	2500

## Tapas

タパス

<i>Seasonal Shellfish</i> 季節の貝料理	950~
<i>Bone Marrow Meat Cooked with Cheese, Arugula &amp; Lemon</i> 牛骨髄のチーズ焼き ルッコラとレモン	1300
<i>Grilled Wagyu Beef with Cuban Mint Sauce 100g</i> 和牛とキューバミント 100g	1850
<i>Cod &amp; Potato Cannelloni</i> 鱈とジャガイモのカネロニ	800
<i>Casarecce with Honeycomb tripe &amp; White beans</i> ハチノスと白いんげん豆のカサレッチェ	1000

## Salad

サラダ

<i>Mix Herbs Salad</i> 10種のグリーンハーブサラダ	1650
<i>Orange Salad</i> オレンジサラダ	1750

## Main

メイン

<i>Today's Carne</i> 本日の牛肉	6500
<i>Grilled Iberico Bellota Presa 200g / 400g</i> イベリコ・ベヨータのグリル	2200 / 4200
<i>Grilled Lamb Chops with Shallot &amp; Almond</i> 骨付き仔羊肩ローズのグリル エシャロットとアーモンド	2200

## Paella for 2 or more

パエイヤ 2人前~

<i>Arroz Caldoso anglerfish</i> アロスカルドソ あんこう	3300
<i>Arroz Catalana squid + black ink + Shrimp + garlic</i> アロスカタラーナ イカ+イカスミ+エビ+ニンニク	2800
<i>Arroz con Pato duck + porcini</i> アロスコンパト 鴨+ポルチーニ	3200
<i>Mariscos red shirmp + clams + mussel</i> マリスコス あさり+赤エビ+ムール貝	3500
<i>Meloso Omar omar + paprika + garlic shoots</i> 活オマールのメロツ オマール+パプリカ+ニンニクの芽	5000
<i>Seafood Fideua pasta + red shirmp + clams + mussel</i> 魚介のフィデウア パスタ+あさり+赤エビ+ムール貝	3200

## Kids

キッズ

<i>Paella seafood or meat</i> パエイヤ シーフード or ミート	850
<i>Today's Kids Pasta</i> 本日のパスタ	850
<i>Dessert of the Season</i> 季節のデザート	650

8% service charge will be added to the total amount of your bill

上記金額に、別途サービス料 8%を頂戴致します。