

Lunch

Tapas and Pinchos タパス・ピンチョス

<i>Today's Soup</i> 450 季節野菜のスープ	<i>Fresh Oyster</i> 850 兵庫県坂越産 生牡蠣	<i>Sea Urchin Pudding</i> 1100 うにプリン
<i>Anchovy tomato</i> 1100 アンチョビトマト	<i>Gilda (Anchovy + Olive + Pickled Guindilla peppers)</i> 650 ヒルダ (アンチョビ+オリーブ+青唐辛子の酢漬け)	
<i>Iberico Jamon</i> 1700 ハモン・イベリコ	<i>Iberico Jamon</i> 20g + <i>Serrano Jamon</i> 25g 1700 ハモン・イベリコ 20g + ハモン・セラーノ 25g 盛り合わせ	

Salad サラダ

<i>Edomae Micro Herbs Salad</i> 12種の“江戸前ハーブ”、グリーンサラダ	1650
<i>Orange Salad</i> オレンジサラダ	1750

“Plus 550yen includes Bread and Soup”
“+550で本日のスープとパンが付きます。”

Tapas and Pinchos Plate タパス・ピンチョスのプレート

<i>Today's Tapas and Pinchos Plate</i> 本日のタパス・ピンチョスのプレート	1750
---	------

Pasta パスタ

Extra Portion (大盛り) +300

<i>Risotti pasta with Baby Scallops, squid & black ink</i> リゾーニ・パスタ ベビーホタテ、イカ、イカスミ	1550
<i>Today's Pasta Fruits Tomato + Sweet Shrimp + Basil</i> 本日のパスタ フルーツトマト、甘海老、バジル、トマトソース	1750

Paella for 1 or more パエイヤ 1人前～

<i>Seasonal Paella</i> Pasta + Conger Eel + Jamon + Japanese Green Peppers 季節のパエイヤ パスタ+鰻+ハモン+青山椒	1,950
<i>Arroz Negro</i> Squid + black ink + Shrimp + garlic アロスネグロ イカ + イカ墨 + エビ + ニンニク	1,900
<i>Mariscos</i> clams + red shrimp + mussel マリスコス あさり + 赤エビ+ムール貝	2000

Elegir Course エレヒールコース

3500

Gazpacho of the season and two Pintxos or Tapas + Your choice of main
+ *Dessert + Coffee or Tea*
ガスパチョ・ピンチョス・タパス
+
お好きなパスタ or パエリア 1品 + デザート + コーヒー or 紅茶

Lubina Course ルビーナコース

4800

Gazpacho of the season and two Pintxos or Tapas +
Today's Meat + Your choice of main + Dessert + Coffee or Tea
ガスパチョ・ピンチョス・タパス
+
本日の肉料理 + お好きなパスタ or パエリア 1品 + デザート + コーヒー or 紅茶

Carne 肉

<i>Today's Carne</i> 本日の肉料理	2200
--------------------------------	------

Kids キッズ

<i>Today's Kids Pasta</i> 900 本日のパスタ
