

¥3,000 COURSE

税込み¥3,300

TAPAS COURSE

タパスが10品!品数豊富に楽しめるコース!

TAPAS

ANCHOVY POTATO SALAD
アンチョビポテトサラダ

TUNA & AVOCADO TARTAR
マグロとアボカドのタルタル

OCTOPUS & ORANGE CEVICHE
真ダコとオレンジ、セロリのセビーチェ

JAMÓN SERRANO ハモンセラノー

FRIED SPICE CHICKEN スパイスチキン

SQUID FRITTER
ヤリイカのセモリナフリット

SHRIMP, WHELK AND BROCCOLI AJILLO
小海老とつづ貝、ブロッコリーのアヒージョ パン付き

IBERICO CHORIZO AND CREAM CHEESE COCA
イベリコ豚 Chorizo とクリームチーズのコカ

OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風

TORTILA Spanish Style Omelette
スペイン風オムレツ”トルテージャ”

PAELLA

MIXED SEAFOOD PAELLA
ミックスシーフードのパエージャ

¥4,000 COURSE

税込み¥4,400

TRADITIONAL COURSE

スペインの伝統料理が楽しめるコース!

TAPAS

HAM PLATTER ハムプラッター

BOQUERONES PICKLED SARDINES
イワシの酢漬け”ボケロネス”

SQUID FRITTER ヤリイカのセモリナフリット

PATATAS BRAVAS パタタスブラバス

MUSHROOM AJILLO
マッシュルームのアヒージョ パン付き

OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風

CALLOS stewed tripe
マドリード風モツ煮込み”カジョス”

TORTILA Spanish Style Omelette
スペイン風オムレツ”トルテージャ”

MAIN

GRILLED IBÉRICO PORK LOIN
スペイン産イベリコ豚肩ロースのグリル

PAELLA

MIXED SEAFOOD PAELLA
ミックスシーフードのパエージャ

DESSERT

ASSORTED DESSERT 自家製デザートのお楽しみ

¥5,000 COURSE

税込み¥5,500

CHEF'S COURSE

キャビア、フォアグラとメインにビーフステーキ、
オマール海老のパエージャを入れた贅沢コース!

TAPAS

TODAY'S FISH CARPACCIO WITH CAVIAR
本日鮮魚のカルパッチョ キャビア添え

JAMÓN IBÉRICO 切りたてハモンイベリコ

SHRIMP & BACON PLANCHA
海老とベーコンのプランチャ

SAUTEED FOIE GRAS
フォアグラのソテー バルサミコソース

CALLOS stewed tripe
マドリード風モツ煮込み”カジョス”

SNOW CRAB & IKURA TORTILA
ズワイ蟹とイクラのスペイン風オムレツ

OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風

MAIN

PEPPERED BEEF STEAK
US産牛ロースのペッパーステーキ

PAELLA

LOBSTER PAELLA オマール海老のパエージャ

DESSERT

ASSORTED DESSERT 自家製デザートのお楽しみ

THE COURSE ORDER NEED TO ORDER UP TO 3 PEOPLE. コースのご予約は3名様より承ります。