

WINE

SPARKRING

ラ・ロスカ ブリュット	チャレロ・マカベオ・パレリヤード	<i>B 3200</i>
<small>La Rosca Cava Brut</small>		
強めの泡と、青りんごを思わせるフレッシュな果実の香り、後味に程よい苦みも感じるカヴァ		
マス オリベル	マカベオ、パレリヤード、チャレロ	<i>B 4500</i>
<small>Mas Oliver</small>		
泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ。		

WHITE

ラスバンデラス	ラマンチャ アイレン	<i>B 2800</i>
<small>Las Banderas</small>		
フレッシュな酸と果実の甘みにほろ苦い余韻、早飲みタイプの白ワイン		
ボルサオブランコ	アラゴン マカベオ、ミュスカ	<i>B 3000</i>
<small>Borsao Branco</small>		
レモンやグレープフルーツの香りとフレッシュな酸が心地いいワイン		
トッロ	アブルツォ シャルドネ	<i>B 3500</i>
<small>Tollo</small>		
トロピカルな南国の香り、ジューシーな果実味に心地よい酸。		
ソナイア	ルエダ ソーヴィニヨンブラン	<i>B 4200</i>
<small>S-naia</small>		
レモンやグレープフルーツを連想させる柑橘系のニュアンス、さっぱりとした辛口白ワインです。		
オーボンピュイ	コートデュローヌ グルナッシュブラン、クレレット	<i>B 4800</i>
<small>Au Bon Puits</small>		
ラベルの黄色い花のような華やかな香り、まったりと厚みがある飲み口。		
マモロ	エミリア・ロマーニャ ピニョレット	<i>B 5000</i>
<small>Mamolo</small>		
優しい酸味と果実の甘み、心地よいタンニンがクセになる。		
ミカ ナチュラル	ミーニョ ロウレイロ	<i>B 5500</i>
<small>Mica Natur</small>		
早い段階で収穫したブドウは酸があり、糖がなくクレツキレの辛口に仕上がります。		
マテイス	トスカーナ ヴェルメンティーノ	<i>B 6000</i>
<small>Matis</small>		
香りは青リンゴのコンポートのよう、味わいは非常にパワフル。		
プルミエロール	ラングドック ロール	<i>B 6300</i>
<small>Premier Rolle</small>		
柑橘系を思わせる香りにフレッシュな味わい、ぐんぐん飲める飲み心地。		

RED

グラディウム	ラマンチャ テンプラニージョ	<i>B 2800</i>
<small>Gradium</small>		
若々しさも中にしっかりと感じ取れる凝縮感と細やかな苦味		
アバイ	ラマンチャ ガルナッチャ	<i>B 3000</i>
<small>Abai</small>		
完熟果実の旨味が詰まったガルナッチャ100%ワインで濃厚ながらまるやかな口当たり		
カンボアリーバ	モナストレル シラー ガルナッチャ	イェクラ ティントレラ <i>B 3500</i>
<small>Campo Allyva</small>		
豊富な太陽を浴びて育った完熟ブドウだけを仕様、とてもジューシー		
モンハルディン	ナバーラ ピノノワール	<i>B 4000</i>
<small>Monjardin</small>		
酸味と果実味のバランスも良く、ほんのり香る樽の香りが心地よい		
エルビンクロ	ラマンチャ テンプラニーリョ	<i>B 4500</i>
<small>El Vinculo</small>		
カンスやブラックベリー、シナモン、バニラ。程よい酸味と甘みを感じる熟成感。		
ナチュラルサーカス	ボルドー メルロー	<i>B 5000</i>
<small>Natural Circus</small>		
ボルドーなのにブルゴーニュの様な繊細さを持ったスイスイ喉を通る味わい。		
ソラティオ	トスカーナ サンジョベーゼ、カベルネソーヴィニヨン	<i>B 5500</i>
<small>Solatio</small>		
塩とコーヒー以外はすべて自分の畑でまかなえるという究極の自然派。		
グレサック	ラングドック シラー	<i>B 5800</i>
<small>Gressac</small>		
シラーとは思えない軽やかさ、スパイスのアロマとジャミーな果実味。		
バルティエダ	カタルーニャ ガルナッチャ、スモイ、サムソ	<i>B 6500</i>
<small>Partida</small>		
透明感のある薄いピンク、赤い果実に爽やかな酸と甘み。		

BEER

ハートランド	580	よなよなペールエール	780
<small>Heartland (Japan)</small>		<small>(クラフト)</small>	
本日のスペインビール	<i>ask</i>	キリン 零 ICHI	<i>500</i>
<small>Today's Spain beer</small>		<small>(ノンアルコール)</small>	<small>Kirin Zero-Ichi (non alcohol)</small>

CRAFT BEER (BOTTLE)

ウイートキングウイット	980	島国スタウト	980
<small>Wheat King Wit (Baird, Shizuoka)</small>		<small>Island Stout (Baird, Shizuoka)</small>	
わびさびジャパンペールエール	980		
<small>Wabi Sabi Japan Pale Ale (Baird, Shizuoka)</small>			

HIGHBALL & SHOCHU-BASE

高圧炭酸ハイボール	480	自家製ジンジャーハイボール	550
<small>High-pressure carbonated highball</small>		<small>Homemade ginger highball</small>	
こくまる茶割り	480	水仙ウーロン茶割り	480
<small>Kokumaro tea and shochu</small>		<small>Oolong tea and shochu</small>	
塩レモンサワー	500		
<small>Salted lemon sour</small>			

RECOMMENDED

ALL 550

完熟林檎のカクテル	リモンチェットロ
<small>Ripe apples cocktail</small>	<small>(ストレート、ロック、トニック、ソーダ、ストレート)</small>
紅茶のカクテル	ライムチェットロ
<small>Tea cocktail</small>	<small>(ストレート、ロック、トニック、ソーダ、ストレート)</small>
レモングラスのジントニック	塩レモンサワー
<small>Gin tonic with lemon grass</small>	<small>Salted lemon sour</small>

SANGRIA

トリプルベリーの	<i>glass 550</i>	シトラスの	<i>glass 550</i>
サングリアアロン	<i>pitcher 2000</i>	サングリアビアンコ	<i>pitcher 2000</i>
<small>Three kind berry sangria Rosso</small>		<small>Citrus sangria bianco</small>	

WHISKY

[ストレート・ロック・ソーダ
お湯割りなどお好みで]

ジョニーウォーカー (スコッチ)	600	IW ハーパー	(バーボン) 550
<small>Johnnie Walker</small>		<small>I.W. Harper</small>	
知多	(ジャパニーズ) 650	白州	(ジャパニーズ) 750
<small>Chita</small>		<small>Hakushu</small>	

JEREZ (SHERRY)

[ストレート・ロック・ソーダ
お湯割りなどお好みで]

ラギータ	550	アルベアル	550	イースト インディア	550
<small>Laguita</small>		<small>Alvear</small>		<small>East India</small>	

SOFT DRINK & COFFEE

季節のフレーバーティー	500	ヴァンテージブラック	500	コカ・コーラ	450
<small>Flavor tea</small>		<small>(ストレートティー)</small>		<small>Coca Cola</small>	
		Vintage black (straight tea)			
スパークリングウォーター	680	青森の林檎ジュース	450	コーヒー (ICE / HOT)	450
<small>Sparkling water</small>		<small>Apple juice (Aomori)</small>		<small>Coffee</small>	
自家製ジンジャーエール	450	レモンスカッシュ	450	エスプレッソ	S 350 / W 450
<small>Homemade ginger ale</small>		<small>Lemon squash</small>		<small>Espresso</small>	

SPANISH BAR

PEP

PINCHOS

- ・自家製レーズンバター
Homemade raisin butter
- ・鶏レバーのパテ
Chicken white liver
- ・海老とレンコン
Shrimp and lotus root
- ・ヒルダ (オリーブ、アンチョビ、ギンディージャ)
Gilda(olive, anchovy, guindilla)
- ・真イワシの酢漬け
Pickled sardine
- ・生ハムとバター
Raw ham and butter
- ・ツナマヨとパプリカ
Tuna, mayonnaise and paprika
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
Smoked salmon and creamcheese
- ・牡蠣のオイル漬けとリンゴ
Oil marinated oyster and apple
- ・ローストポークとマッシュポテト
Roasted pork and mashed potato

ALL
180

CHARCOAL GRILL

-BROCHETAS-

- ・イベリコ豚 肩ロース 40g 280
Iberico pork shoulder loin
- ・US牛 リブロース 40g 280
US beef rib roast
- ・US牛 ハラミ 40g 320
US beef skirt steak
- ・鴨 ムネ 40g 350
Duck (Hungary) breast
- ・ラム 肩ロース 40g 380
Lamb shoulder loin

TAPAS

COLD

- ・三重 真ダコとセロリのセヴィーチェ 680
Octopus (Mie) ceviche
- ・生ハムのポテトサラダ 580
Raw ham potato salad
- ・エスカリバーダ (焼き野菜のマリネ) 400
Marinated baked vegetables, 'escalivada'

HOT

- ・アンチョビとキャベツのソテー 480
Sautéed anchovy and cabbage
- ・赤エビのアヒージョ 780
Red shrimp ajillo
- ・岩手 牡蠣のアヒージョ 780
Oyster (Iwate) ajillo
- ・トルテイージャ コンフィしたじゃがいものオムレツ 650
Confit potato omelet (Spanish tortilla)
- ・カジョス ハチノスの煮込み 880
Braised beef tripe
- ・マッシュルームとチョリソのコカ 580
Mushroom and chorizo coca
- ・ひよこ豆のフリット 450
Chickpea fritti
- ・ししとうのフリット 450
Green pepper fritti
- ・生ハムのクリームコロツケ 550
Creamy ham croquette
- ・スパイスでマリネした鶏の唐揚げ 500
Spicy marinated fried chicken
- ・エストレジャドス ポテトフライと半熟卵 500
Poached egg on fries 'estrejados'

ENSALADA

- ・福井 根付きのベビーリーフのサラダ 780
Seasonal vegetable garden salad ~white onion dressing~
- ・クラシックシーザーサラダ 820
Classic Caesar salad

PAELLA OR FIDEUA

- | | Half
(1人前) | Regular
(2人前) |
|---|---------------|------------------|
| ・魚介のパエリア
Seafood | 980 | 1,580 |
| ・イカスミのパエリア
Squid ink | 980 | 1,580 |
| ・地鶏と九条葱のパエリア
Chicken and Kujo green onion | 980 | 1,580 |
| ・牛スネとししとうのパエリア
Toman beef shank and green pepper | 980 | 1,580 |
| ・アサリと青のりのパエリア
Clams and seaweed | 980 | 1,580 |

※全てのパエリアを、パスタのパエリア“フィデワ”に変更可能です。
*All paella can be changed to fideua (short pasta instead of rice)

SIDE OF WINE

- ・生ハムとサラミ盛り合わせ 1,550
Assorted salami and cured ham, freshly sliced
- ・ハモンセラノ 24ヶ月熟成 [20g] 830
24 month-aged Jamon Serrano
- ・イベリコ豚のチョリソ 6ヶ月熟成 580
Iberian chorizo salami (aged 6 months)
- ・イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成 580
Iberian salchichon salami (aged 6 months)
- ・白カビのサラミ“フエ” 520
Salami 'fuet'
- ・グリーンオリーブ 400
Green olives
- ・スペインチーズ盛り合わせ 1,500
(1種のみのご案内もございます)
Cheese (Spain) platter

DESSERT

- ・バスクチーズケーキ 500
Basque cheesecake
- ・チョコレート (生チョコレートのテリーヌ) 500
Raw chocolate terrine
- ・クレマカタラナ 500
Crema Catalana
- ・季節のシャーベット 350
Seasonal sorbet