

# WINE

## SPARKRING

**ラ・ロスカ ブリュット** チャレロ・マカベオ・バレリヤーダ *B 3200*

La Rosca Cava Brut

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

**ボレット カヴァ ブリュット ナトゥーレクラッシック** カベオ・チャレロ・バレリヤーダ *B 5200*

Bolet Cava Brut Nature Classic DO Cava

きめ細かい泡、しっかりとした酸、ドライな自然のやさしさが溢れるカヴァ。

## WHITE

**ラスバンデラス** ラマンチャ アイレン *B 2800*

Las Banderas

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

**アマティスタ** バレンシア マスカットアレキサンドリア *B 3000*

Amateita

香りはマスカット、ジャスミンなど華やかな香り、柔らかな酸と甘味を感じます。

**ボルサオ ブランコ** アラゴン マカベオ、ミュスカ *B 3200*

Borsao Blanco

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。

**セルメーニョブランコ** トロ マルパシア *B 3500*

CERMEÑO BLANCO

トロピカルフルーツの香り、程よい酸味とビターな味わい、フレッシュな白ワイン。

**バサ** ルエダ ヴェルテホ、ヴィウラ *B 3800*

Basa

果実味と酸味のバランスが良く、レモングラスの様な爽やかなミネラル感がたっぷり。

**バスカロン** ルエダ ソーヴィニヨンブラン *B 4200*

Visigodo

柑橘系の豊かな香りにパッションフルーツやパイナップルを感じます。スムーズでバランス良く豊かな余韻が続きます。

**ブランキート** リアスバイシャス アルバリーニョ、トレイシャドゥーラ *B 4800*

BLANQUITO

爽快感のある香り、余韻には白い花のニュアンス、キレのある飲み口です。

**ベガマルブランコ** バレンシア ソーヴィニヨンブラン、モスカテル *B 5000*

Vegamar Blanco

桃や柑橘系、ハーブのアロマ、引き締まった余韻も心地よい、生ハムやハーブを使ったお料理と相性抜群。

**テロワールズ** ルエダ ヴェルテホ *B 5500*

Terroirs

爽やかでありながら芳醇、深いコクと適度な酸味でなめらかな味わい。ほのかに後味に苦味を感じます。

**カンタヤノ** ルエダ ヴェルテホ *B 5800*

Cantayano

若き醸造家の造るワイン、良質な酸ともう一杯飲みたくなる様な味わい。

## RED

**グラディウム** ラマンチャ テンプラニーリョ *B 2800*

Gladio

若々しさの中にしっかりと感じ取れる凝縮感と細やかな苦味。

**カンポアリーバ** イエクラ モナストレル、シラー、ガルナッチャ、ティントレラ *B 3200*

Campo Arriba

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。

**マノン** マンチャ テンプラニーリョ *B 3500*

Manon

ベリー系フルーツ、シナモンなどの香りが豊か、フレッシュの味わい。

**ロスフレイレス** バレンシア モナストレル *B 3800*

Los frailes

完全ビオダイナミ、すみれやバラの香り、細やかなタンニンがとてもエレガント。

**モンハルディン** ナバーラ ヒノワール *B 4200*

Monjardin

酸味と果実味のバランスが見事、余韻もあり、パテやソテーものとの相性も抜群です。

**ラフエンテ** ナバーラ カベルネソーヴィニヨン、テンプラニーリョ *B 4800*

Lafuente

焙煎香を感じ、程よいタンニンが心地よい、余韻が長く口の中には豊かな味わいが残ります。

**クティオ** アラゴン ガルナッチャ *B 5000*

Cutio

ベリー系のフルーツの香りとカカオやトーストのニュアンス、しっかりとしたタンニンと果実味が楽しめます。

**エル・ビンクロ** ラマンチャ テンプラニーリョ *B 5500*

El Vinculo

カシ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。

**テロワールズ** リベラアルドゥェロ テンプラニーリョ *B 5800*

Terroirs

手摘みで厳選されたブドウはとてもフレッシュでエレガントな味わい。

## BEER

**よなよなペールエール** S 550 L 880 **今月のビール** *ask*

(クラフト)

Yona Yona Pale Ale

**ハートランド** *680* **キリン 零 ICHI** (ノンアルコール) *500*

Hartland

Kirin ZERO ICHI (non alcohol)

## RECOMMEND

*ALL 680*

**完熟林檎のカクテル** Ripe apples cocktail

**紅茶とグレープフルーツのカクテル**

Tea and grapefruit cocktails

**レモングラスのジントニック** Gin tonic with lemon grass

**生姜とタイムのスプリッツァー**

Splitzer with ginger and thyme

**オレンジとカルダモンの**

**サングリアピアンコ** Sangria Bianco of Orange and Cardamon

**苺とジュニパーベリーの**

**サングリアロッシ** Strawberry and juniper berry sangria Rosso

## WHISKY

<b>白州</b> <small>(ジャパニーズ)</small> <i>750</i>	<b>富士山麓</b> <small>(ジャパニーズ)</small> <i>650</i>
<small>Hakushu</small>	<small>Fujisanroku</small>
<b>ジョニーウォーカー</b> <small>(スコッチ)</small> <i>680</i>	<b>IW ハーパー</b> <small>(バーボン)</small> <i>580</i>
<small>Johnny walker</small>	<small>Iw harper</small>

## HIGH BALL

**高圧炭酸ハイボール** *500* **自家製ジンジャーハイボール** *680*

High-pressure carbonated highball

Homemade ginger highball

## JEREZ (SHERRY)

<b>ラギータ</b> <i>550</i>	<b>ベルトラ</b> <i>550</i>	<b>ハーベイブリストル</b> <i>750</i>
<small>La guita</small>	<small>Veltra</small>	<small>Harveys bristol</small>

## SOFT DRINK & CAFÉ

**季節のフレーバーティー** *500* **ヴァインテージブラック** (ストレートティ) *500*

Flavor tea

Vintage black (straight tea)

**スパークリングウォーター** *500* **青森の林檎ジュース** *500* **コーヒー** (ICE / HOT) *500*

Sparkling water

Apple juice of Aomori

**自家製ジンジャーエール** *500* **レモンスクッシュ** *500* **エスプレッソ** *S 350 / W 450*

Homemade ginger ale

Lemon squash

Espresso

# PEP

## SPANISH BAR

## TAPAS

- ・青森県十和田産 フルーツトマトのガスパチョ 500  
Gazpacho
- ・ひよこ豆のフリット 480  
Garbanzos fritos
- ・赤エビのアヒージョ 780  
Gambas al ajillo
- ・愛知県篠島産 タコのガリシア風 780  
Pulpo a la feira
- ・三陸山田湾産 ムール貝の白ワイン蒸し 680  
Mejillones
- ・バスク風 塩鱈の半熟オムレツ 680  
Tortilla de bacarao
- ・エストレジャドス (ポテトフライと半熟卵、生ハム) 480  
Estrellados
- ・マッシュルームのセゴビア風 680  
champinones a la Segovia
- ・エンパナーダ (真鯛とトマトソースのパイ包み焼き) 780  
Empanada
- ・カジョス (スペイン風 ハチノスの煮込み) 680  
Callos
- ・スケット (旬の鮮魚と魚介のカタルーニャ風ブイヤベース) 980  
Suquet

## ENSALADA

- ・季節の彩り野菜のガーデンサラダ 780  
～白ワインビネガーと蜂蜜のドレッシング～  
Ensalada Verde
- ・自家製中トロのコンフィのムルシア風サラダ 820  
Ensalada murciana
- ・グ Ril野菜のサラダ仕立て 820  
～シェフの地元青森より…～  
Verduras a la Plancha

## ENTREMESES

- ・生ハム・サラミ盛り合わせ 2,000  
Surtido
- ・ハモンセラノ 830 [20g]  
24ヶ月熟成 Jamon serrano  
24meses
- ・イベリコ豚のチョリソ6ヶ月熟成 680  
Chorizo iberico
- ・イベリコ豚のサルチチョン6ヶ月熟成 680  
Salchichon iberico
- ・白カビのサラミ”フェ” 620  
Fuét
- ・スペイン産 オリーブ3種盛り合わせ 380  
Olivas
- ・スペイン バスク産 青唐辛子の酢漬け 400  
Guindillas en Vinagre
- ・スペイン産 チーズ盛り合わせ 2,000  
Surtido de Quesos  
(1種のみのご案内もございます)

## BROCHETAS

- ・イベリコ豚肩ロースの串 モホピコンソース 380  
Credo Iberico Salsa de Mojopicon
- ・ラムもも肉の串 モロッコ風 400  
Cordero al Moruno
- ・熟成牛 しんたまの串 ハーブビネガーソース 550  
"Dry age beef" Salsa Cebolla
- ・赤エビとパンセタ マッシュルームの串 720  
Gambas ypanceta y Championes

## PAELLA

- |   | Half<br>(1人前) | Regular<br>(2人前) |
|---|---------------|------------------|
| ・魚介と鶏肉のパエリア<br>Paella Mixta                 | 980           | 1,450            |
| ・魚介のパエリア<br>Paella Mariscos                 | 950           | 1,350            |
| ・イカスミのパエリア<br>Arroz Negro                   | 950           | 1,350            |
| ・魚介のフィデワ<br>Fideua                          | 950           | 1,350            |
| ・イカスミのフィデワ<br>Fideua Negra                  | 950           | 1,350            |
| ・都萬牛とししとうのパエリア<br>Paella de buey y pimiento | 980           | 1,450            |

## A LA BRASA

- ・青森 十和田産 ガーリックポークロース炭火焼き 1,450  
Lowo de Cerdo a la Brasa
- ・イベリコ豚肩ロース炭火焼き 1,650  
Cerdo Iberico a la Brasa
- ・骨付きラム炭火焼き 2,200  
Chuletas de Cordero a la Brasa
- ・宮崎県産 都萬牛しんたま炭火焼き 2,200  
"Shintama"Buoy a la Brasa

## POSTRES

- ・クレマカタラナ  
Crema catalana
- ・紅茶のグラニテ  
Te granite
- ・チョコレート (生チョコレートのテリーヌ)  
Chocolate
- ・サンセバスチャン風チーズケーキ  
La Vina
- ・本日のタルト  
Tarta de hoy

ALL  
500