

# WINE SPARKLING

**マルケス デ ラレス カヴァブリュット** アルモンドラレーホ  
Macabeo,チャレロ **3500**  
Marques De Lares  
新鮮な果実の香りと、香ばしさ、細やかな泡があり、適度な酸と果実味があります。

**バック・カヴァ・エクストリシモ** ベネデス  
Macabeo,チャレロ,バレリヤード **4500**  
BACH Extrisimo  
柑橘類やアーモンドのアロマ、ハチミツやトーストなどの熟成香。バランスの良い、酸味と甘み

**グランバック** ベネデス  
Macabeo,チャレロ,バレリヤード,シャルドネ **6800**  
Gran Bach  
しっかりとした口当たり、酸味と果実味のバランスが良く、飲み応えのある味わいです。

## WHITE

**ラスバンデラス** スペイン  
Macabeo, アイレン **2,900**  
Las Banderas  
グレープフルーツなどの柑橘系、白い花の香り。フレッシュな酸と果実の甘味はほろ苦い余韻が伸びて口の中に広がっていく。

**オルバル トウルビオ** スペイン  
バロミノ、アルビーリオ **3,200**  
Orval Turbio  
ノンフィルター濁りワイン。酸味の効いたフレッシュな口当たり、どんな料理にも合わせやすい。

**メスタ** スペイン  
ヴェルデホ **3,500**  
Mesta  
爽やかなライムや洋ナシ、ほのかにハーブの香り。果実と酸のバランスがとても心地良い。

**バскарロン** スペイン  
ソーヴィニヨンブラン **3,900**  
Bascarlon  
トロピカルフルーツの常夏な香り、爽やかな酸と余韻が特徴的。

**ムント** スペイン  
ヴェルデホ、ソーヴィニヨンブラン **4,200**  
Mundo de Yuntero  
ブルーティーな香り、口当たりはフレッシュで繊細、心地よい余韻も楽しめます。

**エスピーニョゾス** ポルトガル  
アヴェウツ、シャルドネ **4,500**  
Espinhosos  
パイナップルのような南国フルーツの香り、まるやかな酸とフルーツの甘味が抜群。

**エヌ・ケー** スペイン  
Macabeo **4,800**  
Nk  
桃やハーブ、しっかりとした酸とミネラル感のバランスの取れたスムーズな辛口。

**マルケス・デ・リスカル** スペイン  
ヴェルデホ **4,900**  
Marques de Riscal  
フェンネルなどの香りを含んだ強い特質を感じながら、優しく爽やかな味わい。

**モノロゴ** ポルトガル  
シャルドネ **5,200**  
Monologo  
熟したメロンの香り、フレッシュな果実を頬張るような豊かな味わい。

**パソ・デ・ビジャレイ** スペイン  
アルバリーニョ **5,800**  
Pazo de Villarei  
パイナップル、アブリコット、ハーブ、白い花などの豊かなアロマ。ミネラル豊富で飲みごたえあり。

## RED

**グラディウム** スペイン  
テンブラニーリオ **2,900**  
Gladium  
若々しさの中にも、しっかりと感じ取れる凝縮感と細やかなタンニン。

**カンポ カステイーリオ** スペイン  
ガルナッチャ **3,200**  
Campo Castillo  
繊細な酸が特徴的。どんな食事とも合わせやすいワイン。

**モンハルデイン** スペイン  
ピノノワール **3,800**  
Monjardin  
口に含むとフレッシュで滑らかなタンニンに熟したチェリー。程よい苦味と酸のバランスがいい。

**プロキシモ** スペイン  
テンブラニーリオ、グラシアーノ、マセロ **3,900**  
Proximo  
品の良いタンニンと豊かな果実味がある辛口ワイン。

**オチョ・イ・メデイオ** スペイン  
マルベック **4,200**  
OchoyMedio  
しなやかな果実味と柔らかなボディ感が品良く広がる味わい。

**レイノーブレ** スペイン  
ガルナッチャ、テンブラニーリオ **4,500**  
Rey Noble  
スパイスの香り、トースト香。適度な酸が味を引き締めています。

**ミリストリアス** スペイン  
シラー **4,900**  
Milhistorias  
熟したベリー、やわらかいタンニン。スマイルの花のニュアンス。

**ラ・クラベ** スペイン  
メンシア **5,200**  
La Clave  
桜やすみれのような香り、明確な果実感、そしてきれいな酸。スペインモダンな味わい。

**パルセララスオルマス** スペイン  
メルロー、テンブラニーリオ **5,600**  
Parcela Las Hormas  
力強く、グラマーでクリーミー、バニラの香りなど厚みのある味わい。

**ランサガ** スペイン  
テンブラニーリオ、グラシアーノ、グルナツシュ **6,800**  
Lanzaga  
黒い果実にカカオやバニラ、凝縮した果実に力強いタンニン時間と共に、優しいワインへ変化。

## BEER

|                                |     |                              |     |
|--------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| 黒ラベル（生）<br>Black label (draft) | 650 | ハイネケン（生）<br>Heineken (draft) | 650 |
|--------------------------------|-----|------------------------------|-----|

### SPAIN BEER

|                       |     |  |     |
|-----------------------|-----|--|-----|
| ボルダム<br>Bodrum        | 850 | アルハンブラレゼルバ<br>Alhambra Reserva         | 800 |
| マオウネグラ<br>Mahou NEGRA | 800 | アルハンブラレゼルバ ロハ<br>Alhambra Reserva Roja | 800 |

|                                       |  |  |     |
|---------------------------------------|--|--|-----|
| プレミアムアルコールフリー<br>Premium alcohol free |  |  | 500 |
|---------------------------------------|--|--|-----|

## HIGH BALL

|                   |     |                                  |     |
|-------------------|-----|----------------------------------|-----|
| ハイボール<br>Highball | 500 | イチゴのハイボール<br>Strawberry highball | 650 |
|-------------------|-----|----------------------------------|-----|

|                               |     |                             |     |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| ジンジャーハイボール<br>Ginger Highball | 650 | レモンのハイボール<br>Lemon highball | 650 |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|-----|

## RECOMMEND

### All 600

自家製レモンのカクテル  
Homemade lemon cocktail

サングリアロツツ  
Sangria Rosso

自家製柚子のカクテル  
Homemade citron cocktail

サングリアビアンコ  
Sangria Bianco

シェリーのカクテル  
Sherry cocktail

スパイシージントニック  
Spicy Gin Tonic

## WHISKY

〔ストレート・ロック・ソーダ  
水割りなどお好みで〕

|                             |     |                          |     |
|-----------------------------|-----|--------------------------|-----|
| デュワーズ12年<br>Dewers 12 years | 600 | シーバスリーガル<br>Chivas Regal | 550 |
|-----------------------------|-----|--------------------------|-----|

|                                      |     |             |     |
|--------------------------------------|-----|-------------|-----|
| ジェムソンブラックバレル<br>Jameson black barrel | 600 | 知多<br>Chita | 650 |
|--------------------------------------|-----|-------------|-----|

## SHERRY

〔ストレート・ロック・ソーダ  
などお好みで〕

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ベルトラ<br>Bertola Fino | 550 |
|----------------------|-----|

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| ラギータ<br>La guita Manzanilla | 550 |
|-----------------------------|-----|

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| トゥリアナ<br>Triana Pedro ximenez | 550 |
|-------------------------------|-----|

## SOFT DRINK & CAFÉ

|                                    |     |                                   |     |
|------------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| 季節のフレーバーティー<br>Seasonal flavor tea | 500 | 自家製ジンジャエール<br>Homemade Gingerjael | 500 |
|------------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|

|                             |     |                                 |     |
|-----------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| ヴィンテージブラック<br>Vintage Black | 500 | スパークリングウォーター<br>Sparkling water | 680 |
|-----------------------------|-----|---------------------------------|-----|

|                                 |     |                |     |
|---------------------------------|-----|----------------|-----|
| 青森りんごジュース<br>Aomori apple juice | 500 | コーヒー<br>Coffee | 500 |
|---------------------------------|-----|----------------|-----|

|                                     |     |                    |             |
|-------------------------------------|-----|--------------------|-------------|
| 無添加みかんジュース<br>Mandarin orange juice | 500 | エスプレッソ<br>Espresso | S/400 W/550 |
|-------------------------------------|-----|--------------------|-------------|

# PEP

# TAPAS

- ・イワシの酢漬け 780  
Sardine pickles
- ・本日の鮮魚のセビーチェ 980  
Today's fresh fish ceviche
- ・赤エビのパステル 980  
Red shrimp pastel
- ・沖縄生マグロのマルミタコ 980  
Marmitako of Okinawa tuna
- ・赤エビのアヒージョ 880  
Red shrimp ajillo
- ・三陸山田湾産ムール貝の白ワイン蒸し 880  
Steamed mussels white wine
- ・三陸山田湾産牡蠣のレブuelto 880  
Oyster's Revuelto
- ・ひよこ豆のフリット 560  
Chick pea fritos
- ・茄子のフリット はちみつとシェリー酒のソース 580  
Eggplant fritos
- ・生ハムのクリームコロツケ 580  
Cream croquette of raw ham
- ・エストレジャドス 580  
Estrellados
- ・牛ひき肉赤ワイン煮込みのパイ包み焼き 880  
Simmered beef red wine
- ・カジョス ハチノスの煮込み 680  
callos
- ・い志井のホルモンプランチャ 780  
Ishii's hormone plancha coriander sesame sauce
- ・小イカのプランチャ 780  
Small squid's plancha

# ENSALADA


- ・季節の彩り野菜のガーデンサラダ 880  
Seasonal vegetable garden salad
- ・自家製中トロのコンフィのムルシアサラダ 980  
Murcian style salad with tuna
- ・グリル野菜のサラダ仕立て ~ロメスコソース~ 920  
Grilled vegetables

# CHARCOAL GRILL -BROCHETAS-

- ・豚串 イベリコ肩ロース 40g 380  
Pork skewer (Iberico pork shoulder loin)
- ・ラム串 モロッコ風もも肉 40g 380  
Lamb skewer (Moroccan style thigh)
- ・牛串 USハラミ 40g 420  
Beef skewer (Outside Skirt Steak)
- ・宮崎 都萬牛 40g 540  
Miyazaki Toman Beef skewer

- ・イベリコ豚肩ロース炭火焼き 250g 1,650  
Iberico pork shoulder loin
- ・宮崎県産 都萬牛しんたま炭火焼き 200g 2,650  
Toman Beef Shin Tama

# ENTREMESES

- ・生ハム / サラミ盛り合わせ 2,000  
Surtido
- 
  - ・ハモンセラノ 24ヶ月熟成 20g 830  
Jamon serrano
- ・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)

# PAELLA

魚介類、肉、野菜と真鯛のスープで米を炊き込む料理。  
スペイン バレンシア地方を代表する世界的に人気の料理です。

- |                          | Half<br>(1人前) | Regular<br>(2人前) |
|--------------------------|---------------|------------------|
| ・魚介と鶏肉のパエリア              | 1,800         | 2,980            |
| Seafood and chicken meat |               |                  |
| ・魚介のパエリア                 | 1,800         | 2,980            |
| Seafood                  |               |                  |
| ・イカスミのパエリア               | 1,700         | 2,880            |
| Ikasumi                  |               |                  |
| ・都萬牛とししとうのパエリア           | 1,800         | 2,980            |
| Beef and green pepper    |               |                  |
| ・畑のパエリア                  | 1,600         | 2,680            |
| Vegetable paella         |               |                  |

# FIDEUA

お米の代わりに2センチほどの細いパスタを使ってつくる魚介たっぷり  
のパエリア。お米を使うより、短時間で出来るため地中海の漁師料理  
として食べられてきました。

- |                    | Half<br>(1人前) | Regular<br>(2人前) |
|--------------------|---------------|------------------|
| ・魚介のフィデワ           | 1,800         | 2,980            |
| Seafood fideua     |               |                  |
| ・イカスミのフィデワ         | 1,700         | 2,980            |
| Squid ink's fideua |               |                  |

# POSTRES

- ・クレマカタラナ 600  
Crema catalana
- ・紅茶のグラニテ 600  
Granite of tea
- ・パステルバスコ (アーモンドとシナモンのタルト) ALL  
Pastel Vasco (Almond and cinnamon tart) 600
- ・チョコレート (生チョコレートのテリーヌ)
- Chocolate (Terrine of raw chocolate)
- ・バスクチーズケーキ
- Basque Cheesecake

Tax not included in the price  
表示価格はすべて税抜き価格です