

TAPAS 冷菜

☆海の宝石 ウニのカプチーノ仕立て <small>(お一人様おひとつサイズ)</small>	390
☆タパス3点盛り合わせ	480
☆オリーブの盛り合わせ	390
☆イワシのマリネ スペイン風	390
☆野菜のピクルス	390
☆タコのマリネ ガルシア風	390
☆俺のサラダ	690
☆俺のサラダ ハーフ	490
☆スペイン産 チーズ 盛り合わせ	790
☆ハモンセラーノとイベリコチョリソーの盛り合わせ	790
☆原価出しキャビアプレート	1,990

TAPAS 温菜

☆スペイン風オムレツ	480	チーズ入り (+200)	トリュフ入り (+300)	
			ハモンセラーノ (+200)	
☆イベリコ クロケッタ	380			
☆ポテトとしし唐のフリット	480			
☆イワシのフリット	580			
☆ムール貝のレモン蒸し	680			
☆トリッパと鴨砂肝のトマト煮込み	880			

AJILLO アヒージョ

☆俺のアヒージョ	980
<small>銀座No.1! コスパアヒージョ! (海老・鶏・イベリコのハツ・マッシュルーム・卵黄の何でも入り)</small>	
☆イベリコ豚のアヒージョ	780
☆マッシュルームのアヒージョ	580
☆小エビのアヒージョ	580
☆ムール貝の怒りん坊 ~カブレアドス~	580
<small>カイエンヌペッパーなどを用いて、ムール貝が赤く煮立って怒っている風に見える様子が由来のスペイン伝統料理</small>	

PAN パン

料理のお供に!	バケット (4カット)	300
トマトとにんにくが効いたスペインバル定番のパン!	パンコントマテ (2ヶ)	350
数量限定!	俺のベーカリー生食パン (4カット)	350

CARNE y PESCADO 肉・魚

☆ニュージーランド産 アンガス牛 サーロイン 200g	1390
☆イベリコ豚 ロースト 200g	990
☆イベリコ豚を伝統的なアサリのソースと共に	1180
☆仔羊 骨付きロースト (1本) ※2本より承ります	580

ARROCES 米料理

銀座 NO.1の
コスパ!!!

— パエリア —	
トッピング オマール海老(半身) (+980)	イカスミ (+300)
☆シーフード	1980
☆ズワイガニとアサリ	1980
☆魚介と鶏肉	1580
☆イベリコ豚	1580
☆キノコと鶏肉	1380
☆イカスミ	1380
— カルドツソ —	
☆魚介のアロースカルドツソ	1780
<small>オマール海老と魚介の伝統のおじや風のお米料理。売り切れ御免!</small>	

POSTRES デザート

- ☆クレマカタラーナ スペイン カタルーニャのスイーツ クレームブリュレの原型 各450
- ☆本日のジェラート&ソルベ 何が出るかは…スタッフにおたずねください！
- ☆パステル デ アロース お米をつかってないのに、お米の食感!?不思議なケーキ！
- ☆ベリーとマスカルポーネのムース 仕上げにトニックウォーターをかけて…
- ☆セミフリーオ アイスとムースの良いトコ取り！ コーヒー味♪
- ☆オレンジ風味のクレープとバニラアイス 冷たいアイスと温かいクレープの温度差を楽しむ一皿

— デザートに合わせて —

- ☆コーヒー HOT or ICE 400
- ☆エスプレッソ 400
- ☆紅茶 HOT or ICE 400



おすすめ 赤ワイン



サクララベル ファン ヒル クアトロ・メセス

Juan Gil 4 Meses

グラス 880

カラフェ 2880

ボトル 4200

オーナー、ミゲル・ヒル氏はワシントンで初めて桜並木を歩いた時に、その美しさに心から感動しました。

そして、約100年前から所有しているファン・ヒルのブドウ畑が広がる丘の名前は、Cerezo(=スペイン語で桜の意!!!)であることに深い縁を感じ、『桜』はファン・ヒルにとって特別な存在となりました。

ブドウ品種 モナストレル100%熟成 フレンチオークとアメリカンオークのバリック4ヶ月

ロジャーグラート カヴァ コーラル ロゼ・ブリュット

Roger Goulart Cava Coral Rosé Brut



Glass 880

Bottle 4200

国内No.1ロゼスパークリングのスペシャリストが造る『第2のロゼ』！！

ロジャーグラートのコーラル ロゼは、可愛らしくも美しいピンク色をしていることから、サンゴにあやかって命名されました。

「コーラル」とは「サンゴ」のことです。

純愛・忠誠・優しさを象徴し、「災いからあなたを守る、あなたを幸せに」という魔除けのメッセージが込められています。

品種 ガルナッチャ70%、ピノ・ノワール30%