

Paella

2~3名様分の
ボリュームがあります

パエリア

※ご注文いただいてから40分程かかります。
出来ましたら最初にご注文下さい♪



俺のパエリア

丸ごとオマール海老・スペアリブ・シーフードを
のせた豪華なパエリア!

2,680

オマール海老のカルドゥソ (スペイン風おじや)

オマールの出汁を使った
濃厚なスペイン風おじや。

1,780



当店おすすめ!

魚介たっぷり! シーフードパエリア

お魚を始め、魚介類を豪快に乗せたパエリア。

2,480



イカスミのフィデウア(ショートパスタ) **1,580**
カタルーニャでは定番な
ショートパスタで炊き上げたパエリア。

おすすめ イカスミのパエリア **1,580**
魚介の旨味が凝縮された
シンプルかつ伝統的なパエリア。

チキンと野菜のパエリア **1,580**
大山鶏のもも肉と季節野菜を乗せた見た目も鮮やかなパエリア。

Main メイン



おすすめ

数量限定!

オマール海老の 3種の調理法で

オマール海老をロースト・ガスパ
チョ・チャングロ(バスク風グラタ
ン)の3種類の異なる調理法で仕
上げました。

2,480

おすすめ

数量限定!

フォアグラとイベリコ豚の スパニッシュ風ロッシーニ

俺の系列で名物の「ロッシーニ」をスペイン風にアレンジ。

1,980

スペイン産イベリコ豚ロースの 鉄板焼き(200g)

スペイン至高の豚、「イベリコ豚」を鉄板焼きに。

1,580

ブラックアンガス牛の 鉄板焼き(200g)

高品質な米国産牛の鉄板焼きをペッパーソースで
お召し上がりください。

1,780

鹿児島県産水迫牛の 赤ワイン煮込み(200g)

月間5頭しか市場に出回らない幻の水迫牛の濃厚な赤ワイン煮。

2,680

Tapas Frio 冷たいタパス

オマール海老のガスパチョ

夏の暑い時期にぴったり!オマール海老の崩し身が乗った冷製スープ。

480

オリーブ&バンデリージャ&ミックスマツツ **480**

オリーブとスペインのピクルスの盛り合わせ

タコとセロリのマリネ **580**

黒オリーブ・アンチョビ・ドライトマトをタコとセロリに合わせました。

おすすめ

フォアグラのフラン **580**

俺のスパニッシュの一番人気の前菜!濃厚なフォ
アグラムースにレモン&ハチミツのジュレ。

フォアグラのフラン

おすすめ

本日鮮魚のセビーチェ **680**

スペイン版カルパッチョ『セビーチェ』豊洲直送の鮮魚をライムのピネグレットで
お召し上がり下さい。

トマト・ツナ・アンチョビのムルシア地方伝統のサラダ **680**

ムルシア地方の温暖な気候の下で食べられている伝統的なサラダです。

俺のサラダ **780** ハーフサイズ/ **480**

名物「俺のサラダ」もスパニッシュでは一味違います!

スペイン産カラスミ3種とモハマの盛り合わせ **780**

珍しいマグロ・ボラ・紅ダラのカラスミとスペイン産マグロの生ハムの盛り合わせ。
お酒のお供に!

おすすめ

俺のタパス3種盛り合わせ **880**

シェフのおすすめタパス3種の盛り合わせ。

おすすめ

スペイン産生ハムの盛り合わせ **980**

イベリコ豚の生ハム・フェ(白カビサラミ)・イベリコ豚のチョリソーの盛り合わせ。

スペイン産チーズの盛り合わせ **1,180**

ケソ・マンチェゴ、ケソ・バルデオン(ブルーチーズ)、ケソ・マオン等の盛り合わせ。
※入荷状況によって変わります。

Tapas Caliente 温かいタパス

イベリコのクロケッタ **480**

ホワイトソースの中にイベリコ豚の生ハムが入ったコロッケ

ポテトフライ~ブラバスソース~ **580**

アリオソース(スペインのニンニクスソース)とブラバスソース(ピリ辛トマトソース)をかけました。

トルティージャ スペイン風オムレツ **680**

スペイン定番のオムレツ。トッピングで更に美味しく!

Topping
トッピング

ほうれん草(カタルーニャ風)	パカラオ(干シタラ)	ミックステーズ
200	300	300

タコのガリシア風 **680**

ボイルしたタコとオリーブオイルと塩とパプリカパウダーのスペイン伝統的なタパス。

小ヤリイカのプランチャ(鉄板)焼き **680**

新鮮な小ヤリイカの鉄板焼き。

おすすめ

チョリソーのプランチャ焼き ~モルーノ風~ **880**

モルーノ(モロッコ風)でマリネした極太のチョリソーを
豪快に2本付けました。ボリュームも大満足の商品です。



チョリソーのプランチャ焼き
~モルーノ風~

ムール貝とアサリのシェリー蒸し **880**

たっぷりのムール貝とアサリのシェリー蒸しで白ワインにぴったりの料理に仕上げました。

スペイン風ミートボール"アルボンディガス" **880**

アーモンドと卵黄のソースで煮込んだスペイン定番タパス。

フォアグラのソテー ~ペドロヒメネスのソース~ **1,280**

フォアグラのソテーをペドロヒメネス(極甘口の高級シェリー酒)を使用した
ソースでお召し上がりください。

Ajillo アヒージョ

おすすめ

俺のアヒージョ **980**

人気No1のアヒージョ!色々な具材がたくさん入ってます♪

ムール貝のカブレアドス **680**

カブレアドス(怒りんぼう)辛味注意!

赤海老のアヒージョ **780**

赤海老の味噌を潰しながらバケットにつけてお召し上がりください♪

マッシュルームのアヒージョ **780**

マッシュルームの旨味とチョリソーのアクセント。

アヒージョとご一緒にどうぞ♪

Bucket / 2 cuts バケット(2カット)	180
Bucket / 4 cuts バケット(4カット)	350



赤エビのアヒージョ

Postre デザート

バスク風チーズケーキ **500**

当店スタッフが現地でも食べた
本物のバスク風チーズケーキを完全再現!

本日のジェラード&ソルベ **500**

季節によって変わります。
内容はスタッフにお尋ねください。

チュロス&ホットチョコレート **500**

スペインの朝食の定番を
食後のデザートとして

ガトーショコラトリュフアイス **600**

ほんのり温かい濃厚ショコラと
香り高いトリュフアイスのマリアージュ。



ガトーショコラ
トリュフアイス

※記載の価格は税抜価格です。
※アミューズ代としてお一人様300円(税抜)頂戴しております。

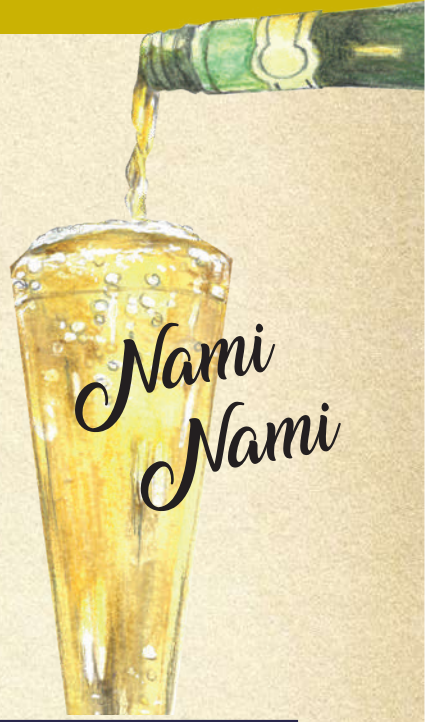
DRINK MENU



なみなみ!スパークリング

- Champagne
なみなみ!俺のシャンパン **1,200**
- Cava
なみなみ!俺のカヴァ
(スパークリング) **780**
- Sparkring Wine Rose
なみなみ!ロゼスパークリング **780**

- Lambrusco
なみなみ!ランブルスコ
(赤甘口微発砲) **680**
- Sparkring White Wine
なみなみ!マスカット
(白甘口微発砲) **680**
- Non-Alcohol Sparzkling Wine Apple
なみなみ!
ノンアルアップルスパーク **680**



Red Wine 赤ワイン

- Red Wine
俺の赤 **780**
- Red Wine (Cost performance)
コスパの赤 **500**
- Monthly Select Red Wine
今月の赤 **880**
- Supreme Red Wine
贅沢赤 **1,280**

White Wine 白ワイン

- White Wine
俺の白 **780**
- White Wine (Cost performance)
コスパの白 **500**
- Monthly Select White Wine
今月の白 **880**
- Supreme White Wine
贅沢白 **1,280**

Sangria サングリア

- Homemade Spanish Sangria
俺のスパニッシュサングリア **680**
カラフェ (600ml 4杯分) **2,280**
- Sangria Ginger Ale
サングリア ジンジャーエール **680**
- Sangria Tonic
サングリア トニック **680**

Beer&Cider ビール&サイダー

- Heineken
生ビール ハイネケン **480**
- Alhambra Especial
アルハンブラ エスペシャル(330ml 瓶) **800**
- Estrella Galicia
エストレージャ ガリシア (330ml 瓶) **950**
- Inedit
イネディット (750ml 瓶) **1,800**
- KIRIN Zero Ichi Non-alcoholic
キリン 零 ICHI (ノンアルコール
ビールテイスト) **550**
- Cider Strongbow Gold Apple
シードル ストロングボウ
ゴールドアップル(瓶) **680**

Highball&Sawar ハイボール&サワー

- Homemade Highball (whisky + soda)
俺のハイボール **680**
- Highball (whisky + soda)
ハイボール **580**
- Cola Highball
コークハイボール **580**
- Ginger Ale Highball
ジンジャーハイボール **580**
- Homemade Lemon Sour
俺のレモンサワー **680**
- Lemon Sour
レモンサワー **580**

Cocktail カクテル

- Kir royal
キールロワイヤル **580**
- Sicilian Mimosa
シチリアンミモザ **580**
- Bellini
ベリーニ **580**
- Calimocha
カリモーチョ **580**
- Kitty
キティ **580**
- Operator
オペレータ **580**
- Shandy Gaff
シャンディガフ **580**
- Sicilian Cassis Orange
シチリアンカシスオレンジ **680**

Sherry シェリー

- Lustas
LUSTASシェリー3種飲み比べ **700**
- Jarana Fino
ハラーナ・フィノ(ドライ) **600**
- Pedro Jimenez
ペドロ・ヒメネス(甘口) **600**
- Rebujito
俺のレブヒート **680**



Soft Drink ソフトドリンク

- | | | |
|--|-------------------------------------|---|
| Apple Soda (Non-Alcohol)
なみなみ!ノンアルコール
アップルスパークリング 680 | Ginger Ale
ジンジャーエール 380 | Fuji Mineral water
富士 ミネラルウォーター 380 |
| Blood Orange juice
シチリア産ブラッドオレンジ 500 | Coca Cola
コーラ 380 | Perrier
ペリエ(小瓶) 380 |
| Orange juice
オレンジジュース 430 | Oolong tea
ウーロン茶 380 | Coffee (Hot / Iced)
コーヒー (ホットorアイス) 380 |
| Grapefruit juice
グレープフルーツジュース 430 | Tonic Water
トニックウォーター 380 | Tea (Hot / Iced)
紅茶 (ホットorアイス) 380 |

※記載の価格は税抜価格です。