

a la carte Menu

アラカルトメニュー

STORE'S
RECOMMEND

おすすめ
メニュー

シェフおまかせのピンチョス盛合せ。

新鮮かつ旬な食材を使用した華やかなフィンガーフードは、

パーティやお酒のあてに最適なおすすめの一品です。



Pintxos

ピンチョス

- 3 種盛り ——— ¥ 1,000
- 5 種盛り ——— ¥ 1,600
- 7 種盛り ——— ¥ 1,800
- 9 種盛り ——— ¥ 2,700



SALAD & SOUP

サラダ・スープ



彩り野菜と砂肝のサラダ

¥ 1,200

ベビーリーフとアンディーブにオイル煮にした砂肝を添えた、
新感覚の触感と目にも美しいフレッシュサラダです



カボチャのスープ

¥ 600

カボチャの甘みと旨味が詰まった温かいスープ。
アーモンドとベーコンの泡が違ったアクセントを生み出します

APPETIZER & SNACK

前菜・軽食



生ハムとトマトのコカースペイン風ピZZー

¥ 1,000

オリーブオイルをたっぷりと練り込み焼き上げるスペインの伝統料理「コカ」。
ピザのようにシェアしてお召し上がりいただけます

ジャンボンオーベルニュ ー超熟生ハムの盛り合わせー ¥ 1,800
ポテトフライ トリュフ風味 ¥ 900

オニオンリングフライ ¥ 800
酵母パン ¥ 300

FISH DISHES

魚介料理



ズワイガニのクレープ包み

¥ 1,800

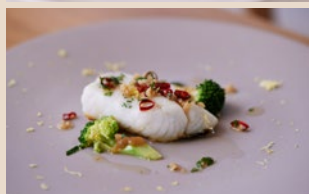
パプリカとズワイガニをクレープで包んだ一品。
オマール海老のソースがズワイガニの旨味を引き立てます



大ぶり活けホタテ貝のソテー（2個）

¥ 1,800

濃厚な甘味・旨味を楽しめる新鮮で大ぶりのホタテ貝を焼き上げ、
焦がしバターソースに白にんじんのピューレを添えました



白身魚の網焼き シェリービネガー風味

¥ 1,800

旬の白身魚をじっくりとグリルで焼き上げました。
ニンニクの効いたシェリービネガー風味のソースでお召し上がりください

MEAT DISHES

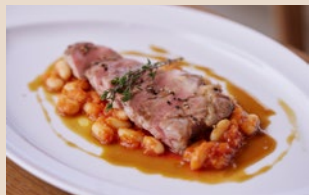
お肉料理



和牛ホホ肉のトマト煮

¥ 2,000

和牛のホホ肉を丁寧に時間をかけて柔らかく煮込んだ、
口の中で溶ける贅沢な食感と深い味わいをお楽しみください



豚ロース肉のグリエ タイム風味のソース

¥ 2,000

国産豚ロース肉をグリルで焼き上げ、
柔らかくジューシーに仕上げました



牛リブロース肉のグリエ マルサラ酒のソースかけ ¥ 4,000

オイルマリネした国産牛のリブロースを 3 時間じっくり低温調理して、
グリルで焼き上げました。シェフおすすめの逸品

DESSERT

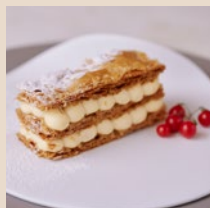
デザート



極バスクチーズケーキ

¥ 700

表面をこがしたバスク地方の伝統的なチーズケーキ。
外はかりっと、中は濃厚でとろける食感にこだわりました



バニラ風味のミルフィーユ ¥ 1,000

パイ生地を層にしてバニラ風味のクリームを
挟み込んだ、サクサク食感が味わえるケーキです

ヌガーグラッセ
赤いフルーツのソースかけ ¥ 1,000

フランス生まれの伝統的なお菓子をアイス仕立てに。アイス
クリームよりもふわっと軽い食感がお楽しみいただけます

アーモンド風味のリ・オ・レ
(ライスプディング) ¥ 800

フランス定番のデザート「リ・オ・レ」。
お米を牛乳で甘く煮たデザートです

トリハス
(スペイン風フレンチトースト) ¥ 1,000

スペイン版フレンチトーストとして親しまれている、
揚げ菓子です。プリオッシュを使用した希少なトリハスです

Hamburger Set



シンプル極バーガー

¥ 2.000 (税込)

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

厳選素材を
たっぷり使用し
おいさを
極めました



和牛パテと
薫り高い
トリュフが最高の
マッチング

トリュフ和牛バーガー

¥ 2.800 (税込)

紫キャベツとクルミのサラダ

インカのめざめのジャーマンポテト

ソフトドリンク

※付け合わせの食材は変わる場合がございます

Drink Menu

コカコーラ / ジンジャーエール / レモンスカッシュ / オレンジジュース / アップルジュース、
グレープフルーツジュース / コーヒー / 紅茶
+ 300 円 一番搾り / ハイネケン / 陸ハイボール