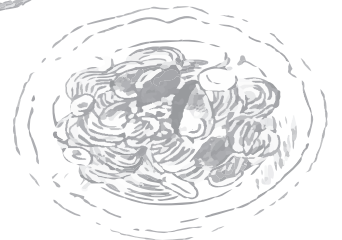


Lunch Menu

11:30 ▶ 15:00

LO. 14:00





※写真は海の幸のパエリア

～ 5種類のパエリアから選べるランチコース～



パエリアランチ



- ・野菜の前菜盛り合わせ
- ・選べるパエリア
- ・ドリンク
- ・プチデザート

¥1,720 (税込¥1,892)

パエリアは下記よりお選びください

海の幸 / チーズと野菜 / 豚ときのこと / 生ハムと卵 / イカ墨 / シェフのおすすめ

※パエリアランチコースは日本米使用

(+ ¥200)

ドリンクは右記よりお選びください

ホットコーヒー / アイスコーヒー / アイスティー / ウーロン茶 /
アップルジュース / コーラ / ジンジャーエール



ミルクィ感たっぷりのモッツアレラと
トマトソースの人気のパスタです。

**ナスとモッツアレラチーズの
トマトソース**



白ワインを使ってあさりをじっくり
蒸し上げた旨味たっぷりのパスタです。

ボンゴレビアンコ



レモンが香る爽やかな
クリームパスタです。

**海老の
レモンクリームパスタ**



イカの旨味を最大限生かした美味しい
パスタです。

イカ墨のパスタ



カラスミソースとブロッコリーが
絡み合うお勧めパスタ♪

**カラスミとブロッコリーの
パスタ**



カーチョエペとはチーズと胡椒の
意味です。チーズ好きは是非♪

生ハムのカーチョエペ



パスタランチ ALL ¥1,300 (税込¥1,430)

スープ・ミニサラダ付き

**シェフのおすすめパスタ
(+ ¥200)**



・+200 円でドリンク ・+350 円でドリンク+ミニデザート

ドリンクは右記よりお選びください

ホットコーヒー／アイスコーヒー／アイ스티ー／ウーロン茶／
アップルジュース／コーラ／ジンジャーエール

Lunch Menu

茨城のブランド豚・柔らかく、
旨味があり香りの良い肉質です

茨城県産 常陸の輝き ポークソテー

ライス・スープ・ミニサラダ付き

150g ¥1,280 (税込¥1,408)

茨城のブランド豚・柔らかく、旨味があり香りの良い肉質です

ソース お選びください

・マスタードソース ・ジンジャーソース



常陸牛と豚肉の旨味たっぷりの合いびきハンバーグ

常陸牛ハンバーグ

ライス・スープ・ミニサラダ付き

180g ¥1,350 (税込¥1,485)

ソース お選びください

・デミグラス
・和風
・トマトガーリック



※写真はデミグラスハンバーグ

白身魚を中心に旬の魚をご提供させていただきます。



本日の魚料理

数量限定

ライス・スープ・ミニサラダ付き

¥1,480 (税込¥1,628)

ソース お選びください

・アメリカーナソース ・レモンバターソース

※ライス大盛無料 ・+100円でパンに変更 ・+200円でドリンク ・+350円でドリンク+ミニデザート

ドリンクは右記よりお選びください

ホットコーヒー／アイスコーヒー／アイ스티ー／ウーロン茶／
アップルジュース／コーラ／ジンジャーエール



ステーキランチ Steak lunch

Lunch Menu

適度に脂を含んだ柔らかい食感でコクも豊かです。クセがなく非常に食べやすいお肉です。



ハラミステーキ

ライス・スープ・ミニサラダ付き

120g ¥1,680 (税込¥1,848)

240g ¥3,050 (税込¥3,355)

ソース お選びください
・マデイラソース ・ジンジャーソース

・増量できます **75g(+1枚)** +¥1,200 (税込¥1,320)

※写真はジンジャーソース

茨城県で珍しい短角牛のリブローズ・赤みが強く旨味もしっかりしており絶品です♪



茨城県産 短角牛リブローズステーキ

数量限定

ライス・スープ・ミニサラダ付き

180g ¥2,980 (税込¥3,278)

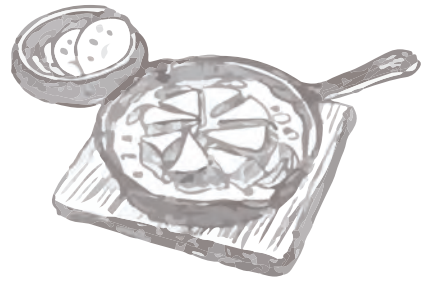
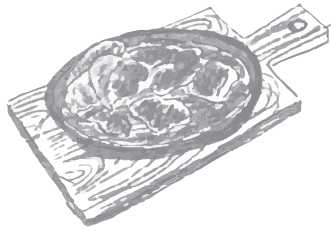
ソース お選びください
・マデイラソース ・ジンジャーソース

・増量できます **75g(+1枚)** +¥1,200 (税込¥1,320)

※ライス大盛無料 ・+100円でパンに変更 ・+200円でドリンク ・+350円でドリンク+ミニデザート

ドリンクは右記よりお選びください

ホットコーヒー／アイスコーヒー／アイ스티ー／ウーロン茶／
アップルジュース／コーラ／ジンジャーエール



パーティ Party

お客様のご要望に沿ったご提案をさせていただきます。
お気軽にご相談ください！

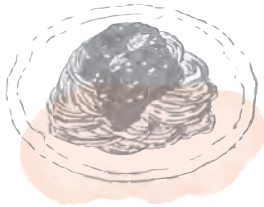


2名様より

お任せで宴会コース

1名様 税込¥4,000

- ・お任せタパス 4品
- ・パエリア or パスタ
- ・プチデザート



女子会
誕生日会
二次会
など

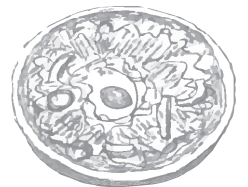
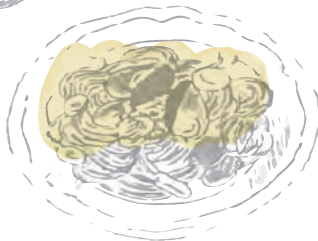


2名様より

BRAVO ご宴会コース

1名様 税込¥5,500

- ・お任せタパス 4品
- ・お任せステーキ
- ・パエリア or パスタ
- ・プチデザート



a la carte

ア la カルト

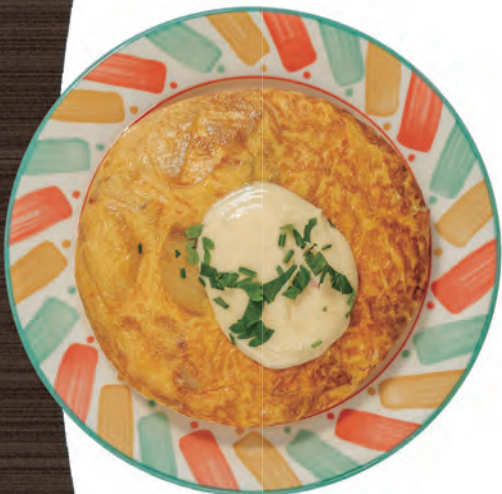
スペインを代表するオムレツ♪茨城県産ジャガイモと
奥久慈卵の茨城愛の詰まった一品です

スペインオムレツ ¥900 (税込¥990)

キッシュをイメージしたクリーミーなオムレツ

ベーコンとチーズと

ホウレン草のオムレツ ¥950 (税込¥1,045)



※写真はスペインオムレツ

彩り野菜のサラダ

¥900 (税込¥990)



生ハムとトマトのサラダ

¥950 (税込¥1,045)

お任せデザート盛りです。記念日・誕生日などには是非♪

Birthday プレート

¥1,200 (税込¥1,320)



お子様プレート

¥980 (税込¥1,078)

Ajillo

アヒージョ

スペインと言えばアヒージョ♪
青森産ニンニクを使用し風味豊かな一品です

海老のアヒージョ

バケット付き ¥950 (税込¥1,045)



こちらも相性抜群の一品です。
海と山の幸を掛け合わせることで旨味倍増です♪

イカとマッシュルームのアヒージョ

バケット付き ¥1,150 (税込¥1,265)



香草バターを足して香り豊かな上品なアヒージョです♪

カキのアヒージョ バケット付き ¥1,250 (税込¥1,375)

バケット追加 ¥200 (税込¥220)

Jamon y Queso



おつまみ・生ハム・チーズ

イベリコ豚前足・イベリコ豚純血種の最上級生ハムです。

・24カ月熟成 パレタ・イベリコベジョータ

タパス ¥1,200 (税込¥1,320)

レギュラー ¥2,500 (税込¥2,750)

山岳地帯で育った白豚の後足のハム
しっとりした味わいでとてもまろやかです。

・ハモン・セラーノ タパス ¥850 (税込¥930)

イベリコベジョータ・ハモンセラーノ・チョリソーイベリコ・サルチッチョンイベリコの
豪華な食べ比べを堪能してください。

・生ハム食べ比べ タパス ¥1,100 (税込¥1,210)

レギュラー ¥2,300 (税込¥2,530)



タパス tapas とは
スペインの小皿料理

※タパスは1人前
レギュラーは
2〜3人前になります。

イタリア産3品種のミックスオリーブ

・オリーブ盛り合わせ タパス ¥650 (税込¥715)

レモンが隠し味のさっぱりしたピクルスです。

・自家製ピクルス タパス ¥700 (税込¥770)

生ハムとマッシュルームの旨味が凝縮されたお薦めの一品です

・マッシュルームの生ハム詰め 鉄板焼き

〈3個〜4個〉 ¥600 (税込¥660)

〈6個〜7個〉 ¥1,100 (税込¥1,210)

イタリア産のクリーミーなフレッシュモッツアレラチーズを使用しております。

・カプレーゼ タパス ¥960 (税込¥1,056)

チーズを食べ比べ♪いつも同じではございませんのでご了承ください。

・チーズ盛り合わせ タパス ¥1,500 (税込¥1,650)



Mariscos

魚介系

スペインの定番のマリネです。

- ・ **イワシのマリネ** ￥780 (税込￥858)

新鮮な白身魚と爽やかなソースでお召し上がりください。

- ・ **白身魚のカルパッチョ** ￥1,180 (税込￥1,292)

魚介だしとシェリー酒・パプリカの香りが広がるお勧めの一品です。

- ・ **ムール貝のシェリー蒸し** ￥880 (税込￥968)

海老の皮ごと食べられる塩焼きです♪お酒のお供に最高です！

- ・ **海老の太陽 5尾** ￥1,100 (税込￥1,210)

￥1,100 (税込￥1,210)

- ・ **海老の太陽 10尾** ￥2,200 (税込￥2,420)

￥2,200 (税込￥2,420)

Comida frita

揚げ物

ピリ辛トマトソースはアリオリソースでまろやかにしております。

- ・ **ポテトフライ** ￥680 (税込￥748)

ブラバスソース or トマトケチャップ

スペインはクリームベースのコロッケになります。

可愛い形のお勧めタパスです♪

- ・ **生ハムコロッケ** ￥800 (税込￥880)

タラを使用したコロッケ こちらもスペインで人気の一品です。

- ・ **タラのフリット** ￥800 (税込￥880)

スペイン産ししとりのフリット ビールのおつまみに最適です。

- ・ **ししとりのフリット** ￥850 (税込￥935)

レモンとアリオリソースで是非食べてください。

- ・ **いかのフリット** ￥800 (税込￥880)



パスタ Pasta



※ディナーは、
生パスタ OR
イタリア産乾麺を
選べます。

大盛 + ¥200
(税込 ¥220)



ミルクィ感たっぷりのモッツアレラと
トマトソースの人気のパスタです。

☀️ **ナスとモッツアレラチーズの
トマトソース** ¥1,380 (税込 ¥1,515)

白ワインを使ってあさりをじっくり蒸し上げた
旨味たっぷりのパスタです。

☀️ **ボンゴレビアンコ**
¥1,280 (税込 ¥1,408)

レモンが香る爽やかなクリームパスタです。

☀️ **海老のレモンクリームパスタ**
¥1,480 (税込 ¥1,628)





カーチョエペペとはチーズと胡椒の意味です。チーズ好きは是非♪

☀️ **生ハムのカーチョエペペ**

¥1,420 (税込¥1,562)

ソースと一体化したクタクタになったブロッコリーが絡み合うお勧めパスタ♪

☀️ **カラスミとブロッコリーのパスタ**

¥1,420 (税込¥1,562)

イカの旨味を最大限生かした美味しいパスタです。

☀️ **イカ墨のパスタ** ¥1,380 (税込¥1,518)





パエリア Paella

※量は 1.5 人～2 人前
※スペイン米を使用

🌸 印はランチコース有
(ランチは 1 人前の量、日本米になります)

魚介をたっぷり使用した旨味たっぷりの王道のパエリアです！

🌸 海の幸のパエリア

Paella de mariscos ¥2,450 (税込¥2,695)

茨城県産(常陸の輝き)を使用したキノコのパエリア。日本人の味覚にも合います。

🌸 豚(常陸の輝き)とキノコのパエリア

Paella de setas ¥2,300 (税込¥2,530)

チーズに彩り野菜が入った女性に人気のパエリアです。

🌸 チーズと野菜のパエリア

Paella de verduras ¥2,300 (税込¥2,530)

旨味がたっぷり詰まったトマトソースとイカ墨の相性は抜群です。

🌸 イカ墨のパエリア

Paella de negro ¥2,350 (税込¥2,585)





海の幸&山の幸のエキスがたっぷり入った至福のパエリアです♪

パエリアブラボ

Paella bravo ¥2,550 (税込¥2,805)

毎月新しいパエリアをご提供させていただきます。詳細はスタッフまで

お薦めパエリア

Paella recomendacion ¥2,450 (税込¥2,695)

辛いパエリアを1つ作ってみました。程よい辛さなのでご安心を♪

スパイシーパエリア

Paella picante ¥2,400 (税込¥2,650)

フラメンコの衣装をイメージして作っています。陽気な気分になれますように♪

卵と生ハムのパエリア

Paella de flamenco
¥2,450 (税込¥2,695)

パエリアのだしには、甲殻類、ナッツ類が含まれます)
アレルギーなどあるお客様は遠慮なさらずにスタッフにお聞きください。
お時間はいただきますが、問題のない食材で御対応させていただきます。





Main dish

メインディッシュ



茨城のブランド豚・柔らかく、旨味があり香りの良い肉質です

茨城県産 常陸の輝き
ポークソテー

150g ¥1,380 (税込¥1,518)

ソース お選びください
・マスタードソース ・ジンジャーソース



自身魚を中心に旬の魚をご提供させていただきます。

本日の魚料理

数量限定

¥1,580 (税込¥1,738)

ソース お選びください
・アメリカヌソース ・レモンバターソース



適度に脂を含んだ柔らかい食感でコクも豊かです。クセがなく非常に食べやすいお肉です。

ハラミステーキ

120g ¥1,680 (税込¥1,848)

240g ¥3,050 (税込¥3,355)

・増量できます 75g(+1枚) +¥1,200 (税込¥1,320)

ソース お選びください
・マデイラソース ・ジンジャーソース



常陸牛と豚肉の旨味たっぷりの
合いびきハンバーグ

常陸牛ハンバーグ

180g ¥1,480 (税込¥1,628)

※写真はデミグラスハンバーグ

ソース お選びください
・デミグラス ・和風 ・トマトガーリック



茨城県で珍しい短角牛のリブロース・赤みが強く
旨味もしっかりしており絶品です♪

茨城県産短角牛

リブロースステーキ

数量限定

180g ¥2,980 (税込¥3,278)

・増量できます 75g(+1枚) +¥1,200 (税込¥1,320)

ソース お選びください
・マデイラソース ・ジンジャーソース



魚介の旨味がたっぷり入った贅沢な一品です。

サルスエラ (スペイン風ブイヤベース)

¥2,650 (税込¥2,915)

単品 ライス
¥200 (税込¥220)

単品 本日のスープ
¥100 (税込¥110)

セット ライス・スープ
¥300 (税込¥330)

セット ライス・スープ
・ドリンク
¥550 (税込¥605)

ドリンクは右記よりお選びください

ホットコーヒー／アイスコーヒー／アイ스티ー／ウーロン茶／
アップルジュース／コーラ／ジンジャーエール

Dessert

ラム酒の薫る大人のカタラーナ♪お勧めです！

カタラーナ

¥680 (税込¥748)



スペイン・バスク地方の
人気チーズケーキ

バスクチーズケーキ

¥680 (税込¥748)



スペイン生まれの揚げ菓子

揚げたてのチュロスにチョコレートをつけて食べたら病みつきになります。

チュロス

¥650 (税込¥715)

イタリア生まれのクリームチーズと
ドライフルーツのアイスデザート

カッサータ

¥650 (税込¥715)



本日のアイス

¥400 (税込¥440)



Drink



アイスコーヒー

税込¥380

アイスカフェオレ

税込¥420

ウーロン茶

税込¥350

アイスティー

税込¥380

アイスレモンティー

税込¥400

アイスマルクティー

税込¥400

コーヒー

税込¥380

ホットカフェオレ

税込¥420

アップルジュース 100%

税込¥400

グレープフルーツジュース 100%

税込¥400

オレンジジュース

税込¥450

コーラ

税込¥400

ジンジャーエール

税込¥400



Beer

ビール



・生ビール キリン一番搾り

税込¥700

ノンアルコールビール・キリングリーンズフリー

税込¥650

・アサヒスーパードライ 瓶

税込¥700

エストレージャ ダム



クリーミーな泡立ちと爽やかな喉越し、程よいコクと苦みを感じられ非常に飲みやすいスペインを代表するビールです。(スペイン北東部カタルーニャ州バルセロナに本拠地を置くダム社が醸造し、カタルーニャ州ではシェア NO.1 を誇ります)

税込¥920

瓶 330ml

アルコール 4.6%

マオウ・シンコ・エストレージャ



本場スペイン・マドリッドで大人気のビール。柑橘系のフルーティーな香りを伴った程よい苦みと軽やかな味わいのスパニッシュラガーです。
パエリアとの相性◎

税込¥970

瓶 330ml

アルコール 5.5%

クルスカンポ・ピルゼン



スペイン・アンダルシア地方のビール。喉越しもさわやかで胡椒のようなスパイスさが余韻に残ります。黄金色が華やかで口に含むとコーンの香ばしさが絶妙に絡み、ピルスナー特有のさっぱりとした味わいの中にもうまみと苦みが広がります。

税込¥920

瓶 330ml

アルコール 4.8%

ボール・ダム



麦の力強い風味とホップの香りが際立ちます。高いアルコール感を持ちながら、ラガーの喉越しや親しみやすさも兼ね揃えた表情豊かなビールです。

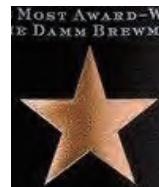
タバス・アヒージョなどに相性抜群です。

税込¥920

瓶 330ml

アルコール 7%

イネディット



モルトとホワイトの2つの麦芽に、リコリス、コリアンダーシード、オレンジピールのスパイスが入っておりシャンパンのようなビールです。

(幻)のミシュラン三つ星エルブジの総ソムリエとバルセロナ NO.1 ビールメーカーが協力して造り出したプレミアムビール)

税込¥1,180

瓶 330ml

アルコール 4.8%

モレッティ



1859年にイタリアで創立された最も古い歴史を持つビール。イタリア全土で広く親しまれています。きめ細かい泡立ちでホップの香りがしっかりしており、やや苦みが強くすっきりしたのど越しで飲み飽きない仕上がります。

税込¥980

瓶 330ml

アルコール 4.5%

ペロニ ナストロアズーロ



イタリアローマで誕生した、プレミアムイタリアンビール。絶妙にバランスがとれた苦みと柑橘類のスパイスな香り、さっぱりとした爽やかな飲み心地です。

税込¥920

瓶 330ml

アルコール 5%





Wine ワイン



- **サングリア赤 グラス** 税込¥700
- **サングリア白 グラス** 税込¥700
隠し味 グレープフルーツジュース

- **セレクト 赤ワイン 白ワイン グラス** 税込¥750
☀️ 印がついたワインよりおひとつお選びください

(2016) サクラ・アワード 2019 銀賞

2022 サルトーリ ソアーヴェ・クラッシコ

ぶどう: ガルガーネガ 90%/ トレヴィアーノ 10%



ソアーヴェの中でも古くから知られる生産地で造られるクラッシコ。

リンゴ、ナシ、シトラスの香りや、際立つ果実味や深みのある味わいが魅力の辛口白ワインです。

生産地: イタリア / ヴェネト

白 辛口



税込¥2,900

2022 ソナイア

ぶどう: ソーヴィニヨン・ブラン 100%



ソイスターワインコンテストで「コストパフォーマンス賞」を受賞した牡蠣に合う1本です。キリッとした酸が引き締めりはじけるような澁刺とした味わい

生産地: イタリア / ヴェネト

白 辛口



税込¥3,900

2022 エトナ ビアンコ ムルゴ

ぶどう: カリカンテ 70%/ カタラット ビアンコ 30%



カモミールなどの白い花の繊細な香りオレンジなどの柑橘系のアロマがあり繊細で余韻も長く凝縮感のある味わい。しなやかでフレッシュ、塩味が感じられる味わい。

生産地: イタリア / シチリア

白 辛口

税込¥5,500

スペイン最高峰の白ワインメーカー!

ベロンドラデ

ぶどう: ベルデホ 100%



ベロンドラデーリユルトンのセカンドワイン。ベロンドラデーリユルトンはスペインで初めてベルデホ種を木樽熟成させて白ワインを造ったボデガです。フレッシュでほどよいボリューム感のあるワイン

生産地: スペイン / カスティーヤ・イ・レオン

白 辛口

税込¥8,000

(2021) 「ジェームス・サックリング」90点

ロベティア テンプラニーリョ

ぶどう: テンプラニーリョ 100%



有機栽培ブドウを100%使ったリーズナブルなテンプレニーリョ。飲みやすいスタイルで、柔らかくまろやかな果実味が楽しめます。

生産地: スペイン / カスティーヤ・ラ・マンチャ

赤 ライトボディ



税込¥2,800

有機栽培の葡萄で造るこだわりの1本

エル ビヒア デラ アタラヤ オーガニック

ぶどう: ガルナッチャ ティントレラ



オーガニック栽培された葡萄から造られています。熟した赤い果実や花を思わせるフレッシュなアロマベルベットのようにしなやかな口当たり。濃厚ながらもソフトなタンニン。長い余韻が心地よく感じられます。

生産地: スペイン / アルマンサ

赤 フルボディ



税込¥3,800

2021 ファン・ヒル シルバー・ラベル

ぶどう: モナストレル (ムールヴェードル) 100%



ブルーベリーやブラックベリーなどの果実やオリエンタルなスパイスの中に、樽由来のトースティでスモーキーな香りがよく溶け込んでいる。深みのある果実の旨みが力強く続きます。

生産地: スペイン / フミーリャ

赤 フルボディ

税込¥6,000

2019 アマロ・ネテッラ ヴァルポリチェッラクラッシコ

ぶどう: コルヴィーナ、ロンディネッラ、他



葡萄を干して乾燥させた葡萄で仕込むヴェネト州を代表するワイン。果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており素晴らしいワインです。

生産地: イタリア / ヴェネト

赤 フルボディ

税込¥7,800

NV ラ・ロスカカヴァ・プリュット

ぶどう: パレリャーダ、チャレロ、マカベオ
青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香りさわやかな味わいに加え、アフターにほのかに感じる熟成由来のプリオッシュのような香ばしい香りも楽しめます。



白 辛口

税込¥2,800

NV コドーニュクラッシコ・セコ

ぶどう: パレリャーダ、チャレロ、マカベオ
セコとは「辛口」という意味で、少し供出温度を上げるとわずかに甘味を感じる柔らかかな辛口に仕上げられています。柑橘系の香り、熟成によるアーモンドに似た香ばしい香り



白 やや辛口

税込¥3,600

Sherry

シェリー酒

スペイン南部にあるアンダルシア地方のヘレス (Jerez) という町を中心とした地域で造られる白ワイン。アルコール度数が高めです。

Sake 日本酒

稲里 雲 税込¥1,380
300ml

一品 純米酒
美山錦 720ml 税込¥3,180

松竹梅 霽 税込¥1,280
スパークリングワイン 300ml

サンデマン



ふくよかな甘みと酸味が程よく調和 ナッツの香りが感じられ、後味はドライ

中辛口 グラス
税込¥600

マンサニージャ



アンダルシアの港町、サンルーカル・デ・バラメダという町でしか作られないシェリー酒です。フレッシュなリンゴの香りが広がる辛口タイプです。

辛口 グラス
税込¥650

フィノキнта



スペイン南西部ヘレス産のシェリー 生ハムとの相性◎です

辛口 グラス
税込¥700

ペドロヒメレス



芳醇な味わいと複雑な余韻。ブドウを天日干しして極限まで糖分を凝縮して作る極上なシェリー酒

甘口 グラス
税込¥980

Cocktail Sour Highball

ALL 税込¥700

カクテル・サワー
・ハイボール

・テキーラサンセット

テキーラベースのグレープフルーツジュースカクテル

・モスコミュール

ウォッカとジンジャーエールのカクテル

・レブヒート

シェリー酒とジンジャーエールのカクテル

・ラムハイボール

ラム酒を炭酸水で割ったカクテル

・ジンバック

ドライジンとジンジャーエールのカクテル

・オーロラ

カシス・グレナデンとウォッカのカクテル

・シャンディーガフ

ビールとジンジャーエールを混ぜ合わせたビアカクテル

・エル・ディアブロ

テキーラ・カシス・ジンジャーエールのカクテル

・ソルティードッグ

ウォッカとグレープフルーツジュースのカクテル

・モヒート

ラム酒にミント・ライムの香るカクテル

・ハイボール

・レモンサワー

・グレープフルーツサワー

ノンアルコールカクテル

ALL 税込¥650

・ピーチソーダ

白桃+レモンソーダ

・サンセット

グレナデンシロップ+グレープフルーツジュース

・ディアボロマント

炭酸水+ミント+モナグリーン

・カシスオレンジ

カシス+オレンジ

・サルトガ・クーラー

ライム+シュガーシロップ+ジンジャーエール

・ピーチティー

白桃+アイ스티ー

・カシスソーダ

カシス+炭酸水

・シャリーテンプル

グレナデンシロップ+ジンジャーエール

・青空のクリームソーダ

ブルーキュラソー+炭酸水