



## Lunch Menu

11:30 ▶ 15:00

L.O. 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

¥1,680 (税込¥1,848)

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

※パエリアランチコースは日本米使用

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



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



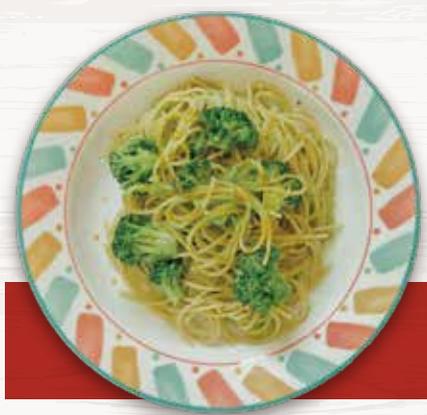
レモンが香る爽やかな  
クリームパスタです。

### 海老とホタテの レモンクリームのパスタ



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



パスタランチ ALL ¥1,200 (税込¥1,320)

スープ・ミニサラダ付き

・+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



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 ¥1,180 (税込¥1,298)

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 ¥1,280 (税込¥1,408)

**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

¥1,380 (税込¥1,518)

**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

※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*

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。



※写真はジンジャーソース

## ハラミステーキ

ライス・スープ・ミニサラダ付き

120g ¥1,520 (税込¥1,672)

240g ¥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)

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 ¥2,480 (税込¥2,728)

**ソース** お選びください

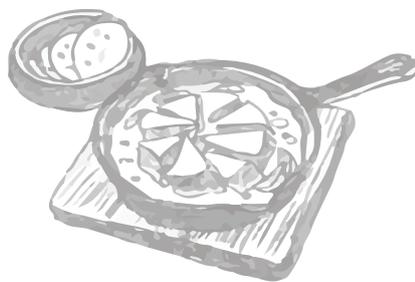
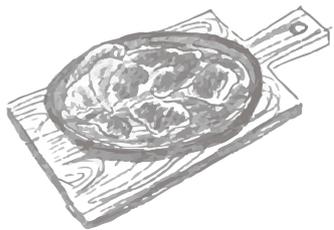
・マデイラソース ・ジンジャーソース

・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！

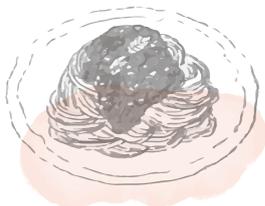


2名様より

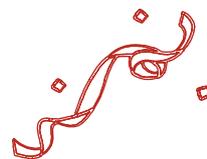
## お任せで宴会コース

1名様 税込¥3,800

- ・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

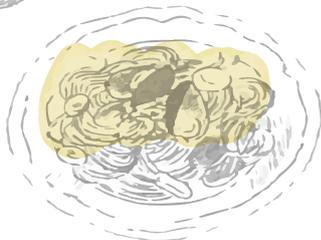
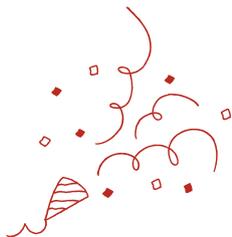


2名様より

## BRAVO ご宴会コース

1名様 税込¥5,000

- ・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

## アラカルト

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  
ハ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

¥850 (税込¥935)



### 生ハムとトマトのサラダ

¥900 (税込¥990)



お任せデザート盛りです。記念日・誕生日などは是非♪

## 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 ¥900 (税込¥990)



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 ¥1,100 (税込¥1,210)



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 ¥1,200 (税込¥1,320)

# 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 ¥1,100 (税込¥1,210)

レギュラー ¥2,200 (税込¥2,320)

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 ¥1,000 (税込¥1,100)

レギュラー ¥2,000 (税込¥2,200)

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 ¥600 (税込¥660)

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 ¥650 (税込¥715)

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〉 ¥550 (税込¥600)

〈6個〜7個〉 ¥1,050 (税込¥1,155)

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)



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。



# 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** ¥1,080 (税込¥1,188)

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** ¥770 (税込¥847)

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に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** ¥550 (税込¥605)

**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** ¥750 (税込¥825)

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** ¥800 (税込¥880)

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** ¥750 (税込¥825)





パスタ  
Pasta

ミルキー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** ¥1,180 (税込¥1,198)

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**  
¥1,080 (税込¥1,118)

レモンが香る爽やかなクリームパスタです。

☀️ **海老とホタテの  
レモンクリームのパスタ**  
¥1,280 (税込¥1,408)





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**

¥1,280 (税込¥1,408)

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**

¥1,220 (税込¥1,342)

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** ¥1,120 (税込¥1,232)





# 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* ￥2,200 (税込￥2,420)

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* ￥2,100 (税込￥2,310)

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* ￥2,100 (税込￥2,310)

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 neguro* ￥2,100 (税込￥2,310)





海の幸&山の幸のエキ스가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 ¥2,400 (税込¥2,640)

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 ¥2,200 (税込¥2,420)

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 ¥2,200 (税込¥2,420)

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  
¥2,200 (税込¥2,420)

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 ¥1,180 (税込¥1,298)

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



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

¥1,380 (税込¥1,518)

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 ¥1,520 (税込¥1,672)

240g ¥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



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 ¥1,280 (税込¥1,408)

※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

180g ¥2,480 (税込¥2,728)

・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)

¥1,680 (税込¥1,848)

**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)

# 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

¥600 (税込¥660)



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

¥600 (税込¥660)



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

¥600 (税込¥660)

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

¥600 (税込¥660)



アイス 3種類からお選びください

バニラ / カシス / マンゴー ¥350 (税込¥385)



# Drink



アイスコーヒー

税込 ¥380

アイスカフェオレ

税込 ¥400

ウーロン茶

税込 ¥350

アイ스티ー

税込 ¥350

アイスレモンティー

税込 ¥360

アイスミルクティー

税込 ¥360

コーヒー

税込 ¥380

ホットカフェオレ

税込 ¥400

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

コーラ

税込 ¥350

ジンジャーエール

税込 ¥350



# Beer

ビール



・生ビール キリン一番搾り

税込¥600

ノンアルコールビール・キリングリーンズフリー

税込¥580

・アサヒスーパードライ 瓶

税込¥600

## 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、程よいコクと苦みが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¥860

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ペインシュラガーです。  
パエリアとの相性◎

税込¥960

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¥900

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¥900

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はっきりしており、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%

## ペローニ 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¥880

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%



ソオ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ま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¥5,000

スペイン最高峰の白ワインメーカー!

## NV ラ・ロスカ カヴァ・ブリュット

ぶどう: ベルデホ 100%



ペロンドラーディリユルトンのセカンドワイン。ペロンドラーディ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 テンプラニーヨ

ぶどう: テンプラニーヨ 100%



有機栽培ブドウを100%使ったリーズナブルなテンプラニーヨ。飲みやすいスタイルで、柔らかくまる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¥2,400

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¥3,600

## 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力が強く続きます。

生産地: スペイン / フミーリャ

赤 フルボディ

税込¥6,000

## 2019 アマローネ デッラ 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・ブリュット

ぶどう: バレリャーダ、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¥2,100

## NV コドーニョ クラシコ・セコ



ぶどう: バレリャーダ、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¥3,200

# 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。

## 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¥550

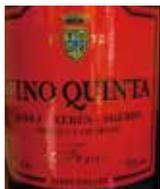
## マンサニージャ



アンダルシアの港町、サンルーカル・デ・パ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

## アレハンドラ



希少なマスカット・オブ・アレキサンドリアを使用。酸化熟成をしていないので**糖度が濃縮**されていない分、**さらっとした甘さ**ですっきりしております。

甘口 グラス  
税込¥900

## 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

カクテル

## カクテル ALL 税込¥700

### ・ネグローニ

ドライジン・カンパリベースのカクテル

### ・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

### ・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

### ・ミラノトリーノ

カンパリ・スイートベルモットのカクテル

### ・モヒート

ラム酒にミント・ライムの香るカクテル

## ノンアルコールカクテル ALL 税込¥600

### ・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+モナングリーン

### ・カシスグレープフルーツ

カシス+グレープフルーツジュース

### ・ピーチティー

白桃+アイスティー

### ・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

### ・カシスソーダ

カシス+炭酸水