



テーブルチャージ料440円(税込)を頂戴しております。

当店では食品衛生法に基づきアレルギーを含む特定原材料8品目を
下記のように各メニューに表記しております。

卵 小麦 乳 えび かに くるみ 落花生 そば

※当店の食物アレルギー情報の基本は、特定原材料8品目を対象として、ご案内いたします。
※使用食材のアレルギー情報は、製造元や仕入先からの情報をもとに確認しています。
※店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんので、ご理解の上ご注意ください。
※当店のアレルギー対応は、アレルギー症状を発症しないことを保証するものではありません。
お客様による最終的なご判断をお願いします。

Español
★★★★

Buena comida

Proud Dishes

数々の受賞歴をもつパエリア

2016年『第3回国際パエリアコンクール日本予選』にて優勝し、本戦のスペイン・スエカでは“審査員特別賞”を受賞。2017年には『第1回全国パエリア選手権』で準優勝を獲得しました。

翌年2018年6月には本場スペイン・ガンディアで開催された『第44回フィデワインターナショナルコンクール』というフィデワ(=パスタパエリア)の世界大会に初出場。強豪チームが競う中なんと国際部門優勝を果たし、さらに翌年の2019年6月にも同大会にて国際部門優勝を獲得。二連覇を達成しました。



日本人で初となるこの高い評価は、大会への情熱や大一番でも存分に発揮される安定した技術によるもの。この結果こそが当店の誇りの裏付けとなっています。

ぜひ自慢のパエリアをお楽しみください！

¡Buena provecho!

Premio 受賞歴

- 2023
 - ◆パエリア選手権 優勝
- 2019
 - ◆パエリア選手権 優勝
 - ◆第45回フィデワインターナショナルコンクール 国際部門 優勝
- 2018
 - ◆第44回フィデワインターナショナルコンクール 国際部門 優勝 / 全世界2位
- 2016
 - ◆第3回 国際パエリアコンクール日本予選 優勝
 - ◆第56回国際パエリアコンクール世界大会 審査員特別賞
- 2014
 - ◆東京パエリア選手権 優勝



契約農家の大きな 朝採れマッシュルーム

看板メニューのアヒージョには、契約農家から仕入れた新鮮なマッシュルームを使用しています。通常よりとても大きく旨味成分豊富。調理することで風味が豊かになり、やわらかでジューシーな食感がお楽しみいただけます。

スペイン ナバーラ地方の ホワイトアスパラガス

ナバーラ地方はホワイトアスパラガスの名産地。中でもこのサイズのもの、スペインでも限られたホテルやレストランでしか使われない貴重なものです。本場で愛されてきた食材を直輸入し、当店でもサラダとしてご提供いたします。



Sobre "El chateo"

El Chateoとはスペインの楽しい習慣を表します。
様々なバルを飲み歩き、仲間とワイワイ楽しむ「はしご酒」の意味を持つ言葉です。

El Chateoの料理はバエリア(Paella)とタパス(Tapas)が自慢です。
TapasとはTapaの複数形で小皿料理のことですが、Tapaの直訳は「蓋」。
語源としては、スペインの飲兵衛がバルで飲んでる最中に
虫がワインに入らないようにパンで蓋をしたのが始まり...とされています。

タパス(Tapas)の中には皆さんご存じのピンチョス(Pintxos)があります。
ピンチョ(Pincho)とはスペイン語で刺すという意味で、
本場ではいろいろなタパスを楊枝で刺して楽しめます。
当店自慢のマッシュルームは、串でピンチョして味わってくださいね。

それからスペインの食事は昔からソースは猫が舐めまわすように、
きれいにバゲットをつけて食べるものと言われています。
El Chateoのメニューも全てソースはバゲットにとっても
よく合いますので、是非そのようにお楽しみください。
スペイン・バレンシアより直輸入した、こだわりのバゲットをご用意しております。





※炊きたてをお召し上がり頂くためにご注文から30分ほどのお時間を頂戴しております。
 ※お米はフィデワ=ショートパスタに変更できます。
 ※写真はすべて2人前の盛り付け例です。

👑東京パエリア選手権 優勝

魚介のパエリア

Paella de Mariscos / Seafood Paella

コンクールで優勝獲得経験もある、40年以上変わらぬ味の看板パエリア。自家製ブイヨンや高品質なサフランを使い長時間煮込んだ特製パエリアスープが味の決め手で、具材の魚介とよく合います。ダイスカットされたタラやイカがゴロゴロと入っていて食べ応えは抜群。長く愛され続ける味わいが自慢のパエリアです。[小麦] [えび]

M **¥3,000** **L** **¥4,500**
 2人前 (税込 ¥3,300) 3人前 (税込 ¥4,950)

👑2019フィデワインターナショナルコンクール 国際部門優勝

👑2018フィデワインターナショナルコンクール 国際部門優勝

フィデワ・デ・ガンディア

Fideuà de Gandia

フィデワとはお米の代わりにパスタで炊き上げたパスタパエリアのこと。バレンシアのガンティアで行われた世界大会で、二年連続国際部門優勝を果たした逸品です。海老などの魚介を煮込んで出汁をとり、芳醇な風味と濃厚な味わいに仕上げました。

[乳] [小麦] [えび] [かに]

※こちらはフィデワ(ショートパスタ)のみのご提供となります。

M **¥3,600** **L** **¥5,400**
 2人前 (税込 ¥3,960) 3人前 (税込 ¥5,940)



イカスミのパエリア

Arroz Negro / Squid ink Paella

スペイン地中海沿岸地方の伝統的なパエリアです。濃厚スープにイカスミを加えて旨味を増し、まろやかな味わいに仕上げました。お好みでアリオリソースと一緒に召し上がりください。卵 乳 小麦

M ¥3,000
2人前 (税込 ¥3,300)

L ¥4,500
3人前 (税込 ¥4,950)

野菜とチーズのパエリア

Paella "Vegetariana" / Vegetable Paella with Cheese

アスパラガスやトマトなどの鮮やかな野菜をふんだんに使ったオリジナルパエリア。仕上げに削りたてのチーズをふりかけて、ふわりと立ちのぼる香りが食欲をそそります。魚介類が苦手な方にもおすすめです。小麦

M ¥3,200
2人前 (税込 ¥3,520)

L ¥4,800
3人前 (税込 ¥5,280)

👑 国際パエリアコンクール審査員特別賞

バレンシアパエリア

Paella "Valenciana" / Valenciana Paella

国際パエリアコンクール世界大会にて特別賞を受賞した、スペイン・バレンシア地方発祥のパエリア。鶏とウサギ、モロッコインゲンなど山の幸が具材のメインで、シーフードとはまた違った味わいをお楽しみいただけます。小麦

M ¥4,000
2人前 (税込 ¥4,400)

L ¥6,000
3人前 (税込 ¥6,600)



※写真は全てイメージです。



ウニ 牛フィレと雲丹のピンチョス

Pintxos de erizo y filete / Sea urchin and fillet pintxos

当店一押しのタパス。やわらかく脂の滴る厚切り牛フィレ肉ととろける新鮮なウニを使用し、スペインバル定番のピンチョスにアレンジしました。特製ソースにはシェリー酒のペドロヒメネスを使用。牛フィレとウニの味を際立たせます。

贅沢なタパスを、楽しい時間のお供にいかがでしょうか。

乳小麦

¥1,600 (税込¥1,760)

追加1本につき+ ¥800 (税込¥880)



おすすめメニュー

SELECCIÓN

高い品質と味で人気を誇る ブランド牛「葡萄牛」

肉質に優れるアンガス種の牛に、ワインの葡萄粕を加えたこだわりの穀物飼料を与えて育てることで、「葡萄牛」に。

適度なサシで臭みもなく、きめ細かく柔らかな肉質と濃厚な肉汁が人気の牛肉です。





タパス盛合せ

Tapas variados / Assorted Tapas Platter

見た目も華やか、味もさまざま。

当店のメニューを少しずつ一皿でお楽しみいただける特製の盛り合わせです。

最初の一品としていかがでしょうか？ 卵 乳 小麦

※写真はイメージです。

¥1,800

(税込 ¥1,980)



スペインオムレツ 卵 乳

Tortilla / Spanish Omelet

ジャガイモなどの野菜入りオムレツ。手のひらサイズで気軽に食べられます。

¥500

(税込 ¥550)

アリオリポテト 卵 乳

Ali-oli de Patata / Potato Aioli

ガーリックのきいたマヨネーズでポテトを和え、半熟卵と生ハムをのせました。

¥500

(税込 ¥550)



オリーブ盛合せ

Aceitunas
Assorted Olives

スペイン直輸入品。まるやかで食べやすくやわらかなオリーブです。

¥500

(税込 ¥550)



青唐辛子の酢漬け

chiles verdes encurtidos
pickled green chili peppers

青唐辛子のピクルスは辛味と酸味が絶妙で、お酒にもよく合います。

¥500

(税込 ¥550)



ガスパチョ 小麦

Gazpacho

トマトをメインに作り上げた色鮮やかで濃厚な野菜の冷製スープ。

¥500

(税込 ¥550)

クロケッタ

Croquetas / Croquette

スペイン産コロッケ。ジャガイモを使わないクリームコロッケで、まろやかながらもしっかりとした塩気があり人気の品です。おつまみにも。

¥600

(税込 ¥660)

卵 乳 小麦



パタタスブラバス

Patatas fritas / Fried Potato

「パタタス」は「ポテト」、「ブラバ」は「ブラボー!」という意味を持つスペイン風ポテトフライ。ピリ辛のトマトソースと温泉卵を絡めて食べると絶品に。

¥650

(税込 ¥715)

卵 乳 小麦

イワシの酢漬け

Boquerones en Vinagre / Pickled Sardines

「ボケロネス」と呼ばれ親しまれているスペインバル定番のタパス。カタクチイワシを酢締めして、やわらかな食感に。ほどよい酸味と豊かな風味が魅力です。

¥700

(税込 ¥770)



イベリコ豚のリエット

Rillettes de cerdo ibérico / Iberian pork rillettes

イベリコ豚の希少部位であるセクレトも使い、脂ごと練り上げたリエット。挽いた豚肉の旨味がまろやかに口に広がり、脂の甘さとのバランスが絶妙です。バターのようにバゲットに塗ってお召し上がりください。

卵 乳 小麦

¥800

(税込 ¥880)

生ハムと 季節のフルーツのコカ

Coca de jamón y fruta temporada
Hamon Serrano&seasonal fruit coca

スペイン産生ハムと果物で作るコカは甘じょっぱい味わい。旬のフルーツを使うので季節ごとに変わります。どんな果物を使うのかはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

乳小麦

¥800
(税込 ¥880)



タコのガリシア風

Pulpo a la Gallega / Octopus Galician Style

スペインで広く親しまれているタコ料理。赤いパプリカパウダーはスパイシーで、タコの歯ごたえと相性抜群。

¥1,300
(税込 ¥1,430)



ホタテのガリシア風

Vieiras a la gallega / Galician style scallops

肉厚のホタテをたっぷりと贅沢に使用しました。口の中でほぐれて、パプリカの香りとほどよい辛さがクセになります。

¥1,500
(税込 ¥1,650)



鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio de pescado fresco / Carpaccio of fresh fish

スペイン風に仕上げたカルパッチョ。旬の食材を使ってお作りしますので、メインのお魚の詳細はスタッフまでお尋ねください。

¥1,300
(税込 ¥1,430)





馬肉のタルタル

Tartar de carne de caballo / Horse meat tartare

“タルタル”とは遊牧民タタール族の伝統料理。刻んだ馬肉を味付けしてまとめました。赤身肉の旨味が際立つ味わい。バゲットとチーズにのせながらお楽しみください。

小麦

¥1,200

(税込 ¥1,320)

イカのフリトス

Calamares Fritos / Squid Fritter

サクサクの衣が美味しいスペインの揚げ物フリトス。ふわっとした食感のジューシーなイカは、ぜひ塩とレモンをふりかけてお召し上がりください。

卵 乳 小麦

¥800

(税込 ¥880)



白子のフリトス

"Shirako" en fritos / Soft roe fritters

新鮮な白子はクリーミーな味わい。フリトスにすることでフワフワな食感になります。口の中でやわらかくほどけてやさしく旨味が広がります。

卵 乳 小麦

¥900

(税込 ¥990)

チーズ盛合せ

Quesos Variados / Assorted Cheeses Platter

本場スペイン産のカブラ(ヤギ)、マンチェゴ(羊)のチーズも含めたさまざまな種類を盛り合わせました。

スペインワインとよく合うので、ぜひ一緒にご堪能ください。

小麦

¥1,300

(税込 ¥1,430)





エルチャテオサラダ

Ensalada de Elchateo / Elchateo Salad

新鮮な生のマッシュルームスライスがたっぷりのっているのが特徴的な、当店オリジナルサラダ。自家製バルサミコドレッシングが素材の味を引き立てます。

¥900

(税込¥990)

スペイン産 ホワイトアスパラガスの シーザーサラダ

Ensalada de espárragos / White Asparagus Salad

たっぷりの水分を含み、口の中でとろけていくホワイトアスパガス。自慢の食材をメインにサラダを仕立て上げました。温泉卵と削りチーズ、黒胡椒で味も風味も豊かな、人気のサラダ。

卵 乳 小麦

¥1,100

(税込¥1,210)



SELECCIÓN

高品質なナバーラ産の ホワイトアスパガス

スペイン北部のナバーラ地方はホワイトアスパガスの名産地。太くみずみずしく、「野菜のヴィーナス」と称されることも。

やわらかな食感の中に豊かな旨味が含まれ、ほんのりと甘さも感じられます。





海老のアヒージョ

Gambas al Ajillo / Shrimp Ajillo



オリーブオイルにたっぷりの海老を加えて火を入れ、味を整えました。噛むほどに素材の旨味があふれる人気の逸品。[えび]

¥1,100

(税込 ¥1,210)

スペイン産バゲット

Pan / Baguette

本場バレンシア産のバゲット。小麦の風味が豊かです。
アヒージョはもちろん、煮込み料理のソースをつけても。

[小麦]

4CUT ¥200 (税込 ¥220) 6CUT ¥300 (税込 ¥330)



おすすめメニュー



マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～

Champiñones a la Segoviana / Mushroom ajillo

特大のマッシュルームは旨味エキスが豊富。アヒージョとして白ワインやオリーブオイルと煮込むことで、その美味しさがあふれます。長年愛される当店の看板メニュー。

¥1,300

(税込 ¥1,430)

SELECCIÓN

大きなマッシュルームからは 旨味エキスがたっぷり

新鮮で特別に大きいマッシュルームは、その旨味も群を抜いています。当店では独自のレシピでその美味しさを最大限に引き出すよう調理。一度食べれば驚きの美味しさがおわかりいただけます。





ハモン セラーノ

Jamón Serrano

直訳で“山のハム”の意味を持つハモンセラーノは、プロシュートや金華ハムと並んで世界三大ハムの一つと言われています。凝縮された旨味がしっかりと感じられ、程よい塩気が絶品です。



Mサイズ **¥850** (税込 ¥935) **Lサイズ** **¥1,500** (税込 ¥1,650)



ハモン イベリコ ベジョータ

Jamón Ibérico bellota

「ベジョータ」とはスペイン語で“ドングリ”という意味。放牧されドングリを食べて育ったイベリコ豚をこの名で呼び、とろけるかのような甘みのある上質な脂身が特長です。

Mサイズ **¥1,500** (税込 ¥1,650) **Lサイズ** **¥2,800** (税込 ¥3,080)

生ハム 盛合せ

Jamon variados / Assorted Jamon

ハモンセラーノとハモンイベリコベジョータを贅沢に盛り合わせました。ぜひ食べ比べて違いを感じてみてください。Mサイズは2～3名様、Lサイズは4名様ほどでお召し上がりいただくのがおすすめです。



おすすめメニュー

Mサイズ **¥1,200** (税込 ¥1,320) **Lサイズ** **¥2,200** (税込 ¥2,420)

※写真は全てイメージです。



鮮魚のパリパリ揚げ

Kadaif de Pescado Blanco Envuelto
White Fish Kadaif Wrapped

小麦やトウモロコシなどでできた極細
麺の生地を衣にして揚げました。パリパ
リ食感と魚のフワフワ食感が同時に
お楽しみいただけます。卵乳小麦

1本につき **¥700**
(税込 ¥770)



おすすめメニュー



ムール貝のワイン蒸し

Mejillones al vapor con vino blanco
Steamed mussels with white wine

市場から直送された大きな朝採れムール貝を
使用。白ワインで蒸し上げることで、貝の深い旨
みとプリプリの歯ごたえを存分に味わうことが
できます。

¥1,200
(税込 ¥1,320)

スペイン風 ブイヤベース ～サルスエラ～

Zarzuela / Seafood Bouillabaisse

カタルーニャ地方の郷土料理で、「サルスエラ」
と呼ばれています。エビやムール貝、鮮魚にイカ
など海の幸をふんだんに使い、トマトやサフラ
ンで煮込みました。豪快で華やかな、地中海風
魚介スープ。乳小麦えび

¥1,800
(税込 ¥1,980)





イベリコソーセージ

Salchicha de cerdo ibérico / Iberian Sausage

イベリコ豚の大きなソーセージを、一本まるごと鉄板で焼き上げました。歯ごたえと旨味が抜群です。

卵 乳 小麦

¥750

(税込 ¥825)

牛ミノのマドリッド風

Callos a la Madrilená / Trippa

牛ミノを煮込んだマドリッド地方発祥の郷土料理。鮮やかでピリ辛な濃厚ソースにミノの独特な歯ごたえがクセになります。

卵 乳 小麦

¥1,200

(税込 ¥1,320)



イベリコ豚の鉄板焼き

Lomo de cerdo ibérico a la plancha con sal
Grilled Iberian pork loin with salt

イベリコ豚の中でも適度な霜降りとほどよい食感をもつ肩ロース肉。シンプルな味付けで素材の味を引き立てました。

卵 乳 小麦

¥1,500

(税込 ¥1,650)

熟成スペイン牛のサーロインステーキ

Ternera Española envejecida solomillo
Aged Spanish Beef sirloin steak

25日間熟成したスペイン牛サーロインの鉄板焼き。やわらかで味わい深いお肉は、まさにメインディッシュにふさわしい一品。

卵 乳 小麦

¥1,900

(税込 ¥2,090)



※写真は全てイメージです。



バスク風チーズケーキ

Tarta de Queso de Estilo Vasco / Basque-style Cheesecake

なめらかでとろける口どけがたまらない、自家製チーズケーキ。焦がされた焼き目が香ばしく、濃厚ながらも甘さ控えめな人気スイーツです。卵乳小麦

¥800

(税込¥880)



ホットチュロス

Churros calientes / Churros

もちもちのスペイン産チュロスにホットチョコレートを添えました。たっぷりつけてどうぞ。乳小麦

¥700

(税込¥770)

バイクドショコラ

Baked Chocolate / Chocolate Horneado

しっとりと焼き上げられた重厚感のあるチョコレートケーキ。クリーミーでひんやり甘いバニラアイスとよく合います。卵乳小麦

¥600

(税込¥660)



クレマカタラーナ

Crema Catalana / Cream Brulee

スペイン風クレームブリュレ。バリバリで香ばしいキャラメリゼの下からは、卵の風味豊かな濃厚プリンクリームが顔を出します。卵乳小麦

¥600

(税込¥660)

季節のシャーベット

Sorbete del Dia / Seasonal sherbet

¥500

(税込¥550)

卵乳



一緒にいかがでしょうか?

ALL ¥500 (税込¥550)

- ・ホットコーヒー
- ・紅茶
- ・エスプレッソ
- ・スペイン産はちみつ入りカモミールティー

※写真は全てイメージです。