

びいどろについて

Sobre “VIDRIO”

『びいどろ』の創業は1977年。

当時では珍しいスペインで修業を積んだ総料理長の
松岡文夫を迎え、使用する食材やワインはスペインから
厳選し直輸入にこだわりました。

創業当時に抱いていたのは、スペイン料理の素晴らしさを
日本の多くの人に知って頂きたいという思い。

キラキラしたその思いはまるでガラス玉のように輝いていました。

ガラス玉は高級なものでは『クリスタル』とも呼ばれます。

ですが当店ではより気軽に、カジュアルに

スペイン料理をお届けしたい——

そんな気持ちで、『びいどろ』という名を掲げたのでありました。



『びいどろ』のロゴに佇むのは異国の男性。

彼は黒船に乗って、はるばる日本へやってきました。

本日お越しいただいたあなたに、

本当に素晴らしい故郷スペインの味を届けるために...

食品衛生法に基づいて義務化されている「特定原材料」8品目を以下のように表示しています。

卵 乳 小麦 そば えび かに 落花生 くるみ

※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。

※使用食材のアレルゲン情報は、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。

COMPROMISO

びいどろのこだわり食材



契約農家の大きな 朝穫れマッシュルーム

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は、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、サラダでご提供いたします。



PREMIO

数々の大会受賞歴



2016年パエリアコンクール日本予選にて優勝し、本戦では本場スペイン・スエカで“審査員特別賞”を受賞。

2018年6月にもスペインのガンディアで開催されたフィデワ(＝パスタパエリア)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。

2023

全国パエリア選手権優勝

2019

全国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

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



スペインオムレツ

Tapas

タパス

タパス盛合せ 卵 乳 小麦

¥2,300 (税込¥2,530)

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。
見た目も華やか、味もさまざま。最初の一品としていかがでしょうか？

スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜

¥1,600 (税込¥1,760)

「ケソ・デ・カブラ・クラド」は山羊乳の伝統的なチーズ。「ケソ・マンチェゴ」は
スペインでもメジャーな羊乳のチーズです。スペインワインとよく合います。

スペインオムレツ 卵 乳

¥1,000 (税込¥1,100)

中にじゃがいもや玉ねぎなどの野菜がたっぷり入れて焼き上げた本格オムレツ。
卵の弾力と野菜の旨味が口の中に広がります。

塩ダラのスペインオムレツ 卵 乳 小麦

¥1,300 (税込¥1,430)

人気のスペインオムレツに塩ダラを入れて焼き上げました。
卵の風味に塩ダラの旨味と香りが食欲をそそる一品。

タコのガリシア風

¥1,500 (税込¥1,650)

ガリシア地方発祥の伝統的なタコ料理。
パプリカパウダーで色鮮やか且つほのかにスパイシーに仕上げました。

イカのフリトス 卵 乳 小麦

¥1,700 (税込¥1,870)

揚げ衣が香ばしい、スペイン風天ぷら「フリトス」。ふわっとした食感の
ジューシーなイカは、ぜひロメスコソースでお召し上がりください。



スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜



タコのガリシア風

Ensalada

サラダ

VIDRIOサラダ 乳

¥1,500 (税込¥1,650)

スペイン産生ハムのハモン・セラーノやアンチョビ、オリーブなどでサラダを彩りました。

マヨルカ風魚介のサラダ 卵 乳 えび

¥1,800 (税込¥1,980)

サーモン、ホタテ、イカなどを使用したオリジナルサラダ。混ぜてお召し上がりください。

ESPECIAL

スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ 卵 乳

2本 ¥1,900 (税込¥2,090)

スペインでも貴重な極太サイズのアスパラガスを使用。水分と旨みにあふれ口の中でとろける様な食感です。当店の伝統的な看板メニューの一つ。



マヨルカ風魚介のサラダ



スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ

Sopa

スープ

※1つにつきお1人様分となります。



ガスパチョ

ガスパチョ ～アンダルシアの冷たいスープ～

¥900 (税込¥990)

小麦

「飲むサラダ」とも呼ばれる、とろみのある冷製トマトスープ。緑黄色野菜の旨味が広がります。

ソパ デ アホ ～溶き卵とニンニクの温かいスープ～

¥900 (税込¥990)

卵 小麦

スペイン・カスティーリャ地方発祥のスープ。「ソパ」とは「スープ」、「アホ」とは「ニンニク」のことです。溶き卵でふんわりと仕上げました。

漁師風魚介のスープ

¥1,500 (税込¥1,650)

乳 小麦 えび

サフランを加えたトマト風味の魚介スープ。具沢山で海の幸のおいしさがお楽しみいただけます。



漁師風魚介のスープ

Jamón

生ハム

スペイン産 ハモン セラーノ

¥1,600 (税込¥1,760)

スペイン産 ハモンイベリコ ベジョータ

¥2,800 (税込¥3,080)



スペイン産

ハモンセラーノとハモンイベリコ ベジョータの盛合せ ¥2,300 (税込¥2,530)

ラ・プルデンシア社のハモンセラーノ



びいどろでは100年以上続くラ・プルデンシア社のハモンセラーノを使用しています。低塩製法による控えめな塩分と長期熟成した旨みの絶妙なバランスが特長。上質なイベリコハムの生産者として知られています。

Ajillo

アヒージョ

海老のアヒージョ えび ¥1,400 (税込¥1,540)

海老とにんにくをオリーブオイルで炒めて、シェリー酒で風味付けしました。スペインのスタンダードなアヒージョの一つで、残ったオイルにも海老の風味が移り、たまりなく美味に。



海老のアヒージョ

ESPECIAL

マッシュルームのアヒージョ～セゴビア風～

¥1,500 (税込¥1,650)

厳選したこだわり食材を使った当店の看板メニューの一つ。大きなマッシュルームから染み出した旨味エキ스가、白ワインやオリーブオイルと絡み合いながら口に広がります。



マッシュルームのアヒージョ～セゴビア風～

一緒にいかがですか？

スペイン産 バケット 小麦 2カット ¥300 (税込¥330)



スペイン風 ブイヤベース〜サルスエラ〜

Pescado

魚料理



バスク風イカのスミ煮

バスク風イカのスミ煮 乳小麦 ￥1,500 (税込¥1,650)
イカと野菜の旨味が凝縮したソースは、バケットにつけて最後までお楽しみください。

エスカルゴのマドリッド風 乳小麦 ￥1,500 (税込¥1,650)
殻付きエスカルゴのダイナミック。ほのかにスパイシーなデミグラスソースでどうぞ。



ヤリイカの鉄板焼き〜九条葱のアヒージョがけ〜

バスク風カニのグラタン 乳小麦かに ￥2,400 (税込¥2,640)
トマト、玉ねぎ、カニのほぐし身などで作ったソースをパン粉を使ってグラタン風に。

ヤリイカのプランチャ〜九条葱のアヒージョがけ〜
強火で焼き上げたヤリイカと、
￥1,700 (税込¥1,870)
香り高い九条葱アヒージョの組み合わせ。



のどぐろの鉄板焼き〜フェンネルのピュレ〜

ヒラメのマリネ〜タプナードソース〜 ￥2,800 (税込¥3,080)
マリネしたヒラメに、にんにくやオリーブなどを刻んだ特製ソースをかけました。

のどぐろの鉄板焼き〜フェンネルのピュレ〜 小麦
脂が豊かなのどぐろ。野菜ソースで
￥3,800 (税込¥4,180)
引き立つ上質な味わいをお楽しみください。



甘鯛のカタルニア風

甘鯛のカタルニア風 乳小麦 ￥2,000 (税込¥2,200)
やわらかで上品甘鯛を、カタルニア風に。レーズンやナッツが味を引き立てます。

スペイン風 ブイヤベース〜サルスエラ〜 乳小麦えびかに
￥2,800 (税込¥3,080)

豪快で鮮やかなトマトベースの地中海風魚介のシチュー。カタルーニャ地方発祥の郷土料理です。海老に貝、イカなどさまざまなシーフードの美味しさがあふれる逸品で、シェアしてお召し上がりいただくのもおすすめ。

Carne

肉料理

牛ミノのマドリッド風 小麦 ¥1,600(税込¥1,760)

マドリッド地方の郷土料理。牛ミノの独特な歯ごたえがクセになります。旨味の中にほんのり辛みもあるソースは、牛ミノと相性抜群。



牛ミノのマドリッド風

イベリコ豚セクレトの塩焼き 卵 ¥2,600(税込¥2,860)

「セクレト」とは前脚の付け根部分の霜降り肉のこと。生産者がその美味しさのあまり「秘密」で持ち帰ったことから名付けられました。

イベリコ豚ロースとセクレトのミックスグリル 卵 乳

直輸入したイベリコ豚のセクレトとロースの二種をグリルして盛り合わせました。 ¥3,000(税込¥3,300)



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 乳 小麦 ¥2,800(税込¥3,080)

コク深い赤ワインソースで牛ほほ肉をじっくり煮込みました。上質な脂から旨味があふれます。

骨付き仔羊の鉄板焼き 卵 乳 ¥3,200(税込¥3,520)

手間をかけて育てられた希少価値の高い骨付きラム肉を使用しています。臭みがなくやわらかなお肉は、特製ロメスコソースでどうぞ。



骨付き仔羊の鉄板焼き

葡萄牛のヒレステーキ 乳 小麦 ¥3,500(税込¥3,850)

ワインの葡萄粕を加えたこだわりの飼料で育てられたブランド牛“葡萄牛”。適度なサシで味わい深いお肉は、素材の味の活きるステーキでどうぞ。



イベリコ豚セクレトの塩焼き



VIDRIOパエリア

Paella

パエリア

※パエリア・フィデワのご注文は、2人前から承ります。

※炊き立てのパエリアをお楽しみ頂くため、約30分ほどお時間を頂戴しております。

※すべてのパエリアのお米をフィデワ(=ショートパスタ)に無料で変更することができます。



約2人前



約3人前



魚介のパエリア

魚介のパエリア 小麦 えび

M ¥4,000 **L** ¥6,000

👑 東京パエリア選手権優勝の、人気No.1パエリア。
豊富な魚介と、こだわり特製パエリアスープが味の決め手です。

(税込¥4,400)

(税込¥6,600)

イカスミのパエリア 卵 乳 小麦

M ¥4,000 **L** ¥6,000

特製パエリアベーススープに独自のイカスミソースを加えました。お好みでアリオリソースとご一緒にどうぞ。

(税込¥4,400)

(税込¥6,600)



イカスミのパエリア

銘柄鶏とチョリソのパエリア 乳 小麦

M ¥4,200 **L** ¥6,300

お肉が主役のパエリア。厳選した銘柄の鶏肉と、スパイシーなチョリソを具材にして炊き上げました。

(税込¥4,620)

(税込¥6,930)

バレンシアパエリア 小麦

M ¥4,600 **L** ¥6,900

👑 国際パエリアコンクールにて審査員特別賞を受賞。
具材に鶏肉や兎肉、豆など山の幸を使用しています。

(税込¥5,060)

(税込¥7,590)



バレンシアパエリア

VIDRIOパエリア 小麦 えび

M ¥6,000 **L** ¥9,000

厳選食材をたっぷりを使用したスペシャルパエリア。
魚介に手長海老、鶏肉など溢れんばかりの具材が豪快かつ華やかです。

(税込¥6,600)

(税込¥9,900)

フィデワ・デ・ガンディア

M ¥4,200 **L** ¥6,300

乳 小麦 えび かに

👑 二年連続でフィデワインターナショナルコンクール国際部門優勝を果たしたパスタパエリア。魚介の特製濃厚スープで芳醇且つ濃厚な味わいに。
※こちらのパエリアはパスタパエリアでのご提供となります。

(税込¥4,620)

(税込¥6,930)



フィデワ・デ・ガンディア

季節のパエリア

M **L** ¥ask

旬の食材を使ったパエリアです。

具材、価格、アレルギーはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

Postre

デザート

かぼちゃのクレマカタラーナ ¥1,000 (税込¥1,100)

卵乳

伝統的なスペインのスイーツであるクレマカタラーナにかぼちゃのペーストを加えて、ほっくりとした食感とやさしい甘さをプラスしました。



かぼちゃのクレマカタラーナ

トリッハと季節のエスプーマ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵乳小麦

トリッハは伝統的なお菓子として親しまれている、スペイン風フレンチトースト。季節によって変えて作る自家製エスプーマと共にどうぞお楽しみください。

金のパステル デ チョコラ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵乳小麦

クーベルチュールチョコレートを使用したクラシックガトーショコラとチョコレートテリーヌの2種のケーキを、金箔でデコレーションしました。



トリッハ〜季節のエスプーマと〜

バスク風チーズケーキ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵乳小麦

焦げ目のほろ苦さと濃厚で滑らかなチーズ、控えめな甘さが魅力です。シェフが一つ一つ丁寧に焼き上げてお出しする、スペインの人気スイーツ。

ブラソ デ ヒターノ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵乳小麦

ブラソ・デ・ヒターノは「ジプシーの腕」という意味を持ったロールケーキのこと。季節のシャーベットとフルーツ、ベリーソースとご一緒にお楽しみください。



金のパステル デ チョコラ

フルーツのマセドニアとおすすめアイス ¥1,000 (税込¥1,100)

乳

甘口の白ワインに漬けたメロン、キウイ、オレンジ、グレープフルーツ等のフルーツにアイスクリームを添えた一品。名前の由来は多民族国家、古代マケドニア王国から。



バスク風チーズケーキ



ブラソ デ ヒターノ



Curso Estándar

スタンダードコース

自慢の料理に加え、選べるメイン料理、看板パエリアである
「魚介のパエリア」がお楽しみいただけます。
(ご注文は2名様より承ります。)

Ensalada de Espárragos Blancos

スペイン産ホワイトアスパラガスのサラダ 卵乳

Champiñones a la Segoviana

マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～

Baquette de Valencia

スペイン産 バゲット 小麦

Romo de Buey a la Parrilla en Salsa Tinto

葡萄牛ロースのステーキ～赤ワインソース～ 乳小麦

Paella de Mariscos

魚介のパエリア 小麦えび パエリアは追加料金で他のパエリアへの変更も承ります。
ご希望のお客様はスタッフまでお声掛けください。

Macedonia con helado

フルーツのマセドニアとおすすめアイス 乳

Café o Te

コーヒー または 紅茶

お1人様 ¥6,000 (税込¥6,600)