

スタンダードコース

Curso Estándar

Ensalada de Espárrgos Blancos

スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ

Champiñones a la Segoviana

シャンピニオンのセゴビア風

Baquette de Valencia

バレンシアのバゲット

Romo de Buey a la Parrilla en Salsa Tinto

葡萄牛ロースの網焼き

-赤ワインソース-

Paella de Mariscos

魚介のパエリア

Macedonia con helado

フルーツのマセドニアとアイスクリーム

※これらの商品はアルコールを含んでいます。

Café o Te

コーヒー 又は 紅茶

お一人様 **¥6,500**(税込¥7,150)

夏のおすすめコース

Curso de Verano

Mejillones en Vinagreta, Croqueta de Tinta de Calamar y, Gelatina de Erizo de Mar con Shiso

季節のタパス盛り合わせ

-ムール貝のヴィナグレ、イカ墨のクロケッタ、ウニと紫蘇香るジュレ-

Champiñones a la Segoviana

シャンピニオンのセゴビア風

Baquette de Valencia

バレンシアのバゲット

Besugo “KARIYUSI” a la Plancha

かりゆし金目鯛のプランチャ

-シェリービネガーソースとアホ・ブランコのエスプーマ-

Parrilla de Wagyu de Tokio

東京産和牛ザブトンの網焼き

-万願寺唐辛子とフルーツトマトのロースト-

Paella de Sillago y Lubina

白ギスとスズキの魚介パエリア

-沖縄県産ピーチパインの香り-

Tarta Vasca de Queso y Sorbete de Temporada

バスクチーズケーキと季節のシャーベット

Café o Te

コーヒー 又は 選べるティーセレクション

お一人様 **¥8,500**(税込¥9,350)

