

Tapas

タパス

タパス盛合せ ￥1,500 (税込¥1,650)

卵乳小麦 ※タパスの詳細はお気軽にスタッフまでお尋ねください。

スペインオリーブ ￥600 (税込¥660)

[該当なし]

生ハムコロッケ ￥700 (税込¥770)

卵乳小麦

スペイン風ポテトフライ ￥700 (税込¥770)

卵乳小麦

スペイン産イワシの酢漬け ￥700 (税込¥770)

[該当なし]

スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜

小麦 ※カブラは山羊の乳でできたチーズ、 ￥1,000 (税込¥1,100)
マンチェゴは羊の乳でできたチーズです。

イベリコサラミ〜サラミ&チョリソ〜

乳 ￥1,000 (税込¥1,100)

スペインオムレツ ￥1,000 (税込¥1,100)

卵乳

タコのカリシア風 ￥1,300 (税込¥1,430)

乳小麦

ホタテのカリシア風 ￥1,400 (税込¥1,540)

乳小麦



生ハムコロッケ



スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜



スペインオムレツ



ホタテのカリシア風



タコのカリシア風

Ensalada

サラダ

シーザーサラダ 〜ケソ マンチェゴ〜
[卵][乳][小麦] ※ケソ・マンチェゴは
羊の乳でできたチーズです。
¥1,250 (税込¥1,375)

スペイン産 ハモンセラーノとトマトのサラダ
[該当なし]
¥1,250 (税込¥1,375)

ホタテとサーモンのサラダ ¥1,500 (税込¥1,650)
[該当なし]

ESPECIAL
スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ
[卵][乳]
2本 ¥1,800 (税込¥1,980)



シーザーサラダ 〜ケソ マンチェゴ〜



ホタテとサーモンのサラダ



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
〜アンダルシアの冷たいスープ〜
[小麦]
¥900 (税込¥990)

ソパ デ アホ
〜溶き卵とニンニクの温かいスープ〜
[卵][小麦]
¥900 (税込¥990)



ガスパチョ



ソパ デ アホ

Jamón

生ハム



スペイン産 ハモンセラーノ
[該当なし]
Mサイズ ¥1,400 (税込¥1,540)
Lサイズ ¥1,800 (税込¥1,980)

スペイン産 ハモンセラーノとサラミ盛合せ
[乳]
¥1,500 (税込¥1,650)

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)

タコとイカのアヒージョ [該当なし] ¥1,500 (税込¥1,650)

ESPECIAL
マッシュルームのアヒージョ 〜セゴビア風〜
[該当なし]
¥1,500 (税込¥1,650)

一緒にいかがですか？

スペイン産 バゲット [小麦] 4カット ¥300 (税込¥330)



海老のアヒージョ



マッシュルームのアヒージョ 〜セゴビア風〜



タコとイカのアヒージョ



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 ￥1,400 (税込¥1,540)

小麦

イカスミを香味野菜、香草と共に煮込みました。イカと野菜の旨味が凝縮したソースは、バゲットにつけて最後までお楽しみください。

バスク風カニのグラタン ￥1,600 (税込¥1,760)

乳 小麦 かに

トマトとカニのほぐし身をメインにしたソースを、パン粉を使ってグラタン風に。カニの旨みが詰まっています。

本日の鮮魚のソテー ￥1,800 (税込¥1,980)

乳 小麦

その日厳選した食材の味を引き出すよう丁寧に焼き上げ、特製ソースで仕上げました。お魚の詳細はスタッフまでお尋ねください。

スペイン風 ブイヤベース〜サルスエラ〜 ￥2,200 (税込¥2,420)

乳 小麦 えび

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。



バスク風 カニのグラタン

Carne

肉料理

牛ミノのマドリッド風 ￥1,500 (税込¥1,650)

乳 小麦

マドリッド地方の郷土料理で、ミノの独特な歯ごたえが特徴。ピリ辛な濃厚ソースにはチョリソの出汁も含まれており、本場の味わいです。

イベリコ豚ソーセージの鉄板焼き ￥1,800 (税込¥1,980)

乳 小麦

イベリコ豚肉で作られたソーセージは極太。脂のジューシーさとお肉の旨味が口の中にあふれ、食べ応え抜群です。



イベリコ豚ソーセージの鉄板焼き

スペイン牛のステーキ ￥2,200 (税込¥2,420)

乳 小麦

上質な赤身のスペイン牛を直輸入して調理しています。厚切り肉を強火で焼き上げたので、しっかりとした味わいが口に残ります。

イベリコ豚セクレトの塩焼き ￥2,400 (税込¥2,640)

乳 小麦

「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。



イベリコ豚セクレトの塩焼き

葡萄牛のステーキ ￥2,600 (税込¥2,860)

乳 小麦

「葡萄牛」は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。適度なサシがあり味わい豊かです。豪快に焼き上げました。



葡萄牛のステーキ

牛テールのトマト煮込み ￥2,400 (税込¥2,640)

乳 小麦

牛テールは圧力調理を行うことで骨周りのゼラチン質をやわらかくしています。ゼラチン質はコラーゲンがとろける食感になっているので、ぜひソースと絡ませながらしゃぶるようにしてお召し上がりください。



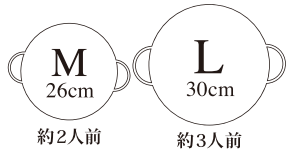
牛テールのトマト煮込み



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。



魚介のパエリア



野菜とチーズのパエリア



バレンシアパエリア



フィデワ・デ・ガンディア

魚介のパエリア

小麦 えび

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

イカスミのパエリア

卵 乳 小麦

特製パエリアベーススープに独自のイカスミソースを混ぜ炊き上げました。
お好みでアリオリソースと一緒にお召し上がりください。

野菜とチーズのパエリア

小麦

※羊乳のチーズを使用しています。
旨み豊かで鮮やかな野菜をふんだんに使用しました削りたてチーズの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。

バレンシアパエリア

小麦

👑国際パエリアコンクールにて審査員特別賞を受賞したパエリア。
具材には豆や鶏肉、兔の肉など山の幸を使用しており、本格的な味わいです。

VIDRIOパエリア

小麦 えび かに

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

フィデワ・デ・ガンディア

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。

季節のパエリア

M L ¥ask

旬の食材を使ったパエリアです。詳細はお気軽にスタッフまでお尋ねください。

Postre デザート

クレマカタラーナ

¥700 (税込¥770)

卵 乳 小麦

スペイン風クリームブリュレ。パリパリにキャラメリゼした表面の下から、卵の風味豊かなプリンクリームが顔を出します。



クレマカタラーナ

スペイン産 ホットチュロス

¥700 (税込¥770)

乳 小麦

スペイン産のチュロスを香ばしくサクサクに揚げました。甘いチョコレートソースの味がよく合う、魅惑のデザートです。

焼きリンゴと季節のアイス

¥800 (税込¥880)

卵 乳 小麦

スペイン北部で親しまれているデザート。洋酒で香り付けしてリンゴをじっくり焼き上げました。季節のアイスと合わせてどうぞ。



スペイン産ホットチュロス

バスク風チーズケーキ

¥800 (税込¥880)

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する、人気スイーツ。

季節のアイス

¥500 (税込¥550)

卵 乳 小麦

少し甘いものが食べたい、というときにちょうどいいアイス。
ぜひあたたかい飲み物と一緒に楽しみください。



焼きリンゴと季節のアイス

季節のシャーベット

¥500 (税込¥550)

卵 乳

その季節ごとの味わいのシャーベットをご用意しております。
口いっぱいに広がる爽やかな甘さが魅力の一品です。



バスク風チーズケーキ



VIDRIO course

びいどろコース

自慢のお料理に加え、選べるメイン料理や看板の品「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。)

- ❖ スペイン産 ハモンセラーノとスペインチーズのサラダ 小麦

※羊の乳でできたチーズを使用しています。

- ❖ マッシュルームのアヒージョ〜セゴビア風〜 [該当なし]

- ❖ スペイン産 バゲット 小麦

- ❖ 選べるメイン料理 | お魚料理 どちらかお選びください。
お肉料理 料理の詳細はスタッフまでお尋ねください。

- ❖ 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。

- ❖ デザート盛合せ 卵 乳 小麦

- ❖ 選べるドリンク | コーヒー | マスカットワインティー
紅茶 | ハーブティー 〜林檎とグリーンシイボス〜

お1人様

¥5,000 (税込¥5,500)