

Tapas

タパス

タパス盛合せ 卵 乳 小麦

¥1,500 (税込¥1,650)

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。

スペインオリーブとピクルス

¥700 (税込¥770)

スペイン直輸入のオリーブと酸味が美味しいピクルスは、ちょっとしたおつまみに最適。

スペイン産イワシの酢漬け

¥700 (税込¥770)

本場で「ボケロネス」と呼ばれ親しまれている、スペイン定番のタパス。

スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜 小麦

¥1,000 (税込¥1,100)

「ケソ・デ・カブラ・クラド」は山羊の乳を使って造られた伝統的なチーズ。
「ケソ・マンチェゴ」はスペインで最もメジャーと言われる羊乳のチーズです。
本場の食材は本場のワインとよく合います。ぜひスペインワインと共に楽しみください。



スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜



スペイン産イワシの酢漬け

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った、弾力のある本格オムレツ。

タコのガリシア風 乳 小麦

¥1,300 (税込¥1,430)

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スパイシーに仕上げました。

イカのフリトス 卵 乳 小麦

¥1,300 (税込¥1,430)

揚げ衣が香ばしい、スペイン風天ぷら「フリトス」。イカの身がふんわりサクサクに。



スペインオムレツ



タコのガリシア風

Ensalada

サラダ

マヨルカ風魚介のサラダ    ￥1,300 (税込￥1,450)

サーモン、ホタテ、イクラ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。

VIDRIOサラダ   ￥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。

ESPECIAL

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

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)

「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

ソパ デ アホ ～溶き卵とニンニクの温かいスープ～

￥900 (税込￥990)

スペイン・カスティーリャ地方のスープがあります。「ソパ」とは「スープ」、「アホ」とは「ニンニク」のことです。ニンニクをよくきかせ、溶き卵はふんわりと仕上げました。

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 ベジータの盛合せ ￥2,200 (税込￥2,420)

スペイン産 ハモンセラーノとサラミの盛合せ 

￥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  ￥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。スペインのスタンダードなアヒージョの一つで、オイルが特に美味です。

タコとイカのアヒージョ ￥1,500 (税込￥1,650)

食べごたえのあるタコとやわらかなイカの食感が楽しいアヒージョ。パプリカパウダーをかけて鮮やか且つほのかに刺激的な味わいに。

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)

当店の看板メニューの一つ。こだわり食材である大きなマッシュルームから染み出した旨味エキ스가ワインやオイルと絡み合います。

一緒にいかがですか？

スペイン産 バゲット  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～



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。

エスカルゴのマドリッド風 ￥1,500(税込¥1,650)

乳小麦

殻付きエスカルゴのダイナミックなビジュアルが目を惹きます。ほのかにスパイシーなデミグラスベースのソースで煮込みました。

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、玉ねぎなどの野菜とカニのほぐし身で作ったソースを、パン粉を使ってグラタン風に。カニの旨みが口の中に広がります。

甘鯛のカタルニア風 ￥1,800(税込¥1,980)

乳小麦

やわらかで上品な味わいながらほのかに甘みを感じる甘鯛を、カタルニア風に仕上げました。果実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〜 ￥2,500(税込¥2,750)

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ススメ。



甘鯛のカタルニア風

Carne

肉料理

スペイン産 鶏のロースト ￥1,200(税込¥1,320)

乳小麦

本場スペイン産の鶏肉にじっくりと火を通し、やわらかくジューシーに仕上げています。口どけの良い脂身が魅力で、食べ応え抜群です。

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。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 ￥2,400(税込¥2,640)

卵乳小麦

「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。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ￥2,600(税込¥2,860)

乳小麦

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。ホロホロになったお肉から上質な脂から旨味があふれる、贅沢なお肉料理。



イベリコ豚セクレトの塩焼き

葡萄牛のリブステーキ ￥2,800(税込¥3,080)

乳小麦

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。



葡萄牛のリブステーキ

骨付き仔羊の鉄板焼き ￥3,200(税込¥3,520)

卵乳小麦

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。



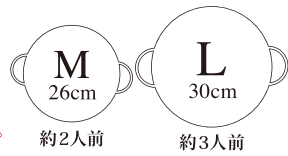
骨付き仔羊の鉄板焼き



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

魚介のパエリア 小麦 ไข่

👑東京パエリア選手権優勝実績のある人気No.1
パエリア。こだわりの特製パエリアスープが味の決め手です。

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



野菜とチーズのパエリア

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どうぞ。

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

野菜とチーズのパエリア 小麦

旨みあふれる鮮やかな野菜と、羊乳チーズの豊かな
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。

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



バレンシアパエリア

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います。

M ¥4,400 **L** ¥6,600
(税込¥4,840) (税込¥7,260)

VIDRIOパエリア 小麦 ไข่ かに

厳選食材で彩ったベッシャルパエリア。
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です。

M ¥5,600 **L** ¥8,400
(税込¥6,160) (税込¥9,240)



フィデワ・デ・ガンディア

フィデワ・デ・ガンディア 乳 小麦 ไข่ かに **M** ¥4,200 **L** ¥6,300

👑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。海老などの魚介で作上げた特製濃厚スープ
がパスタに染み込み、芳醇で濃厚な味わいに。
※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)

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 卵 乳 小麦 ¥700 (税込¥770)

スペイン風クレームブリュレ。キャラメリゼの下には濃厚プリンクリームが。



クレマカタラーナ

トリッパ〜バニラアイス添え〜 卵 乳 小麦 ¥800 (税込¥880)

伝統的なお菓子のスペイン風フレンチトースト。バニラアイスと共にどうぞ。

ガトーショコラ 卵 乳 小麦 ¥800 (税込¥880)

コク深くしっとりとしたチョコレートがほろほろと口に広がります。

バスク風チーズケーキ 卵 乳 小麦 ¥800 (税込¥880)

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。



トリッパ〜バニラアイス添え〜

季節のアイス 卵 乳 小麦 ¥500 (税込¥550)

本日のアイスクリームをご用意しております。詳細はスタッフまで。

季節のシャーベット 卵 乳 ¥500 (税込¥550)

季節により味が異なるシャーベット。詳細はスタッフまでどうぞ。



バスク風チーズケーキ



ガトーショコラ

Drink

お飲み物

ブレンドコーヒー ¥600 (税込¥660)
アイスコーヒー ¥600 (税込¥660)
カプチーノ ¥700 (税込¥770)
カフェラテ ¥700 (税込¥770)
エスプレッソ Single ¥500 (税込¥550)
Double ¥700 (税込¥770)

アールグレイ オレンジペコー
有機アッサム使用のアールグレイ ¥600 (税込¥660)
マンサニージャ カモミールはちみつ入り
ほの甘いスペイン産ハーブティー ¥600 (税込¥660)
アイ스티ー ¥600 (税込¥660)



Vidrio Curso

びいどろコース

びいどろコースでは自慢の料理に加え、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。)



❖ スペイン産 ハモンセラノーとスペインチーズ 盛合せ 小麦

❖ スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ 卵 乳

❖ マッシュルームのアヒージョ〜セゴビア風〜

❖ スペイン産 バゲット 小麦

❖ イベリコロースの鉄板焼き 卵 乳 小麦

❖ 魚介のパエリア 小麦 卵 乳 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。

❖ 本日のデザート 卵 乳 小麦

❖ コーヒー または 紅茶

お1人様 **¥6,000** (税込¥6,600)