

# 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。やわらかでジューシーな食感がお楽しみいただけます。

## 旨みあふれるナバーラ地方の 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。特製サラダでご提供いたします。



五頭山麓ひよこ鶏園の新鮮な卵は、こだわりの自家製飼料とミネラルたっぷりの湧き水により栄養豊富。新潟ならではの食材を使用したオリジナルメニューをぜひお楽しみください。

# 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)世界大会に出場し、強豪チームが競う中、二年連続で国際部門優勝を果たしました。

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

# Tapas

タパス

タパス盛合せ ¥1,800 (税込¥1,980)

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。

オリーブ ¥600 (税込¥660)

クロケッタ ¥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

新潟店  
限定

自家製 イワシの酢漬け ¥700 (税込¥770)

イカのフリトス ¥800 (税込¥880)

卵 乳 小麦

イベリコ豚の生ハムと季節のフルーツ  
¥800 (税込¥880)

新潟店  
限定

ひよこ鶏園卵を使った  
トリュフ入りスペインオムレツ  
¥1,000 (税込¥1,100)

卵 乳

スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜  
¥1,000 (税込¥1,100)

※カブラは山羊の乳でできたチーズ、  
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〜  
¥1,000 (税込¥1,100)

乳

タコのガリシア風 ¥1,500 (税込¥1,650)

乳

牛フィレとウニのピンチョス  
2本 ¥1,600 (税込¥1,760)

乳 小麦



タパス盛合せ



クロケッタ



イベリコ豚の生ハムと季節のフルーツ



トリュフ入りスペインオムレツ



牛フィレとウニのピンチョス



タコのガリシア風

# Ensalada

サラダ



シーザーサラダ

シーザーサラダ〜カブラ&マンチェゴ〜

卵 乳 小麦

¥1,350 (税込¥1,485)

VIDRIO サラダ

¥1,500 (税込¥1,650)

マヨルカ風 魚介のサラダ

¥1,800 (税込¥1,980)

卵 乳 小麦 えび



VIDRIO サラダ

スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ

卵 乳 小麦

2本 ¥2,000 (税込¥2,200)

スペインでも貴重な太さを持つ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 ¥900 (税込¥990)

〜アンダルシアの冷たいスープ〜 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

ひよこ鶏園卵を使った

ソパ デ アホ ¥900 (税込¥990)

〜溶き卵とニンニクの温かいスープ〜 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。

# Jamón

生ハム



## 東京ビーフ、ハモンセラノ、 ハモンイベリコの生ハム3種食べ比べ

¥2,000 (税込¥2,200)

東京育ちの稀少かつ洗練された良質和牛である「東京ビーフ」。その上品な味わいで作り上げた特製生ハムと、スペイン産生ハムとして名高いハモン・セラノ、そしてハモン・イベリコを盛り合せてご用意いたしました。シェリー酒や白ワイン、カヴァなどによく合います。

## スペイン産ハモンセラノと ハモンイベリコの盛合せ

¥1,600 (税込¥1,760)



東京ビーフ、ハモンセラノ、ハモンイベリコの  
生ハム3種食べ比べ

# Ajillo

アヒージョ

海老のアヒージョ えび ¥1,100 (税込¥1,210)

タコとイカのアヒージョ ¥1,400 (税込¥1,540)

マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～  
¥1,300 (税込¥1,430)

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)

6カット ¥450 (税込¥495)



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



バスク風カニとウニのグラタン

## バスク風カニとウニのグラタン

乳小麦かに

1個 ¥1,300(税込¥1,430)

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。ウニをのせて贅沢に仕上げました。

## エスカルゴのマドリッド風 ¥1,400(税込¥1,540)

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。



エスカルゴのマドリッド風

新潟店  
限定

## のどぐろのカタルニア風 ¥1,800(税込¥1,980)

小麦

新鮮などぐろを使って、シンプルに松の実やトマトと共に豪快に天火焼きにしました。白ワインやカヴァとよく合います。

新潟店  
限定

## まぐろのコンフィ

¥2,000(税込¥2,200)

卵乳小麦

新潟コシヒカリを使用した塩麹とオリーブオイルをオリジナルブレンドし、まぐろと合わせて低温調理しました。アリオリソース、ロメスコソースの2種のソースでお楽しみください。



まぐろのコンフィ

## スペイン風 ブイヤベース～サルスエラ～

乳小麦えび

¥2,400(税込¥2,640)

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。カタルーニヤ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 ¥1,300(税込¥1,430)

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

### スペイン牛の熟成サーロインステーキ

乳

¥2,500(税込¥2,750)

25日間熟成させた上質なスペイン牛を使用。

旨みと食べ応えに優れた、メインディッシュにふさわしい一皿。

### 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ¥2,500(税込¥2,750)

乳|小麦

牛ほほ肉を赤ワイン、香味野菜と一緒に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。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

新潟店  
限定

### 新潟銘柄豚ロースの塩焼き ¥2,800(税込¥3,080)

乳

新潟の銘柄豚をシンプルに塩焼きに。甘味が強く、焼きたての柔らかいお肉をお楽しみください。



新潟銘柄豚ロースの塩焼き

新潟店  
限定

### 新潟銘柄牛のリブステーキ ¥3,500(税込¥3,850)

乳

新潟の銘柄牛のリブロースを丁寧に焼き上げました。とくに赤ワインとのマリアージュが最高です。



新潟銘柄牛のリブステーキ

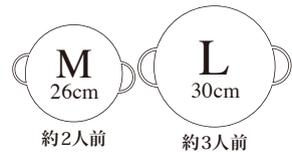


VIDRIOパエリア

# Paella

パエリア

※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。



魚介のパエリア

## 魚介のパエリア

小麦|えび

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

👑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。



野菜とチーズのパエリア

## イカスミのパエリア

卵|乳|小麦

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

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。

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

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

## バレンシアパエリア

小麦

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

👑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、兎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

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

厳選食材をたっぷりと使用したスペシャルパエリアです。  
魚介に手長海老、銘柄鶏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

## フィデワ・デ・ガンディア

乳|小麦|えび|かに

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

👑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お米ではなくパスタでのご提供となります。

# Postre

デザート

焼き林檎とアイスクリーム ¥900 (税込¥990)

乳

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。アイスクリームと合わせてどうぞ。



焼き林檎と季節のアイス

ガトーショコラ ¥900 (税込¥990)

卵 乳 小麦

濃厚なチョコレートをしっとり焼き上げた、重厚感のあるガトーショコラです。しっかりとした味わいは、赤ワインとよく合います。



ガトーショコラ

新潟店  
限定

ひよこ鶏園卵を使った  
濃厚クレマカタラーナ ¥900 (税込¥990)

卵 乳

五頭山麓ひよこ鶏園の濃厚な卵で作上げたクレマカタラーナ。パリパリにキャラメリゼした表面の下には、卵の風味豊かなプリンクリームが。



濃厚クレマカタラーナ

新潟店  
限定

ひよこ鶏園卵を使った  
バスクチーズケーキ ¥1,000 (税込¥1,100)

卵 乳 小麦

焦げ目のほろ苦さとチーズの濃厚さ、控えめな甘さが魅力。シェフが一つ一つ丁寧に焼き上げます。お好みでお塩をかけてどうぞ。

アイスクリーム ¥500 (税込¥550)

シャーベット ¥500 (税込¥550)



バスクチーズケーキ