



テーブルチャージ料440円(税込)を頂戴しております。

当店では食品衛生法に基づきアレルギーを含む特定原材料8品目を
下記のように各メニューに表記しております。

卵 小麦 乳 えび かに くるみ 落花生 そば

※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。
※使用食材のアレルギー情報は、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。

Español Buena comida VIDRIO since 1977

数々の受賞歴をもつパエリア

2016年『第3回国際パエリアコンクール日本予選』にて優勝し、本戦のスペイン・スエカでは“審査員特別賞”を受賞。2017年には『第1回全国パエリア選手権』で準優勝を獲得しました。

翌年2018年6月には本場スペイン・ガンディアで開催された『第44回フィデワインターナショナルコンクール』というフィデワ(=パスタパエリア)の世界大会に初出場。強豪チームが競う中なんと国際部門優勝を果たし、さらに翌年の2019年6月に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。



日本のスペイン料理店では珍しいこれらの高評価は、大一番でも存分に発揮される安定した技術によるもの。この結果こそが当店の誇りの裏付けとなっています。是非びいどろのパエリアをお楽しみください。

¡Buen provecho!

受賞歴 *Premio*

- 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



契約農家の大きな 朝採れマッシュルーム

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ものは、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。



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...



Recommendation
Cocina española VIDRIO since 1977

Paella

パエリア ★★★

Disfrute de nuestra paella,
que es nuestro producto más
recomendado en la tienda.

※炊きたてをお召し上がり頂くためご注文から炊き上がりまで30分ほどの
お時間を頂戴しております。
※お米はフィデワ＝ショートパスタに変更できます。
※写真はすべて2人前の盛り付け例です。



魚介のパエリア

Paella de mariscos / Seafood paella

パエリア大会優勝経験もある看板
の品。自家製ブイヨンや高品質なサ
フランを使ったこだわりの特製パエ
リアスープが味の決め手です。お米
に刻んだタラやイカがゴロゴロ入っ
ているのも、びいどろのパエリアの
特長。長く愛され続ける、当店が誇
る伝統の味です。小麦 麸

Msize 2人前 ¥3,600 (税込¥3,960)

Lsize 3人前 ¥5,400 (税込¥5,940)



イカスミのパエリア

Arroz Negro / Squid ink paella

スペイン地中海沿岸地方発祥の伝統
的なパエリアです。濃厚スープにイカス
ミを加えてまろやかな旨味が広がる味
わいに。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。卵 小麦 乳

Msize 2人前 ¥3,600 (税込¥3,960)

Lsize 3人前 ¥5,400 (税込¥5,940)



バレンシアパエリア

Paella "Valenciana" / Valenciana paella

バレンシア地方発祥のパエリア。当店
のバレンシアパエリアは国際大会での
受賞経歴もございます。鶏肉に兔肉、モ
ロッコインゲンなど山の幸が具材のメ
インとなっています。小麦

Msize 2人前 ¥4,400 (税込¥4,840)

Lsize 3人前 ¥6,600 (税込¥7,260)



野菜とチーズのパエリア

Paella "Vegetariana" / Vegetable Paella with Cheese

トマトなどの鮮やかな野菜をふんだんに使ったパエリア。仕上げの削りたてチーズの豊かな風味と野菜の旨味が相性のいい味わいです。魚介類が苦手という方にもおすすめ。小麦

M2人前**size** **¥3,600** (税込¥3,960)

L3人前**size** **¥5,400** (税込¥5,940)



VIDRIOパエリア

Paella "VIDRIO"

びいどろで最も豪華なパエリア。魚介に手長海老、カニや鶏肉など厳選食材があふれんばかり。さまざまな具の美味しさがぎゅっと詰まったびいどろオリジナルパエリア。小麦えびかに

M2人前**size** **¥5,600** (税込¥6,160)

L3人前**size** **¥8,400** (税込¥9,240)



オススメの品

フィデワ・デ・ガンディア

Fideuà de Gandia

「フィデワ」とは、お米の代わりにパスタで炊くパスタパエリアのこと。このフィデワはバレンシア州の港町ガンディアで行われた世界大会で、二年連続優勝を果たした自慢の品。海老をはじめとした魚介を煮込んで出汁をとり、芳醇で濃厚な味わいに仕上げています。世界に認められた逸品をお楽しみください。小麦乳えびかに

M2人前**size** **¥4,200** (税込¥4,620)

L3人前**size** **¥6,300** (税込¥6,930)

※こちらはフィデワ(ショートパスタパエリア)のみのご提供となります。





オススメの品

牛フィレとフォアグラのピンチョス ～ロッシーニ風～

Pincho de ternera y foie gras / Pincho of beef filet and foie gras

フランス料理の定番「ロッシーニ」をピンチョスにアレンジしました。脂のとろける葡萄牛フィレ肉とフォアグラを焼き上げピンに刺し、特製ソースには甘いシェリー酒であるペドロヒメネスを使用しています。やみつきのおいしさ。贅沢なタパスを、楽しい時間のお供にいかがでしょうか。小麦乳

¥1,600 (税込 ¥1,760)
 追加1本につき
 + ¥800 (税込 ¥880)



SELECCIÓN

高い品質と味で人気を誇る ブランド牛「葡萄牛」

「葡萄牛」とは、ワインの葡萄粕を加えたこだわりの穀物飼料で育てられた牛のこと。適度なサシが入り、味わい深くやわらかな肉質をもちます。旨味のしっかりとした肉汁も魅力的な味わいです。





タパス盛合せ

Tapas variados / Assorted tapas platter

見た目も華やか、味もさまざま。
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。
最初の一品としていかがでしょうか？ 卵小麦乳

※写真はイメージです。

¥1,800

(税込¥1,980)



スペインオムレツ

Tortilla / Spanish omelet

「トルティージャ」と呼ばれる定番タパス。中にはじゃがいもや玉ねぎなどの野菜がたっぷり、弾力感があります。 卵乳

¥500

(税込¥550)



アリオリポテト

Ali-oli De Patata / Potato Aioli

本場のポピュラーな家庭料理。ガーリックのきいた自家製アリオリソースでポテトを和え、半熟卵と生ハムをのせました。 卵乳

¥500

(税込¥550)



オリーブ盛合せ

Aceitunas
Assorted olives

スペイン直輸入のオリーブ。適度な歯ごたえと素材の味がちょっとしたおつまみに最適。

¥500

(税込¥550)



青唐辛子の酢漬け

chiles verdes encurtidos
pickled green chili peppers

青唐辛子のピクルスは辛味と酸味が絶妙な味わいで、お酒にもとてもよく合います。

¥500

(税込¥550)



ガスパチョ

Gazpacho

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

¥500

(税込¥550)

クロケッタ

Croquetas / Croquette

スペイン産コロケ。コロケと言ってもクロケッタはクリームコロケに近い揚げ物です。しっかりとした塩気とクリームのまろやかさで人気の高いタパス。

¥600
(税込¥660)



パタタスブラバス

Patatas fritas / Fried potato

「パタタス」はポテト、「ブラバ」はブラボーという意味のスペイン風ポテトフライ。ピリ辛トマトソースと温泉卵がポテトにかかり、手の止まらなくなる美味しさに。

卵小麦乳

¥650
(税込¥715)

イワシの酢漬け

Boquerones en vinagre / Pickled sardines

本場で「ボケロネス」と呼ばれ親しまれている、スペインバル定番のタパス。カタクチイワシを酢締めしてほどよい酸味に。食べやすいサイズでお酒がすすみます。

¥700
(税込¥770)



イベリコ豚のリエット

Rillettes de cerdo ibérico
Iberian pork rillettes

イベリコ豚の希少部位であるセクレトも使い脂ごと練り上げたりエット。豚肉の旨味と脂の甘さがまろやかに口に広がります。バターのようにバゲットに塗ってお召し上がりください。

卵小麦乳

¥800
(税込¥880)

生ハムと季節のフルーツのコカ

Coca de jamón y fruta temporada
Hamon Serrano&seasonal fruit coca

スペイン産生ハムと果物で作るコカは甘じょっぱい味わい。旬のフルーツを使うので季節ごとに変わります。どんな果物を使うのかはお気軽にスタッフまでお尋ねください。[小麦][乳]

¥800
(税込¥880)



タコのガリシア風

Pulpo a la Gallega / Octopus Galician Style

ガリシア地方発祥の伝統的なタコ料理。スライスポテトの上に鮮やかなパプリカパウダーでスパイシーに仕上げたタコをのせています。タコの活きる本場の味わい。[乳]

¥1,300
(税込¥1,430)



ホタテのガリシア風

Vieiras a la gallega / Galician style scallops

肉厚のホタテ貝柱を贅沢に使用してガリシア風にアレンジしました。パプリカの香りとはほどよい辛さでホタテの味が引き立ちます。ポテトともいいバランス。[乳]

¥1,500
(税込¥1,650)



鮮魚のカルパッチョ

Carpaccio de Pescado Fresco
Carpaccio of Fresh Fish

スペイン風に仕上げた特製カルパッチョです。旬のお魚を使ってお作りしますので、主役が季節により変化します。詳細はスタッフまでお尋ねください。

¥1,300
(税込¥1,430)





馬肉のタルタル

Tartar de carne de caballo / Horse meat tartare

“タルタル”とは遊牧民タートル族が食べていた料理のこと。細かく刻んだ馬肉を味付けしてまとめています。赤身肉の旨味が強く、バゲットとチーズでさらに美味に。

小麦

¥1,200

(税込¥1,320)

イカのフリトス

Calamares fritos / Squid fritter

揚げ衣がサクサクの、スペイン風天ぷら「フリトス」。主役のヤリイカはふんわりやわらかく仕上がっています。ぜひ塩とレモンでお召し上がりください。

卵 小麦 乳

¥800

(税込¥880)



白子のフリトス

"Shirako" en fritos / Soft roe fritters

新鮮な白子はクリーミーな味わい。フリトスにすることでフワフワな食感も加わります。濃厚な味が口の中でやわらかくほどけ、やさしく旨味が広がります。

卵 小麦 乳

¥900

(税込¥990)

チーズ盛合せ

Quesos variados / Assorted cheeses platter

スペイン産チーズも入ったお手軽な盛り合わせです。

「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。

「ケソ・デ・カブラ・クラド」は地中海地方の山羊の乳を使って造られた伝統的なチーズです。

本場の食材は本場のビールやワインとよく合います。ぜひ一緒にお楽しみください。

小麦

¥900

(税込¥990)



Salad
Cocina española VIDRIO since 1977

Ensalada

サラダ ★★★



マッシュルームサラダ

Ensalada de champiñones / Mushroom salad

新鮮で風味の際立つ生のマッシュルームスライスをたっぷりとのせたサラダ。自家製バルサミコドレッシングがみずみずしい野菜とよく合います。

¥900
(税込 ¥990)



ホワイトアスパラガスのシーザーサラダ

Ensalada de espárragos / White asparagus salad

たっぷりの水分を含み、口の中でとろけていくホワイトアスパラガス。こだわりの食材をメインにシーザーサラダに仕上げました。温泉卵と削りたてチーズ、黒胡椒で味わい深く風味も豊かな、人気サラダ。

卵 小麦 乳

¥1,100
(税込 ¥1,210)



SELECCIÓN

高品質なナバーラ産のホワイトアスパラガス

スペイン・ナバーラ地方で「野菜のヴィーナス」と称されると言うホワイトアスパラガス。太くやわらかいものほど貴重で、当店でお出ししているアスパラガスも高品質なものを厳選しています。





海老のアヒージョ

Gambas al ajillo / Shrimp ajillo

ぷりっぷりの海老を熱々のオリーブオイルで煮込みました。ガーリックの香りと共にエビの美味しさがあふれ出ます。[エビ]

¥1,100
(税込 ¥1,210)



バレンシア産 バゲット

Pan / Baguette

バレンシア産のバゲットは、小麦の風味が豊か。アヒージョやタパスのソースをつけてお召し上がりください。[小麦]

4CUT ¥300
(税込 ¥330)



オススメの品



マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～

Champiñones a la Segoviana / Mushroom ajillo

特大マッシュルームの旨味がニンニクや白ワイン、オリーブオイルと混ざり合い絶品に。当店で長年愛され続ける看板メニュー。

¥1,300
(税込 ¥1,430)



SELECCIÓN

大きなマッシュルームからは 旨味エキスがたっぷり

新鮮で特別に大きいマッシュルームは、その旨味も群を抜いています。当店では独自のレシピで、その美味しさを最大限に引き出すであろうアヒージョで調理。一度食べれば驚きの美味しさがわかりいただけます。



Spanish ham
Cocina española VIDRIO since 1977

Jamón

生ハム ★★★

Disfrute de nuestra peaña,
que es nuestro producto más
recomendado en la tienda.

ハモンセラーノ

Jamón Serrano

“山のハム”を意味する「ハモンセラーノ」。
世界三大ハムの一つと言われています。
凝縮された旨味と適度な塩気が本場でも特に人気の高いおつまみの一つです。

Msize ¥850 (税込¥935) Lsize ¥1,500 (税込¥1,650)



ハモンイベリコベジョータ

Jamón Ibérico bellota

ドングリを食べて育てられた最上ランクの
イベリコ豚生ハム。「ベジョータ」はそのま
ま“ドングリ”という意味です。ほのかに甘く
とろける上質な脂身はまさに至高の味。

Msize ¥1,500 (税込¥1,650) Lsize ¥2,800 (税込¥3,080)



オススメの品

生ハム盛合せ

Jamón variados / Assorted Jamon

ハモンセラーノとハモンイベリコベジョータを贅沢に盛り合わせました。
ぜひ食べ比べて違いを感じてみてください。
Mサイズは2〜3名様、Lサイズは4名様ほどで
ご注文いただくのがおすすめ。



Msize ¥1,200 (税込¥1,320) Lsize ¥2,200 (税込¥2,420)

Fish dishes
Cocina española VIDRIO since 1977

Pescado

魚料理 ★★★

鮮魚のパリパリ揚げ

Kadaif de Pescado Blanco Envuelto
White Fish Kadaif Wrapped

小麦やトウモロコシなどでできた極細麺を衣にして揚げました。表面のパリパリと魚の身のフワフワ食感が、一本一本串でお楽しみいただけます。

1本につき **¥700**
(税込 ¥770)



バスク風イカのスミ煮

Chipirones en su tinta
Basque-style squid in ink sauce

香味野菜にブイヨンを使ったこだわりの真っ黒なイカスミソース。野菜とイカの旨味があふれており、白ワインがよく合います。

小麦

¥1,400
(税込 ¥1,540)



バスク風 カニのグラタン

Gratinado de centollo al estilo vasco
Basque-style Crab Gratin

トマトとカニのほぐし身にパン粉を加えてグラタン風に。濃厚なカニの美味しさが詰まっています。バゲットにつけてどうぞ。

小麦 乳 カニ

¥1,600
(税込 ¥1,760)



オススメの品

スペイン風 ブイヤベース ～サルスエラ～

Zarzuela / Seafood Bouillabaisse

カタルーニャ地方の郷土料理で「サルスエラ」と呼ばれています。エビやムール貝、鮮魚にイカなど海の幸をふんだんに使いトマトやサフランで煮込みました。

豪快で華やかな、地中海風魚介スープ。

小麦 乳 エビ

¥1,800
(税込 ¥1,980)



Meat dishes
Cocina española VIDRIO since 1977

Carne 肉料理

Disfrute de nuestra paella,
que es nuestro producto más
recomendado en la tienda.



イベリコソーセージ

Salchicha de cerdo ibérico / Iberian Sausage

イベリコ豚の大きなソーセージをまるごと
焼き上げました。肉汁たっぷりで食べ応え
は抜群。卵小麦乳

¥750
(税込¥825)

牛ミノのマドリッド風

Callos a la Madrileña / Trippa

マドリッド地方発祥の郷土料理。ピリ辛な
濃厚ソースに絡むミノやハチノスの独特な
食感がクセになります。

卵小麦乳

¥1,200
(税込¥1,320)



スペイン産鶏のロースト

Salchicha de cerdo ibérico / Iberian Sausage

本場の地鶏ピカントン種のローストチキン。
ほのかに香草が香り、上質な鶏の旨みが口
に広がります。卵小麦乳 ※写真は半身サイズ

半身 ¥1,200 (税込¥1,320) 丸鶏 ¥2,400 (税込¥2,640)

イベリコロースの鉄板焼き

Lomo de cerdo ibérico a la plancha con sal
Grilled Iberian pork loin with salt

イベリコ豚の中でも適度な霜降りとほどよい食
感をもつ肩ロース肉。シンプルな味付けで素材
の味を引き立てました。

卵小麦乳

¥1,500
(税込¥1,650)



熟成スペイン牛の サーロインステーキ

Ternera Española envejecida solomillo
Aged Spanish Beef sirloin steak

25日間熟成したスペイン牛サーロインの鉄
板焼き。やわらかで味わい深いお肉は、まさ
にメインディッシュにふさわしい一皿。

卵小麦乳

¥1,900
(税込¥2,090)

Sweets
Cocina española VIDRIO since 1977

Postreデザート

Disfrute de nuestra paella, que es nuestro producto más recomendado en la tienda.

自家製 バスク風チーズケーキ

Tarta de Queso de Estilo Vasco
Basque-style Cheesecake

濃厚でなめらかでな口どけがたまらない
特製チーズケーキ。一つ一つお店で丁寧に
焼き上げています。焦がした焼き目が香ば
しく、チーズのコク深さがありつつ適度に
甘さは控えめです。卵小麦乳

¥800
(税込¥880)



ホットチュロス

Churros calientes / Churros

もちもちのスペイン産チュロスにホットチョコ
レートを加えました。たっぷりつけてお
召し上がりください。小麦乳

¥700
(税込¥770)



ベイكدショコラ

Baked Chocolate / Chocolate Horneado

しっとり焼き上げられた重厚感のある
チョコレートケーキ。クリーミーなバニラア
イスとよく合います。卵小麦乳

¥700
(税込¥770)



季節のシャーベット ¥500

卵乳 Sorbete del Dia/Seasonal sherbet (税込¥550)

季節のアイスクリーム ¥500

卵乳 Helado del Dia/Seasonal ice cream (税込¥550)

クレマカタラーナ

Crema Catalana / Cream Brulee

スペイン風クレームブリュレ。パリパリの
キャラメリゼを割ると、濃厚プリンクリー
ムが顔を出します。とろっとして卵の
風味豊かな味わいです。卵小麦乳

¥600
(税込¥660)

一緒にいかがでしょうか?

- ホットコーヒー ¥600 (税込¥660)
- エスプレッソ ¥500 (税込¥550)
- 紅茶 ¥600 (税込¥660)
- カモミールティー ¥600 (税込¥660)