

URA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

犬鳴ポーク カンポットペッパー ロースト野菜

Inunaki Pork, Kampot Pepper, Roasted Vegetables

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

7,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます
Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

NATURA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

犬鳴ポーク カンボットペッパー ロースト野菜

Inunaki Pork, Kampot Pepper, Roasted Vegetables

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

9,500

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

OLIVA

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参

Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

ミルクアイスクリーム ブルーベリー

Milk Ice Cream, Blueberry

12,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.

Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.

We are proud to serve rice harvested in Japan.

IÑAKI

本日のタパス

Tapas of The Day

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス

Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

ナス ピスタチオ 出汁 紫蘇

Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参

Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

または

or

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス (+5,000)

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

ロブスターアロス

Lobster Rice

ミルクアイスクリーム ブルーベリー

Milk Ice Cream, Blueberry

16,000

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス は2名様よりお選びいただけます

Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos is available for parties of two or more

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。

季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

TAPAS

タパス盛り合わせ Assorted Tapas	4,150
パンコントマテ Pan con Tomate	900
38 ヶ月熟成 イベリコ・ベジョータ生ハム Iberico Bellota Ham – 38-Month Aged	2,250
ポテトブラバス Patatas Bravas	1,500
蛸の炭火焼 Charcoal-Grilled Octopus	2,250
海老のクロケッタ Shrimp Croquette	1,000
バスクスパイシーソーセージ Basque Spicy Sausage	2,000
イカとしし唐のフライ Fried Calamari and Shishito Peppers	2,250
ヒルダ Gildas	1,750

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

APPETISERS

セビーチェ サワークリーム アボカド キコス 2,600
Ceviche, Sour Cream, Avocado, Kikos

茄子 ピスタチオ 出汁 紫蘇 2,200
Eggplant, Pistachio, Broth, Shiso

ロブスターアロス 3,750
Lobster Rice

MAIN

イベリコ豚プルマ ペドロヒメネス 葱 人参 4,000
Iberico Pluma, Pedro Ximenez, Leek, Carrot

サメガレイの炭火焼 6,000〜
Charcoal-Grilled Samegarei

熟成牛トマホークグリル ピキージョ ミニロメインレタス 15,000
Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos

DESSERT

ミルクアイスクリーム ブルーベリー 2,250
Milk Ice Cream, Blueberry

IÑAKI チーズケーキ 1,750
IÑAKI Cheesecake

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。 国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

Kids Menu

野菜スティック フムス添え 1,000

Vegetable Crudities, Grissini with Hummus

きのこのクリームスープ 1,000

Mushroom Cream Soup, Croutons

フライドポテト トマトソースとタルタルソース

Fries with Tomato Sauce and Tartar Sauce 1,200

ハンバーグ デミグラスソース きのこと ライス

Hamburger, Demiglace Sauce, Mushrooms, Steamed Rice
2,000

フィッシュフィンガー フライドポテト タルタルソース

Fish Fingers, Fries, Tartar Sauce 2,000

スパゲッティ ミートボール トマトソース

Spaghetti & Meatballs, House Made Tomato Sauce
1,800

“キッズネ”うどん 油揚げ 葱 1,800

(きつねうどんをキッズ向けにアレンジ)

“Kidsune” Udon – Deep Fried Tofu and Spring Onions

ビーフ “チーク” カレー 2,000

(ビーフチーク – 牛ほほ肉を使用した特製カレー)

Beef Cheek Curry

アイスクリームサンデー ベリーとチョコレート添え

Ice Cream Sundae with Berries and Chocolate 1,200

フレッシュカット 季節のフルーツ 1,000

Freshly Cut Seasonal Fruits

CHAMPAGNE & SPARKLING

2018 リヨパール ブリュット レゼルヴァ Llopart Brut Reserva	Glass / Bottle 2,400 / 14,000
NV テルモン レゼルヴ ブリュット Telmont Reserve Brut	3,600 / 21,000
NV テルモン レゼルヴ ロゼ Telmont Réserve Rosé	4,400 / 28,000

WHITE WINE

2023 ベガマール ブランコ ソーヴィニヨン・ブラン Bodegas Vegamar Blanco	2,000 / 11,000
2022 ベロンドラーデ キンタ・アポロニア ベルデホ Bodegas Belondrade Quinta Apolonia	2,500 / 14,000
2020 ヴィニャ ノラ・ダ・ネーヴェ アルバリーニョ Bodega Viña Nora da Neve Albariño	3,000 / 18,000

RED WINE

2021 セニョーリオ・デル・フーカル トランコ・デル・ロホ ボバル Bodegas Senorio Del Jucar Tranco Del Lobo	2,200 / 12,000
2019 チョサス・カラスカル ラス・オチョ Chozas Carrascal Las Ocho	2,500 / 14,000
2020 ドミニオ・デ・アタウタ テンブラニーリョ Dominio de Atauta	3,300 / 19,000

ROSE WINE

2024 シャトーデスクラン ウィスパリング エンジェル Château d'Esclans Whispering Angel	2,300 / 13,000
--	----------------

PAIRING

ペアリング 3 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 2 種 3 Glasses Pairing - Champagne and 2 Glasses of Wine	9,000
ペアリング 4 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 3 種 4 Glasses Pairing - Champagne and 3 Glasses of Wine	11,000
ペアリング 5 種 - シャンパーニュ 100ml ワイン 100ml 4 種 5 Glasses Pairing - Champagne and 4 Glasses of Wine	13,000

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。
All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

BEER

サントリープレミアムモルツ マスターズドリーム Suntory Premium Malts MASTER'S DREAM (500ml)	2,500
ラ・サルベ ラガー アウテンティカ La Salve LAGER AUTENTICA (330ml)	2,000
イネディット INEDIT (330ml)	2,500
アサヒビール、サッポロ黒ラベル Asahi Beer, Sapporo Black label (334ml)	1,700

NON-ALCOHOLIC BEER

サントリー オールフリー Suntory All Free (334ml)	1,700
--	-------

COCKTAIL

ジントニック Gin & Tonic	1,800
ハーバル ジントニック HERBAL Gin & Tonic	2,100
バレンシア オレンジ ジントニック Valencia Orange Gin & Tonic	2,000
アペロール スプリッツ Aperol Spritz	2,000
レブヒート REBUJITO	1,900
アグリオ・ロザリア Agrios Rosalia	2,600

SHERRY

ゴンザレス・ビヤス ティオ・ペペ Gonzalez Byass Tio Pepe	1,900
ルスタウ マンサニーリャ・パピルーサ Lustau Manzanilla Papirusa	1,900

ルスタウ ペドロ・ヒメネス(極甘口)

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.

Lustau Pedro-Ximenez	2,600
----------------------	-------

NON-ALCOHOLIC WINE

トムソン＆スコット ナウシー Thomson & Scott Noughty	2,000
---	-------

ベジターレ ノンアルコール ホワイト Vegetare Non-alcohol White	2,400
--	-------

ベジターレ ノンアルコール レッド Vegetare Non-alcohol Red	2,400
---	-------

NON-ALCOHOLIC REFRESHERS

フレッシュオレンジ ジュース Fresh Orange Juice	2,100
--------------------------------------	-------

オレンジジュース Orange Juice	1,500
--------------------------	-------

グレープフルーツジュース Grapefruits Juice	1,500
-----------------------------------	-------

順造選 すりおろしりんご JUNZOSEN Grated Apple Juice	1,500
---	-------

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエール Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ginger Ale	1,200
--	-------

MINERAL WATER

奥会津金山 天然水、天然炭酸の水 Oku-Aizu Kaneyama Still or Sparkling (720ml)	2,600
--	-------

アクアパナ Acqua Panna (750ml)	2,200
------------------------------	-------

サンペレグリーノ S. Pellegrino (750ml)	2,200
-----------------------------------	-------

上記日本円での表示価格には、サービス料 15%と消費税が含まれております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.