

Lunch Set Menu

11:30 a.m. – 8:00 p.m.

URA

本日のタパス

Tapas of the Day

ホタテの炭火焼 サフラン ジュルベルトソース トマトコンフィ

Charcoal Grilled Scallops, Saffron, Julberto Sauce, Tomato Confit

仔羊のロティサリー焼き 炭火焼き野菜

Rotisserie Lamb, Charcoal Grilled 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

※2名様よりお選びいただけます

You can choose from options for two or more people.

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

7,000

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。
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

ホタテの炭火焼 サフラン ジュルベルトソース トマトコンフィ

Charcoal Grilled Scallops, Saffron, Julberto Sauce, Tomato Confit

カボチャスープ フォアグラ オマールソース 大葉

Pumpkin Soup, Foie Gras, Lobster Sauce, Shiso Leaves

仔羊のロティサリー焼き 炭火焼き野菜

Rotisserie Lamb, Charcoal Grilled 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

※2名様よりお選びいただけます

You can choose from options for two or more people.

IÑAKI チーズケーキ

IÑAKI Cheesecake

9,500

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.

Dinner Set Menu

5:30 p.m. – 8:00 p.m.

OLIVA

本日のタパス

Tapas of the Day

ホタテの炭火焼 サフラン ジュルベルトソース トマトコンフィ

Charcoal Grilled Scallops, Saffron, Julberto Sauce, Tomato Confit

カボチャスープ フォアグラ オマールソース 大葉

Pumpkin Soup, Foie Gras, Lobster Sauce, Shiso Leaves

イベリコ豚プルマ シェリーソース 茸のデュクセル マカダミアナッツ

Iberico Pluma, Sherry Sauce, Mushroom Duxelles, Macadamia Nuts

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

※2名様よりお選びいただけます

You can choose from options for two or more people.

チョコレートとコーヒーのアイスクリーム

カカオシュトロイゼル パッションフルーツ

Chocolate and Coffee Ice Cream

Cocoa Streusel, Passion Fruit

12,000

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。
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.

本日のタパス

Tapas of the Day

ホタテの炭火焼 サフラン ジュルベルトソース トマトコンフィ

Charcoal Grilled Scallops, Saffron, Julberto Sauce, Tomato Confit

カボチャスープ フォアグラ オマールソース 大葉

Pumpkin Soup, Foie Gras, Lobster Sauce, Shiso Leaves

イベリコ豚ブルマ シェリーソース 茸のデュクセル マカダミアナッツ

Iberico Pluma, Sherry Sauce, Mushroom Duxelles, Macadamia Nuts

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

※2名様よりお選びいただけます

You can choose from options for two or more people.

牛ほほ肉の煮込み ジャガイモ

Beef Cheek Stew, Potatoes

チョコレートとコーヒーのアイスクリーム

カカオシュトロイゼル パッションフルーツ

Chocolate and Coffee Ice Cream

Cocoa Streusel, Passion Fruit

16,000

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。
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・ベジヨタ生ハム 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
ムール貝のクロケッタ Mussels 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

ホタテの炭火焼	3,500
サフラン ジュルベルトソース トマトコンフィ Charcoal Grilled Scallops Saffron, Julberto Sauce, Tomato Confit	
カボチャスープ フォアグラ オマールソース 大葉	3,000
Pumpkin Soup, Foie Gras, Lobster Sauce, Shiso Leaves	

MAIN

イベリコ豚プルマ シェリーソース 茸のデュクセル マカダミアナッツ	
Iberico Pluma, Sherry Sauce, Mushroom Duxelles, Macadamia Nuts	4,750
牛ほほ肉の煮込み ジャガイモ	4,400
Beef Cheek Stew, Potatoes	
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

チョコレートとコーヒーのアイスクリーム	
カカオシュトロイゼル パッションフルーツ	2,250
Chocolate and Coffee Ice Cream Cocoa Streusel, Passion Fruit	
INAKI チーズケーキ	1,750
INAKI 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.