



LUNCH

URA

本日のタパス
Tapas of The Day

マグロとビーツのタルタル
Tuna and Beetroot Tartare

スズキのグリル グリーンモレとパースニップ
Grilled Sea Bass, Green Mole and Parsnips

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

INAKI チーズケーキ
INAKI Cheesecake

JPY 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 alert 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.



LUNCH

NATURA

本日のタパス
Tapas of The Day

マグロとビーツのタルタル
Tuna and Beetroot Tartare

イカと野菜の詰め物 イカ墨ソース ホワイトソース
Stuffed Squid and Vegetables, Squid Ink Sauce, White Sauce

スズキのグリル グリーンモレとパースニップ
Grilled Sea Bass, Green Mole and Parsnips

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

INAKI チーズケーキ
INAKI Cheesecake

JPY 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 alert 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.



LUNCH

OLIBA

本日のタパス
Tapas of The Day

マグロとビーツのタルタル
Tuna and Beetroot Tartare

イカと野菜の詰め物 イカ墨ソース ホワイトソース
Stuffed Squid and Vegetables, Squid Ink Sauce, White Sauce

和牛の炭火焼 ポテトミルフィーユ ジュ
Charcoal-Grilled Wagyu Beef, Potato Millefeuille, Jus

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

リンゴのタルト シナモンアイスクリーム
Apple Tart, Cinnamon Ice Cream

JPY 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 alert 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

OLIBA

本日のタパス
Tapas of The Day

マグロとビーツのタルタル
Tuna and Beetroot Tartare

イカと野菜の詰め物 イカ墨ソース ホワイトソース
Stuffed Squid and Vegetables, Squid Ink Sauce, White Sauce

和牛の炭火焼 ポテトミルフィーユ ジュ
Charcoal-Grilled Wagyu Beef, Potato Millefeuille, Jus

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

リンゴのタルト シナモンアイスクリーム
Apple Tart, Cinnamon Ice Cream

JPY 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 alert 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

IÑAKI

本日のタパス
Tapas of The Day

マグロとビーツのタルタル
Tuna and Beetroot Tartare

イカと野菜の詰め物 イカ墨ソース ホワイトソース
Stuffed Squid and Vegetables, Squid Ink Sauce, White Sauce

和牛の炭火焼 ポテトミルフィーユ ジュ
Charcoal-Grilled Wagyu Beef, Potato Millefeuille, Jus

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

海老のパエリア
Shrimp Paella

リンゴのタルト シナモンアイスクリーム
Apple Tart, Cinnamon Ice Cream

JPY 18,000

*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 alert 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

NEGUA

タパス

カントリーブレッドトースト

イベリコハム ベジュータ ホセリート 黒トリュフ

フォアグラマカロン りんご シードルジュレ

蟹のクロケッタ ハラペーニョ

Tapas

Country Bread Toast

Iberico Ham Bellota Joselito, Black Truffle

Foie Gras Macaron with Apple, Cider Gelee

Crab Croquette, Jalapenos

ロブスター カヴァジュレ

ファーム直送の季節の小さな野菜とハーブ

Lobster, Cava Gelee

Small Vegetables and Herbs from the Farm

ホロホロ鳥 ペコロス アモンティリヤードとモリーユ茸のソース

Guinea Fowl, Pearl Onion, Amontillado and Morels Sauce

グリオットとチョコレートのブッシュドノエル

Griottes and Chocolate Bûche de Noël

プティフル

Petits Fours

JPY 22,000

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 alert 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.



A LA CARTE

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
黒トリュフのクロケッタ Black Truffle Croquette	1,250
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

APPETISERS

ロメインレタスの炭火焼き ロメスコソース Charcoal-Grilled Romaine Lettuce with Romesco Sauce	2,500
イカと野菜の詰め物 イカ墨ソース ホワイトソース Stuffed Squid and Vegetables, Squid Ink Sauce, White Sauce	3,000
マグロとビーツのタルタル Tuna and Beetroot Tartare	3,000

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.

MAIN

スズキのグリル グリーンモレとパースニップ Grilled Sea Bass, Green Mole and Parsnips	4,000
熟成金目鯛 カヴァ 葱 ハーブ Kinmedai Dry Aged, Sparkling Cava, White Onion, Herbs	4,500
サメガレイの炭火焼 ICharcoal-Grilled Samegarei	6,000~
和牛の炭火焼 ポテトミルフィーユ ジュ PCharcoal-Grilled Wagyu Beef, Potato Millefeuille, Jus	5,400
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 Dry Aged Beef Tomahawk from the Grill, Piquillos, Cogollos	15,000
国産牛サーロイン Japanese Beef Sirloin	300G~ 12,500~
国産牛フィレ肉 Japanese Beef Fillet	300G~ 12,500~

RICE

海老のパエリア Shrimp Paella	8,000
--------------------------	-------

DESSERT

リンゴのタルト シナモンアイスクリーム Apple Tart, Cinnamon Ice Cream	2,250
IÑAKI チーズケーキ IÑAKI Cheesecake	1,800

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.