

WINE SPARKLING

マルケス デ ラレス カヴァブリュット アルモンドラレーホ
マカベオ,チャレロ **3500**
Marques De Lares
新鮮な果実の香りと、香ばしさ、細やかな泡があり、適度な酸と果実味があります。

バック・カヴァ・エクストリシモ ベネデス
マカベオ,チャレロ,バレリヤード **4500**
BACH Extrisimo
柑橘類やアーモンドのアロマ、ハチミツやトーストなどの熟成香。バランスの良い、酸味と甘み

グランバック ベネデス
マカベオ,チャレロ,バレリヤード,シャルドネ **6800**
Gran Bach
しっかりとした口当たり、酸味と果実味のバランスが良く、飲み応えのある味わいです。

WHITE

ラスバンデラス スペイン
マカベオ, アイレン **2,900**
Las Banderas
グレープフルーツなどの柑橘系、白い花の香り。フレッシュな酸と果実の甘味にはる苦い余韻が半って口の中に広がっていく。

オルバル トウルビオ スペイン
バロミノ、アルビーリオ **3,200**
Orval Turbio
ノンフィルター濁りワイン。酸味の効いたフレッシュな口当たり、どんな料理にも合わせやすい。

メスタ スペイン
ヴェルデホ **3,500**
Mesta
爽やかなライムや洋ナシ、ほのかにハーブの香り。果実と酸のバランスがとても心地良い。

バскарロン スペイン
ソーヴィニヨンブラン **3,900**
Bascarlón
トロピカルフルーツの常夏な香り、爽やかな酸と余韻が特徴的。

ムント スペイン
ヴェルデホ、ソーヴィニヨンブラン **4,200**
Mundo de Yuntero
ブルーティーな香り、口当たりはフレッシュで繊細、心地よい余韻も楽しめます。

エスピーニョゾス ポルトガル
アヴェッツ、シャルドネ **4,500**
Espinhosos
パイナップルのような南国フルーツの香り、まるやかな酸とフルーツの甘味が抜群。

エヌ・ケー スペイン
マカベオ **4,800**
Nk
桃やハーブ、しっかりとした酸とミネラル感のバランスの取れたスムーズな辛口。

マルケス・デ・リスカル スペイン
ヴェルデホ **4,900**
Marques de Riscal
フェンネルなどの香りを含んだ強い特質を感じながら、優しく爽やかな味わい。

モノロゴ ポルトガル
シャルドネ **5,200**
Monologo
熟したメロンの香り、フレッシュな果実を頬張るような豊かな味わい。

パソ・デ・ビジャレイ スペイン
アルバリーニョ **5,800**
Pazo de Villarci
パイナップル、アブリコット、ハーブ、白い花などの豊かなアロマ。ミネラル豊富で飲みごたえあり。

RED

グラディウム スペイン
テンブラニーリオ **2,900**
Gladium
若々しさの中にも、しっかり感じ取れる凝縮感と細やかなタンニン。

カンポ カステイーリオ スペイン
ガルナッチャ **3,200**
Campo Castillo
繊細な酸が特徴的。どんな食事とも合わせやすいワイン。

モンハルデイン スペイン
ピノノワール **3,800**
Monjardin
口に含むとフレッシュで滑らかなタンニンに熟したチェリー。程よい苦味と酸のバランスがいい。

プロキシモ スペイン
テンブラニーリオ、グラシアーノ、マセロ **3,900**
Proximo
品の良いタンニンと豊かな果実味がある辛口ワイン。

オチョ・イ・メデイオ スペイン
マルベック **4,200**
OchoyMedio
しなやかな果実味と柔らかなボディ感が品良く広がる味わい。

レイノーブレ スペイン
ガルナッチャ、テンブラニーリオ **4,500**
Rey Noble
スパイスの香り、トースト香。適度な酸が味を引き締めています。

ミリストリアス スペイン
シラー **4,900**
Milhistorias
熟したベリー、やわらかいタンニン。スマイレの花のニュアンス。

ラ・クラベ スペイン
メンシア **5,200**
La Clave
桜やすみれのような香り、明確な果実感、そしてきれいな酸。スペインモダンな味わい。

パルセララスオルマス スペイン
メルロー、テンブラニーリオ **5,600**
Parcela Las Hormas
力強く、グラマーでクリーミー、バニラの香りなど厚みのある味わい。

ランサガ スペイン
テンブラニーリオ、グラシアーノ、グルナッシュ **6,800**
Lanzaga
黒い果実にカカオやバニラ、凝縮した果実に力強いタンニン時間と共に、優しいワインへ変化。

BEER

黒ラベル（生） **650** **ハイネケン（生）** **650**
Black label (draft) Heineken (draft)

SPAIN BEER

ボルダム **850** **アルハンブラレゼルバ** **800**
Voll Damm Alhambra Reserva
アンバーネグラ **850** **アルハンブラレゼルバ ロハ** **800**
AMBAR NEGRA Alhambra Reserva Roja

プレミアムアルコールフリー **500**
Premium alcohol free

COCKTAIL All 600

自家製レモンのカクテル **サングリアロッソ**
Homemade lemon cocktail Sangria Rosso

自家製柚子のカクテル **サングリアビアンコ**
Homemade citron cocktail Sangria Bianco

シェリーのカクテル **スパイシージントニック**
Sherry cocktail Spicy Gin Tonic

HIGH BALL

高圧炭酸ハイボール **480** **イチゴのハイボール** **650**
Highball Strawberry highball
ジンジャーハイボール **650** **レモンのハイボール** **650**
Ginger Highball Lemon highball

WHISKY

〔ストレート・ロック・ソーダ
水割りなどお好みで〕

デュワーズ12年 **600** **シーバスリーガル** **550**
Dewers 12 years Chivas Regal

ジェムソンブラックバレル **600** **知多** **650**
Jameson black barrel Chita

SHERRY

〔ストレート・ロック・ソーダ
などお好みで〕

ベルトラ **550** **トゥリアナ** **550**
Bertola Fino Triana Pedro ximenez

ラギータ **550**
La guita Manzanilla

SOFT DRINK & CAFÉ & TEA

紅茶 **500** **自家製ジンジャエール** **500**
Tea Homemade Ginger ael

季節のフレーバーティー **500** **スパークリングウォーター** **680**
Seasonal flavor tea Sparkling water

青森りんごジュース **500** **コーヒー** **500**
Aomori apple juice Coffee

無添加みかんジュース **500** **エスプレッソ** **S/400 W/550**
Mandarin orange juice Espresso

PEP

PEP RECOMMEND

ジョニーウォーカーは、世界で最も売れているブレンデッドウイスキーです。創業者はジョン・ウォーカーさん。元々は紅茶や、ワインの販売のようなお店をやっていたそうです。ブレンデッドウイスキーというものが世に出てきた時と同じくしてジョンウォーカーも異なる酒をブレンドするというアイデアを思い付きウイスキー造りを始めたと言われてい



ジョニーウォーカーブラック **550**
Johnny walker black

ソーダ割 / 水割り / ロック / ストレート

スパイスウォーカー ハイボール **600**
Spice walker highball

スパイスと合わせた、オリジナルハイボールです。

TAPAS

(前菜)

-COLD-

(冷菜)

- ・三重 真蛸のセヴィーチェ 780
Octopus ceviche
- ・炙りサバの酢漬け 650
Seared mackerel en Vinagre
- ・白レバーの低温調理 ~青森ニンニクのソース~ 550
White Liver Cooked at Low Temperature-Aomori garlic sauce-
- ・焼き野菜のマリネ (エスカリバーダ) 420
Marinated baked vegetables-Escalivada-

-HOT-

(温菜)

- ・アンチョビとキャベツのソテー 480
Sauteed anchovy and cabbage
- ・自家製スモークベーコンのステーキ 780
Homemade smoked bacon stake
- ・青森 白子の鉄板焼き ~焦かしバターとポン酢のソース~ 680
Aomori Soft Roe Plancha -Burnt Butter Ponzu Sauce-
- ・青森 小イカの鉄板焼き ~パプリカとトマトのソース~ 680
Aomori squid Plancha -Paprika and tomato Sauce-
- ・赤エビのアヒージョ 780
Red shrimp ajillo
- ・岩手 牡蠣のアヒージョ 780
oyster ajillo
- ・スペインのオムレツ (トルティージャ) 650
Tortilla confit potato omelet
- ・カジョス ハチノスの煮込み 880
Kajos Braised reticulum
- ・岩手 ムール貝の白ワイン蒸し 780
Mussels steamed in white wine
- ・ひよこ豆とチーズのフリット 450
Frit of chick pea and cheese
- ・獅子唐のフリット 400
Frit of green pepper
- ・塩鱈とじゃがいものブニュエロ (鱈のふんわり揚げ) 550
Buñuelos de bacalao
- ・生ハムのクリームコロツケ 550
Raw ham cream croquette
- ・ポテトフライと半熟卵 (エストレジャドス) 500
potato fries and poached egg(Estrejados)
- ・バゲット 色々なお料理と合わせてどうぞ (1P) 100
Baguette

CHARCOAL GRILL

(炭火焼き)

-BROCHETAS-

(串)

- ・イベリコ肩ロース1本 380
Pork skewer (Iberico pork shoulder loin)
- ・鶏もも肉 1本 380
Chicken leg
- ・US牛ハラミ 1本 400
US Beef skewer (Outside Skirt Steak)
- ・ラムもも肉 1本 400
Lamb
- ・宮崎 都萬牛 1本 680
TOMAN beef

-STAKE-

(肉)

- ・スペイン産 イベリコ豚肩ロース炭火焼 1450
Iberico pork shoulder loin
- ・宮崎 都萬牛炭火焼 4200
Toman beef rump

COCA

(スペイン風ピザ)

- ・マッシュルーム、チョリソのコカ 600
Mushroom,Chorizo Coca
- ・グリエールチーズ、タマネギのコカ 600
Gruyère cheese,Onion Coca
- ・パンチェッタ、トマトソースのコカ 600
Pancetta, Tomato sauce Coca

ENSALADA

(サラダ)

- ・季節の彩り野菜のガーデンサラダ 780
Seasonal vegetable garden salad
- ・半熟卵とマッシュルームのサラダ 820
Poached eggmushroom and salad

PAELLA or FIDEUA

(パエリアとフィデワ)

※全てのパエリアを、パスタのパエリア“フィデワ”に変更可能です。

- | | Regular
(1人前) | Large
(2人前) |
|---------------------------------------------------|------------------|----------------|
| ・魚介のパエリア
Seafood | 1,480 | 2,480 |
| ・イカスミのパエリア
Ikasumi | 1,380 | 2,380 |
| ・地鶏と九条葱のパエリア
Chicken and green onion | 1,480 | 2,480 |
| ・都萬牛と獅子唐のパエリア
Toman beef and green pepper | 1,580 | 2,580 |
| ・ズワイ蟹と焼き葱のパエリア
Snow crab and baked green onion | 1,580 | 2,580 |

SIDE OF WINE

(つまみ)

- ・生ハム / サラミ盛り合わせ 1,550
Surtido
- ・ハモンセラノ24ヶ月熟成 (生ハム) [20g] 680
AMON DE PREVELTZ 24meses Jamon serrano
- ・イベリコ豚のサラミ 6ヶ月熟成 580
Chorizo iberico
- ・イベリコ豚の辛口サラミ6ヶ月熟成 580
Salchichon iberico
- ・白カビのサラミ“フェ” 520
Fuét
- ・オリーブ3種盛り合わせ 380
Olivas
- ・スペインチーズ盛り合わせ (1種のみのご案内もございます) 1,500
Surtido de Quesos

DESSERT

(デザート)

- ・バスクチーズケーキ 500
Bask cheese cake
- ・ショコラテ (生チョコレートテリーヌ) 500
Chocolate (Terrine of raw chocolate)
- ・パステルバスコ (アーモンドとシナモンのタルト) 500
Pastel Vasco (Almond and cinnamon tart)
- ・季節のアイスクリーム 350
Seasonal Ice cream

Tax not included in the price
表示価格はすべて税抜き価格です