

PINCHOS

- ・赤皿貝の香草パン粉焼き
Baked akazara-scallop with herb and bread crumb
- ・マグロとワカモレ
Tuna and guacamole
- ・鶏レバーのパテ
Chicken liver pate
- ・海老とレンコン
Shrimp and lotus root
- ・ウニと発酵バター
Sea urchin and fermented butter
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
Smoked salmon and cream cheese
- ・ベーコンとほうれん草のキッシュ
Bacon and spinach quiche
- ・リコッタチーズとレモンの
コンフィチュール
Ricotta cheese and lemon confiture

ALL
250

CHARCOAL GRILL

- ・宮崎産 都萬牛の炭火焼き 150g 3,000
Charcoal grilled toman beef (Miyazaki)
 - ・岩手産 ホロホロ鳥の炭火焼き 100g 1,500
Charcoal grilled guinea fowl (Iwate)
- **-BROCHETAS-**
- ・US牛 ハラミ 1本 500
US beef outside skirt
 - ・イベリコ豚 肩ロース 1本 450
Iberian pork shoulder loin
 - ・イベリコ豚 ハラミ 1本 500
Iberian pork outside skirt
 - ・美桜鶏 モモ 1本 400
Miou chicken thigh
 - ・鴨 ムネ 1本 500
Duck breast
 - ・ラム 肩ロース 1本 550
Lamb shoulder loin

SALAD

- ・季節の彩野菜のガーデンサラダ 950
Seasonal colored vegetables garden salad
- ・鮪のコンフィと半熟卵のサラダ 950
Tuna confit and soft-boiled egg salad

TAPAS

COLD

- ・宮崎産 都萬牛 外モモのカルパッチョ 1,580
Toman beef (Miyazaki) bottom round carpaccio
- ・三重産 真ダコとセロリのセヴィーチェ 850
-青唐辛子とパクチーのソース-
Octopus (Mie) and celery ceviche with green chili and coriander sauce
- ・真いわしの酢漬け 700
Pickled sardines
- ・生ハムとチーズのポテトサラダ 600
Raw ham and cheese potato salad
- ・紫キャベツのピクルス 400
Pickled violet cabbage

HOT

- ・アンチョビとキャベツのソテー 500
Sautéed anchovy and cabbage
- ・パンツェッタとししとうのコカ 900
Pancetta and shishhito pepper coca
- ・トルテイージャ (コンフィしたじゃがいものオムレツ) 700
Tortilla (confit potato omelet)
- ・イイダコのトマト煮込み 880
Stewed webfoot octopus in tomato sauce
- ・篠島産 釜揚げしらすと卵のアヒージョ 880
Whitebait (Shinajima) and egg ajillo
- ・赤海老のアヒージョ 950
Red rice prawn ajillo
- ・岩手産 牡蠣のアヒージョ 950
Oyster (Iwate) ajillo
- ・岩手産 ムール貝の白ワイン蒸し 950
Mussels (Iwate) steamed in white wine

- ・窯焼きパーネ (ピザ生地パン) 540
Pizza bread

FRITTO

- ・ひよこ豆とチーズのフリット 500
Chickpea and cheese fritto
- ・エストレジャドス (ポテトフライ・半熟卵・生ハム) 650
Estrellados (french fries, soft boiled egg and raw ham)
- ・生ハムのグラタンコロケ 650
Raw ham gratin croquette
- ・ヤリイカのフリット 860
Squid fritto

PAELLA

- | | Regular
(1人前) | Large
(2人前) |
|---|------------------|----------------|
| ・鹿児島産 魚介のパエリア
Seafood (Kagoshima) | 1,700 | 2,800 |
| ・イカスミのパエリア
Squid ink | 1,700 | 2,800 |
| ・地鶏と九条葱のパエリア
Chicken and kujo green onion | 1,700 | 2,800 |
| ・都萬牛とししとうのパエリア
Toman beef and green pepper | 1,800 | 2,900 |

SIDE OF WINE

- ・生ハムとサラミ盛り合わせ 1,580
Assorted salami and cured ham, freshly sliced
- ・ハモンセラノ 16か月熟成 980
Jamón serrano (aged 16 months)
- ・イベリコ豚のチョリソ 6ヶ月熟成 650
Iberian chorizo salami (aged 6 months)
- ・イベリコ豚のサルチチョン 6ヶ月熟成 650
Iberian salchichon salami (aged 6 months)
- ・白カビのサラミ“フエ” 600
White mold salami ‘fuet’
- ・オリーブ盛り合わせ 400
Assorted olives
- ・さつまいもチップスとマスカルポーネ 680
Sweet potato chips and mascarpone
- ・スペインチーズ盛り合わせ 1,650
Assorted cheese (Spain)
(1種のみのご案内もごさいます)

DESSERT

- ・バスクチーズケーキ 550
Basque cheese cake
- ・チョコラテ (生チョコレートテリーヌ) 550
Raw chocolate terrine
- ・アーモンドのタルト 550
Almond tart
- ・季節のシャーベット 350
Seasonal sorbet

SANGRIA

苺とミックスベリーのサングリアロッソ
Strawberry and mixed berry sangria rosso

キウイとパイナップルのサングリアビアンコ
Kiwi and pineapple sangria bianco

りんごとシードルのサングリア
Apple and cidre sangria

紅茶のサングリア
Tea sangria

Glass
650
Carafe
2,500

RECOMMEND COCKTAIL

紅茶とグレープフルーツのカクテル 750
(自家製の紅茶ウオッカにフレッシュグレープフルーツ)
Tea & grapefruits cocktail

梨と生姜のカクテル 750
(梨のリキュールと自家製ジンジャーエール)
Pear and ginger cocktail

自家製レモンのカクテル 650
(ウオッカにレモンの皮を漬け込みトニックウォーターで割りました)
Homemade lemon cocktail

ライチのチャイナブルー 650
(ライチを漬け込み、グレープフルーツジュースと 青いカクテルに)
Lychee china blue

ペップのジントニック 650
(カルダモン、ジュニパーベリーを漬けたオリジナルジン)
PEP gin tonic

OTHER COCKTAIL

ジン (ゴードン) Gin (Gordon's)	ソーダ Soda	ALL 580
ウオッカ (スミノフ) Vodka (Smirnoff)	トニック Tonic	
ラム (バカルディ) Rum (Bacardi)	オレンジジュース Orange juice	
カシス Cassis	グレープフルーツジュース Grapefruit juice	
ピーチツリー Peachtree	マンゴージュース Mango juice	
マリブ Malibu	パイナップルジュース Pineapple juice	
ベイリーズ Baileys	クランベリージュース Cranberry juice	
カルーア Kahlúa	グアバジュース Guava juice	
	ミルク Milk	

FRUIT WINE

ロック or ソーダ

梅酒 うぐいすとまり鶯とろ Umeshu	680
ゆず酒 鶴梅 Yuzushu	680
もも酒 鳳凰美田完熟もも Peach wine	680

BEER

ハートランド(生) 600
Heartland (draft)

SPAIN BEER

ボルダム 950 アルハンブラ 950
Voll Damm (レゼルバ/ロハ)
Alhambra (Reserva or Roja)

NON ALCOHOLIC

キリン零ICHI 580
Kirin zero ICHI

HIGHBALL&SOUP

高圧炭酸ハイボール 500 レモンサワー 500
Highball Lemon sour

ジンジャーハイボール 650 水仙ウーロンハイ 500
Ginger highball Suisen oolong tea with shóchú

いちごのハイボール 750 こくまる茶ハイ 500
Strawberry highball Kokumaro green tea with shóchú

WHISKY

ロック or ソーダ

メーカーズマーク バーボン 750
Maker's mark

ジェムソンブラックバレル アイリッシュ 650
Jameson black barrel

ジョニーウォーカーブラックラベルスコッチ 750
Johnnie walker black label

知多 750
Chita

響 900
Hibiki

SHERRY

ベルトラ フィノ(辛口) 45ml 600
Bertola Fino

ラギータ マンサニージャ(辛口) 45ml 900
La guita Manzanilla

ルスタウ ペドロヒメネス(甘口) 45ml 800
Lustau Pedro Ximenez

SOFT DRINK

青森りんごジュース 580 自家製ジンジャーエール 500
Aomori apple juice Homemade ginger ale

愛媛みかんジュース 680 PEPのレモンスカッシュ 500
Ehime orange juice PEP lemon squash

マンゴージュース 400 グアバジュース 400
Mango juice Guava juice

パイナップルジュース 400 コカコーラ 400
Pineapple juice Coca cola

クランベリージュース 400 スパークリングウォーター 500ml 750
Cranberry juice Sparkling water

COFFEE&TEA

コーヒー 580 エスプレッソ S 450 / W 550
Coffee (Hot or Ice) Espresso

オーガニックアールグレイ 580 水仙ウーロン茶 400
Organic earl grey (Hot or Ice) Suisen oolong tea (Hot or Ice)

ルイボスフルーツティー 580 こくまる茶 400
Rooibos fruit tea (Hot or Ice) Kokumaro green tea

PEP