



## ★ / APPETIZER & COLD DISH

### Coca Pizza Selection

Coca bread pizza with selection of toppings

#### コカ・ピザ各種

カタルニャ風フラットブレッド、トッピング各種

### Green Corner

Selection of greens and vegetables

#### グリーンコーナー

新鮮な葉野菜と野菜のセレクション

### Spanish Charcuterie

Assortment of Spanish charcuterie, anchovies and condiments

#### スペイン産シャルキュトリ

シャルキュトリ各種、アンチョビ、コンディメント

### Cheese Selection

Selection of Spanish cheese and condiments

#### スペイン産チーズ各種

チーズの盛り合わせ、コンディメント

### Tomato Gazpacho

Croutons, Cucumber

#### トマトのガスパチョ

クルトン、きゅうり

### Iberico Ham

Baguette, fresh tomato, extra virgin olive oil

#### イベリコ生ハム

バゲット、フレッシュトマト、エキストラバージンオリーブオイル

### White Tuna Belly and Tomato Salad

Black olives, red onion

#### ビンチョウマグロ腹身とトマトのサラダ

ブラックオリーブ、赤玉ねぎ

## ★ / SOUP & PASTA

### Seafood Paella & Fideuà

Selection of freshly cooked fideuà and paella

#### シーフードパエリア&フィデウア

パエリアとフィデウアをその場で調理

### Rigatoni

Spicy sausage ragout, pecorino

#### リガトーニ

スパイシーソーセージラグー、ペコリーノ

### Kabocha Soup

Pumpkin seeds, croutons, extra virgin olive oil

#### かぼちゃのスープ

かぼちゃの種、クルトン、エキストラバージンオリーブオイル

## ★ / HOT DISH / MAIN COURSE

### Japanese Crossbred Ribeye Roast

Pepper or red wine jus, mashed potatoes, grilled vegetables

#### 交雑牛リブアイロースト

ペッパー又は赤ワインジュ、マッシュポテト、グリル野菜

### Ham Croquetas

Spanish ham croquettes, served with alioli

#### ハムのクロケッタ

スペイン産ハムのコロケ、アリオリ添え

### Chorizo in Red Wine Sauce

Spanish chorizo slow cooked in red wine with bay leaves and garlic

#### チョリソーの赤ワイン煮込み

スペイン産チョリソー、赤ワイン、ローリエ、ニンニク

★

### Roasted Spanish Suckling Pig

Rosemary, garlic and white wine gravy

#### スペイン産仔豚のロースト

ローズマリー、にんにく、白ワインのグレイビー

### Grilled BBQ Chicken

Lemon pepper marinade, coriander and green chilli

#### BBQチキンのグリル

レモンペッパーマリネ、コリアンダー、青唐辛子

### Shrimp Ajillo

Garlic, dried chilli, olive oil and parsley

#### 海老のアヒージョ

にんにく、乾燥唐辛子、オリーブオイル、パセリ

### Grilled Salmon Fillet

Miso-kabocha puree, salsa verde

#### サーモンフィレのグリル

味噌かぼちゃのビュール、サルサヴェルデ

### Spanish Omelette

Alioli, spicy brava sauce

#### スパニッシュオムレツ

アリオリ、スパイシーブラバソース

## ★ / DESSERT

### Churros

Soft serve ice cream, chocolate sauce

#### チュロス

チョコレートソース、ソフトアイスクリーム

### Catalan Cream

orange, lemon and cinnamon

#### カタランクリーム

オレンジ、レモン、シナモン

### Burnt Basque Cheesecake

Mixed berries coulis

#### バスクチーズケーキ

ベリークーリー添え

### Chestnut Tiramisu

Mascarpone cream, coffee syrup, savoiardi

#### 栗のティラミス

栗のティラミスクリーム、コーヒーシロップ、サヴォイアルディ

### Pear "Belle Hélène

Served soft ice cream poached pear, chocolate sauce, almonds

#### ペア "ベル・エレーヌ"

ソフトアイスクリーム、ポーチドペア、チョコレートソース、アーモンド

### Purple Sweet Potato Mont-Blanc

Caramel, meringue, sweet potato cream, chantilly, candied sweet potato

#### 紫芋のモンブラン

キャラメル風味のメレンゲ、スイートポテトクリーム、ス

★イートポテトキャンディ

### Ginger Bread Pudding

Served soft ice cream, raisin toast

#### 生姜風味のブレッドプディング

ソフトアイスクリーム、レーズントースト

Kindly note that all our menus are subject to seasonality and may change without notice.

メニュー内容は季節により変更する場合がございます。また、予告なく変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。  
Kids below 6 are free of charge.

5歳以下は、無料でご利用いただけます。

Please let us know shall you have any food allergies or specific dietary requirements.

アレルギー食材や食事制限がございますお客様はご注文の際にスタッフへお申しつけください。

Price includes 15% service charge and consumption tax.

表示価格はサービス料15%・消費税が含まれたお支払い金額です。

★

Signature Dish 特製料理

/ DINNER TUESDAY

¥ 9,600 | ¥ 4,600 (6 to 12 years old 6歳から12歳)

