

PINCHOS

Oyster and apple
牡蠣と林檎

Chicken liver paste
鶏レバーのパテ

Prociutto and fermented butter
生ハムと発酵バター

Shrimp and cream cheese
海老とクリームチーズ

Marlin fritto
カジキマグロのフリット

Marinated norwegian salmon
ノルウェーサーモンマリネ

Bacon and spinach quiche
ベーコンとほうれん草のキッシュ

Chorizo paste and mozzarella
チョリソーペーストとモッツアレラチーズ

ALL
200

CHARCOAL GRILL -BROCHETAS-

Iberian pork shoulder loin
イベリコ豚 肩ロース 1本 45g 400

Lamb shoulder loin
ラム 肩ロース 1本 45g 450

Duck breast
鴨 胸 1本 45g 450

Beef outside skirt
US牛 ハラミ 1本 45g 450

SALAD

Garden salad
農園野菜のガーデンサラダ 900

Murcia salad - confit tuna and fresh tomatoes -
ムルシアサラダ コンフィしたマグロとフレッシュトマト 980

TAPAS

- COLD -

Toman beef carpaccio (Miyazaki)
宮崎産 黒毛和牛 都萬牛のカルパッチョ 1,580

Scallop (Aomori) and chicory ceviche
青森産 帆立とアンディーブのセビーチェ 980

Escalivada
エスカリバーダ 焼き野菜のマリネ 400

Strawberry and tomato salmorejo
苺とトマトのサルモレホ 880

- HOT -

Shrimp ajillo
海老のアヒージョ 950

Firefly squid ajillo
ホタルイカのアヒージョ 1,050

Pulpo a la gallega
蛸のガリシア風 850

Tortilla - confit potato omelet -
トルテイージャ ジャがいものオムレット 900

Black truffle and ricotta cheese ravioli
黒トリュフとリコッタチーズを包んだラビオリ 1,100

Mussels with salsa verde
ムール貝のサルサヴェルデ 750

Three kinds mushroom and mashed potato - porcini sauce -
3種のきのこことマッシュポテト ポルチーニソース 1,080

- FRITTO -

Prosciutto cream croquette
生ハムのクリームコロッケ 780

Chickpea and cheese fritto
ひよこ豆とチーズのフリット 550

Squid (Kagoshima) fritto
鹿児島産 ヤリイカのフリット 860

Buñuelo of salt cod
塩鱈のブニュエロ 860

Estrellados - french fries, soft-boiled egg and ham -
エストレジャドス ポテトフライ・半熟卵・生ハム 650

PAELLA

Seafood (Kagoshima) Half Regular
鹿児島産 魚介のパエリア 1,300 1,800


Squid ink
イカスミのパエリア 1,100 1,700

Grilled chicken and kujo green onion
炭火地鶏と九条葱のパエリア 1,200 1,750

Toman beef and shishito pepper
都萬牛と獅子唐のパエリア 1,300 1,800

SIDE OF WINE

Assorted cured ham and salami
生ハムとサラミ盛り合わせ 1,850
(1種のみのご案内もございます)

 24 month-aged jamon serrano
24meses ハモンセラノ 24ヶ月熟成 [20g] 930

Green olives
グリーンオリーブ 450

Cheese (Spain) platter
スペインチーズ盛り合わせ 1,900
(1種のみのご案内もございます)

Sweet potato chips and mascarpone
さつまいもチップスとマスカルポーネ 680

Rum raisin butter
ラムレーズンバター 480

EPEE baguette
EPEEバゲット 1p 300

DESSERT

Basque cheese cake
バスクチーズケーキ 550

Raw chocolate terrine
チョコレート (生チョコレート)のテリーヌ 550

Pastel vasco
パステルバスコ (アーモンドタルト) 550

Caramel icecream
キャラメルアイスクリーム 350

SPARKLING

Mas Oliver
マス オリベル マカベオ、バレリヤーダ、チャレロ *B 5500*
泡からも立ち込めてくる熟した果実の香りとキレのある酸がフレッシュ。

Mas Oliver
ペンハミーナ チャレロ、マカブー *B 7500*
サクランボや洋梨、グレープフルーツの香りが豊かで口当たりに厚みがあり複雑

WHITE

S-naia
ソナイア ソーヴィニヨンブラン *B 4500*
柑橘系のニュアンス、さっぱりとした辛口白ワインです

Espinhosos
エスピーニョズ アヴェッツォ、シャルドネ *B 5000*
フルーツの甘みにまろやかな酸、しっかりと余韻も楽しめます

Els Lluerna
エルスリュエルナ シャレットロ *B 5500*
味わいにツイストがあってほのかにナッツのニュアンス

Mica
ミカ ロウレイロ *B 6000*
穏やかな酸とミネラルのバランス、アフターの柑橘系の味わいが心地よい。

Kura
クラー チャレロ、ゲヴェルツ、シャルドネ *B 6500*
ミネラル感がありフルーツの甘み、色々な味わい。造りて日々「オレ仕立て」

Bassotets
バソテツ マカブー、シュナンブラン *B 7500*
抜群の旨味と塩味が含まれたミネラルは実に美しく、まるでセミドライのカリンの様

Alba Albillo
アルバ アルビーリョ アルビーリョ *B 8800*
黒コシヨウやヘーゼルナッツを想わせる香ばしいフレーバー、アンフォラで半年熟成

Armbro
アルンブロ ヴェルデホ、シャスラドレ *B 9000*
熟した果実を連想させる、甘味がありながらも程よい酸が心地いいナチュラルワイン

RED

Monjardin
モンハルディン ビノノワール *B 4500*
酸味と果実味のバランスも良く、ほんのり香る樽の香りが心地よい

Lagasca
ラガスカ テンブラニーリョ *B 5000*
赤いベリーフルーツやチェリーの香りにエキゾチックなスパイスが魅力的！

Els Saltamarti
エルスサルタマルティ ガルナッチャ、テンブラニーリョ *B 5500*
色調は濃いですが味わいは飲みやすくスイスイ進みます。

Fosk
フォスク スモイ、ガルナッチャ *B 6300*
白い花の香り、フルーティ、しっかりタンニンも感じられるメディアムボディ

Nas del Gegant
ナスデルジェガント カベルネフラン、メルロー *B 6500*
ブルーベリー感に溢れ、ライトでチャーミングなワインに仕上り

Parellatxa
パレリヤッチャ バレリヤーダ、ガルナッチャ *B 7200*
野イチゴやクランベリーを思わせる感覚、とにかく軽くてスルスルいけちゃいます

Partida
パルティエーダ ガルナッチャ、スモイ、サムソ *B 7700*
透明感のある薄いピンク、赤い果実に爽やかな酸と甘み

La Gatta Mormigliana
ラガッタ モルミリアーナ テンブラニーリョ *B 8800*
オークも強め、ゴツゴツ タンニン「重たいワインが欲しい」人には最適

BEER

Heartland (japan) ハートランド	650	Yona Yona Pale Ale よなよなペールエール	850
Voll-damm (spain beer) ボルダム (スペインビール)	850	Kirin ZERO ichi キリン零 ICHI	600

HIGHBALL & SHOCHU-BASE

Highball 高圧炭酸ハイボール	550	Homemade ginger highball 自家製ジンジャーハイボール	600
Fresh lemon sour 生レモンサワー	550	Oolong tea and shochu 水仙ウーロン茶割り	550
Fresh grapefruit sour 生グレープフルーツサワー	550	Kokumaro tea and shochu こくまる茶割り	550

COCKTAIL ALL 600

Roasted green tea and orange peel ほうじ茶とオレンジピール	Wasabi and sudachi citrus 山葵とすだち
Tea and Grapefruit 紅茶とグレープフルーツ	Pear and ginger 梨と生姜
Classic gin and tonic クラシックジントニック	Spicy moscow mule 辛口モスコミュール

SANGRIA

Three kind berry sangria rosso トリプルベリーの サングリア Rosso	600	Citrus sangria bianco シトラスの サングリア Bianca	600
---	-----	--	-----

SHERRY&WHISKY [ストレート・ロック・ソーダ お湯割りなどお好みで]

Laguita (manzanilla) ラギータ (マンサニーリャ)	600	East India (cream) イーストインディア(クリーム)	600
Johnnie Walker (scotch) ジョニーウォーカー (スコッチ)	650	Hakushu (japan) 白州 (日本)	800

SOFT DRINK

Apple juice (Aomori) 青森のリンゴジュース	600	Orange juice (Ehime) 愛媛温州みかんジュース	600
Homemade ginger ale 自家製ジンジャーエール	500	Homemade cola 自家製コーラ	500
Spicy lemonade スパイスーレモネード	500	Sparkling water スパークリングウォーター	750

CAFE

Coffee コーヒー	500	Tea 紅茶	500
Espresso エスプレッソ	<i>S 450 / W 550</i>		

Tax included.
表示価格はすべて税込み価格です

PEP

SPANISH
BAR



Instagram