

PEP RECOMMEND

SIGNATURE COCKTAILS



GEMS PEP UNO 990
(Melon syrup / Orange juice / Ginger ale / Red wine) (1,089)
ジェムズ ペップ ウノ
(メロンシロップ / オレンジジュース / ジンジャーエール / 赤ワイン)



SHERRINI 880
(Fino / Cointreau / Oloroso) (968)
シェリーニ
(フィノ / コアントロー / オロロソ)



PEP REBJITO 780
(Sherry / Tonic water / Lemon) (938)
ペップ レブヒート
(シェリー / トニックウォーター / レモン)



ANDALUSIAN NIGHT 880
(Fino / Pedro Ximénez / Soda) (968)
アンダルシアン ナイト
(フィノ / ペドロヒメネス / ソーダ)

SHERRY

スペイン・アンダルシア地方の太陽を浴びて生まれたシェリー酒。ドライフルーツやナッツ、スパイスなど、多彩なアロマをお楽しみください。食前酒としてはもちろん、食中酒として、またデザートと共に楽しむのもおすすめです。[/ マークはお勧めの飲み方です、その他、飲み方にはご希望があればスタッフまでお声がけください]

 Fino フィノ / ストレート or ソーダ割り (辛口：食中酒) 800 (880)	 La Guita ラギータ / ソーダ割り or トニック割り (辛口：食中酒) 800 (880)	 Amontillado アモンティリヤード / ストレート or ソーダ割り (中辛口：食中酒) 900 (990)	 Oloroso オロロソ / ストレート (中甘口：食中 & 食後) 800 (880)	 Pedro Ximénez ペドロヒメネス / ストレート (甘口：食後酒) 1,000 (1,100)
---	---	---	---	---

BEER



HeartLand (Draft) 770
ハートランド (847)

麦芽 100% だから本格的な味わい。でもズッシリと重くありません。厳選されたアロマホップが醸し出すおだやかな香り



Voll Damm (Bottled Beer) 1,100
ボルダム (1,210)

力強いボディのビール。モルトを2回追加する【ダブルモルト製法】によって生まれる強いコクと風味が特徴。



Y.Market Yellow Sky Pale Ale (Can Beer) 1,300
ワイマーケット イエロースカイパールエール (1,430)

ゆず皮をたっぷり漬け込んだフルーツエール。柑橘感溢れる仕上がり、ホップがバランス良く香る。



YONAYONA Pale Ale (Draft) 850
よなよなパールエール (935)

カスケードホップが醸し出すフルーティな柑橘を思わせる香りに、モルトの風味とホップの苦味のバランスが良い



Alhambra Especial (Bottled Beer) 900
アルハンブラ エスペシア (990)

リッチな風味が豊かでなめらかな味わい。後味のバランスがよく、クリーミーで麦芽の香りを楽しめる



Erdinger Dunkel (Bottled Beer) 1,000
エルディンガー デュンケル (1,100)

世界トップクラスの小麦ビール
深いコクとクリーミーな口あたりが特徴の黒ビール

COCKTAILS&HIGHBALL

Highball 600 高圧炭酸ハイボール (660)	Homemade Ginger Highball 660 自家製ジンジャーハイボール (726)	Lemon Sour 660 レモンサワー (726)
Citrus Sangria 780 シトラスのサングリア (858)	Berry Sangria 780 ベリーのサングリア (858)	PEP Kalimotxo 700 PEP カリモーチョ (770)
Tea Cocktail 800 紅茶のカクテル (880)	Lemongrass Gin and Tonic 780 レモングラスのジントニック (858)	Sol y Coco -piña colada- 800 ソル・イ・ココ ~ピニャコラーダ~ (880)

MOCKTAILS

Muscat Operator 700 マスカットオペレーター (770)	Pink Grape Spritz 700 ピンクグレープスプリッツ (770)	Strawberry Clan 700 ストロベリー克蘭 (770)
--	---	---------------------------------------

SOFT DRINK

Homemade Lemonade 500 自家製レモネード (550)	Homemade Ginger Ale 500 自家製ジンジャーエール (550)	Espresso S 350 / W 550 エスプレッソ (385) (605)
Apple Juice (Aomori) 700 青森のリンゴジュース (770)	Coca Cola (bottle) 500 コカ・コーラ (550)	Coffee (Hot / Ice) 600 コーヒー (660)
Mandarin Orange Juice (meets.) 700 meets. のみかんジュース (770)	Pomelo Juice (meets.) 700 meets. の晚柑ジュース (770)	Cafe Latte (Hot / Ice) 660 カフェラテ (726)
S.Pellegrino (Sparkling) 880 サンペレグリノ スパークリング (880)	Green's Free (Non alc. Beer) 600 グリーンズフリー (660)	Vintage Black Tea (Hot / Ice) 600 ヴァインテージブラックティー (660)
		Rooibos tea (Hot / Ice) 660 ルイボスティー (726)

WINE LIST

SPARKLING&CAVA

La Rosca Brut (Cava) G 770 / B 4,000
ラ・ロスカ ブリュット (847) (4,400)

豊かな泡、青リンゴを思わせるフレッシュな果実の香り、さわやかな味わいに
加え、アフターにはほかに感じる熟成由来のブリオッシュのような香ばしい香
りも楽しめます。

Mas Oliver (Cava) B 4,800
マス オリベル (5,280)

泡から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！
このカヴァは瓶内熟成が15ヶ月と長く、熟された優しい泡が特徴。

GLASS WINE

WHITE

Borsao Castillo Blanco G 770
ボルサオ カスティージョ ブランコ (847)
マカベオ [スペイン]

Louis Fabre Viognier G 880
ルイファブル ヴィオニエ (968)
ヴィオニエ [フランス]

Ranch Chardonnay G 990
ランチ シャルドネ (1,089)
シャルドネ [アメリカ]

White wine of the day ask
本日の白ワイン

BOOTLED WINE

WHITE

Veranza Blanco B 3,800
ヴェランザ ブランコ (4,180)
シャルドネ [スペイン / ヴァル・デル・シнка]
レモンや桃のようなフレーバー。程よい余韻でスッキリと飲みやすい

Louis Fabre Sauvignon Blanc B 4,200
ルイファブル ソーヴィニヨンブラン (4,620)
ソーヴィニヨンブラン [フランス / ラングドック]
グレープフルーツの香りとレモンのミネラル感、スッキリとした辛口

Ensemble Koushu B 4,800
アンサンブル 甲州 (5,280)
甲州 [日本 / 山梨]
穏やかな酸がとビュアな果実味が溢れる。美しくしなやかで心地良い余韻がある

Sumarroca Tuvi Or Not To Be B 5,500
スマロッカ トゥヴィ オア ノット トゥ ビー (6,050)
チャレロ、ゲヴェルトラミネール・リースリング [スペイン / カタルーニャ]
マンゴーやピーチのアロマに、フルーティーな味わいが長く心地よい余韻

Mica Nature B 6,800
ミカ ナチュラル (7,480)
ヴィニヴピオ [ポルトガル / ミーニョ]
グレープフルーツのような香り。穏やかな酸とミネラルのバランスがとても良い

Cerreta Matis B 7,000
ラ・チェツレー マティス (7,700)
ヴェルメンティーノ [イタリア / トスカーナ]
色合いも味わいも濃厚で、ふくやかな果実に美しい酸がクセになる味わい

Altavins Ilercavonia B 7,700
アルタビン イレルカボニア (8,470)
ガルナッチャブランカ [スペイン / カタルーニャ]
南国フルーツの華やかな香りと、まろやかな味わい

Lusco Albarino B 8,800
ルスコ アルバリーニョ (9,680)
アルバリーニョ [スペイン / リアス・バイシャス]
りんごや柑橘を感じるアロマに、絶妙な酸とまろやかな味わいにフレッシュ感が広がる

Petit Chablis B 11,000
プティ・シャブリ (12,100)
シャルドネ [フランス / ブルゴーニュ]
フローラルの香りに柑橘にニュアンス。飲みごたえのあるボディに爽やかなフレーバー

RED

Canfo G 770
カンフォ (847)
テンブラニーリョ [スペイン]

Abai Merlot G 880
アバイ メルロー (968)
メルロー [スペイン]

Ranch Pinot Noir G 990
ランチ ピノノワール (1,089)
ピノノワール [アメリカ]

Red wine of the day ask
本日の赤ワイン

RED

Veranza Tinto B 3,800
ヴェランザ テイント (4,180)
シラー [スペイン / カタルーニャ]
チェリーやプラムのような甘いフルーツの香り。しっかりとした味わいながらも飲みやすい

Abai B 4,200
アバイ (4,620)
ガルナッチャ [スペイン / カスティーリャ・ラ・マンチャ]
完熟果実の旨みが詰まった1本。バニラのニュアンスも感じる豊かな味わい

Ensemble Rouge B 4,800
アンサンブル ベリー A ルージュ (5,280)
マスカット・ベリー A [日本 / 山梨]
チャーミングなベリーの果実味が心地よい。エレガントな酸が程よく調和

ROMEO B 5,500
ロメオ (6,050)
モナストレレ [スペイン / フミリーヤ]
まろやかな酸味とよく溶け込んだタンニン。黒系果実の濃い味わい

El Porrón de Lara B 6,200
エル・ポロン・デ・ララ (6,820)
テンブラニーリョ [スペイン / カスティーリャ・イ・レオン]
オーガニック認定、無濾過。バランスが良くすると飲める、クリーンで良質な味わい

Arnaud Grande B 6,800
アルノー・グラン (7,480)
カベルネ・ソーヴィニヨン [フランス / ラングドック]
南フランスの太陽をたっぷり浴びたジューシーな味わいに、樽のニュアンスが絡み合う

Volver B 7,700
ヴォルヴェール (8,470)
テンブラニーリョ [スペイン / ラ・マンチャ]
しっかりとした凝縮感をもつ力強い味わいと、上質なタンニン

La Cerreta Solatio B 8,800
ラ・チェツレー ソラティオ (9,680)
サンジョベーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン [イタリア / トスカーナ]
ふくやかなボディと胡椒などのスパイスでエスニックなニュアンス

Rio de' Messi B 11,000
ラ・チェレータ リオデメッシ (12,100)
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー [イタリア / トスカーナ]
チェリーやブルーンなど濃密な香り。なめらかなタンニンとの綺麗な仕上がりが

A charge of 300 yen per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.
17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円を頂戴しております。

DOLCE



Basque cheese cake
バスクチーズケーキ
600
(660)

Chocolate terrine
チョコレート
(生チョコレートのテリーヌ)
600
(660)



Almond tart
アーモンドのタルト
600
(660)

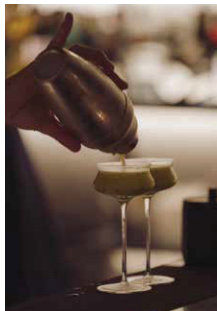
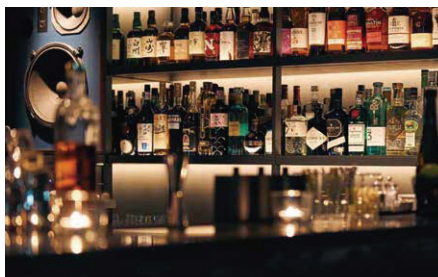
Today's sorbet
本日のシャーベット

400
(440)



10F PEP LOUNGE

Open 17:00
Close 27:00



旬のフルーツを使ったオリジナルカクテルに、
お酒のおつまみ、食後のデザートもご用意ございます。
終電までの“あと1杯”に、
今夜は時間を気にせず飲みたい時に、

ぜひ PEP LOUNGE へ。

気になる方はスタッフまでお声がけください。

PEP SPANISH BAR LUNCH

A charge of 300 yen per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.
17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円を頂戴しております。

LUNCH MENU

PAELLA LUNCH SET (SALAD, SOUP)

サラダ・スープ付

Enjoy paella made with sea bream bone and head, seasoned vegetables and a slow-cooked 8-hour fumet (soup stock).

真鯛の骨や頭を香味野菜と8時間じっくり煮込んだフュメ(出汁)でお作りしたパエリアをお楽しみください。

Various seafood (Kagoshima) paella **1,800**
鹿児島産 魚介のパエリア (1,980)

Squid ink paella **1,800**
イカスミのパエリア (1,980)

Chicken and Kujo gren onion paella **1,800**
地鶏と九条ネギのパエリア (1,980)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) and shishito pepper paella **2,000**
宮崎産 都萬牛と獅子唐のパエリア (2,200)

Large portion **+300**
大盛りに変更 (+330)

FIDEUA LUNCH SET (SALAD, SOUP)

サラダ・スープ付

お米をショートパスタに変えて作るパエリア

Various seafood (Kagoshima) fideua **1,800**
鹿児島産 魚介のフィデワ (1,980)

Squid ink fideua **1,800**
イカスミのフィデワ (1,980)

Large portion **+300**
大盛りに変更 (+330)

SALAD LUNCH SET (FOCACCIA, SOUP)

フォカッチャ・スープ付

Smoked bacon and soft-boiled egg nicoise salad **1,500**
スモークベーコンと半熟卵のニース風サラダ (1,650)

MAIN LUNCH SET (SALAD, FOCACCIA, SOUP)

サラダ・フォカッチャ・スープ付

Stewed beef spencer roll in red wine **1,800**
牛リブロースの赤ワイン煮込み (1,980)

TAPAS

[COLD]

Fresh whitebait (Shinojima) bruschetta **2ps 980**
篠島産 生シラスのブリュスケッタ (1,078)

Today's fresh fish carpaccio **1,550**
本日の鮮魚のカルパッチョ (1,705)

Marinated sardine and grilled vegetables **800**
真鯛と焼き野菜のマリネ (880)

Marinated octopus (Kagoshima) and avocado **880**
鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ (968)

Chicken liver paste **680**
地鶏のレバーペースト (748)

Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio **1,530**
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ (1,683)

Fresh vegetables (Mura) garden salad **980**
三浦野菜のガーデンサラダ (1,078)

Seasonal fruits and ricotta cheese salad **1,350**
季節のフルーツとリコッタチーズのサラダ (1,485)

[HOT]

Tortilla -spanish potato omelet- **780**
トルティージャ ジャがいものスペイン風オムレツ (858)

Callos -stewed fatty pork neck and reticulum- **1,100**
カジョス 豚トロとトリッパの煮込み (1,210)

Ravioli stuffed with black truffle and mushroom in cream sauce
黒トリュフと茸を包んだラビオリ **1,300**
トリュフ香るクリームソース (1,430)

Three kinds shrimp ajillo **1,100**
3種の海老のアヒージョ (1,210)

Icefish (Hokkaido) and sof-y-boiled egg ajillo **1,050**
北海道産 白魚と半熟卵のアヒージョ (1,155)

Stewed brown mushroom (Yamagata) in white wine **800**
山形産 ブラウンマッシュルームの白ワイン煮込み (880)

Today's fresh fish zarzuela **ask**
本日の鮮魚のサルスエラ

..... +

Pizza bread or focaccia **480**
ピッツアバーネ (ビザ生地パン) or フォカッチャ (328)
お料理に合わせてどうぞ

FRITTO

Chickpea and cheese fritto **680**
ひよこ豆とチーズのフリット (748)

Prosciutto gratin croquette **8ps 780**
生ハムのグラタンコロッケ (858)

Squid (Kagoshima) fritto **880**
鹿児島産 小ヤリイカのフリット (968)

Estrellados -iberico pork ham and soft-boiled egg- **880**
エストレジャドス イベリコ豚ハムと半熟卵 (968)

Salted cod and potato buñuelo **780**
塩鱈とジャガイモのブニュエロ (858)

PLANCHA

Squid (Kagoshima) plancha **780**
鹿児島産 小イカのブランチャ (858)

Pork ears plancha with coriander sesame sauce **780**
豚耳のブランチャ コリアンダーセサミソース (858)

Low temperature cooked guinea fowl (Ishiguro farm, Iwate) with beurre blanc sauce **1,620**
岩手産 石黒農場ホロホロ鳥の低温調理 (1,782)
ブルブランソース

Grilled Iberico pork butt with tamari soy sauce yuzukosho sauce **1,280**
イベリコ豚肩 ロース たまり醤油の柚子胡椒ソース (1,408)

SIDE OF WINE

Anchovy and olive **500**
アンチョビオリーブ (550)

French fries **580**
フライドポテト (638)

Homemade dried mullet roe (Mie) **680**
三重産 自家製カラスミ (748)

Sweet potato chips and mascarpone **680**
さつまいもチップスとマスカルポーネ (748)

Assorted cheese (Spain) **1,650**
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) (1,815)

DOLCE



Basque cheese cake
バスクチーズケーキ
600
(660)

Chocolate terrine
チョコレート
(生チョコレートのテリーヌ)
600
(660)



Almond tart
アーモンドのタルト
600
(660)

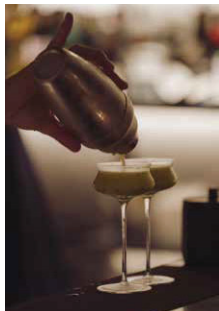
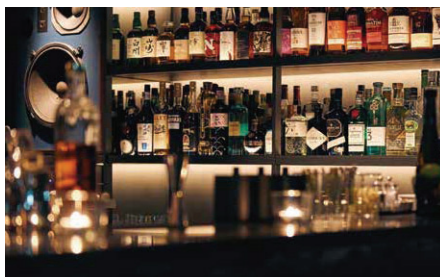
Today's sorbet
本日のシャーベット

400
(440)



10F PEP LOUNGE

Open 17:00
Close 27:00



旬のフルーツを使ったオリジナルカクテルに、
お酒のおつまみ、食後のデザートもご用意ございます。
終電までの“あと1杯”に、
今夜は時間を気にせず飲みたい時に、

ぜひ PEP LOUNGE へ。

気になる方はスタッフまでお声がけください。

PEP

SPANISH
BAR

A charge of 300 yen per person will be added to the bill for guests staying after 5:00 p.m. in the evening.
17:00 以降のご利用のお客様はチャージ料としてお一人様 300 円を頂戴しております。

TAPAS

[COLD]

Fresh whitebait (Shinajima) bruschetta 篠島産 生シラスのブリュスケッタ	2ps 980 (1,078)
Today's fresh fish carpaccio 本日の鮮魚のカルパッチョ	1,550 (1,705)
Marinated sardine and grilled vegetables 真鯛と焼き野菜のマリネ	800 (880)
Marinated octopus (Kagoshima) and avocado 鹿児島産 真蛸とアボカドのマリネ	880 (968)
Chicken liver paste 地鶏のレバーペースト	680 (748)
Wagyu Toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	1,530 (1,683)
Fresh vegetables (Mura) garden salad 三浦野菜のガーデンサラダ	980 (1,078)
Seasonal fruits and ricotta cheese salad 季節のフルーツとリコッタチーズのサラダ	1,350 (1,485)

[HOT]

Tortilla -spanish potato omelet- トルティージャ ジャがいものスペイン風オムレツ	780 (858)
Callos -stewed fatty pork neck and reticulum- カジョス 豚トロとトリッパの煮込み	1,100 (1,210)
Ravioli stuffed with black truffle and mushroom in cream sauce 黒トリュフと茸を包んだラビオリ トリュフ香るクリームソース	1,300 (1,430)
Three kinds shrimp ajillo 3 種の海老のアヒージョ	1,100 (1,210)
Icefish (Hokkaido) and sof-y-boiled egg ajillo 北海道産 白魚と半熟卵のアヒージョ	1,050 (1,155)
Stewed brown mushroom (Yamagata) in white wine 山形産 ブラウンマッシュルームの白ワイン煮込み	800 (880)
Today's fresh fish zarzuela 本日の鮮魚のサルスエラ	ask
+	
Pizza bread or focaccia ピッツアバーネ (ビザ生地パン) or フォカッチャ お料理に合わせてどうぞ	480 (528)

SALUMERIA



神奈川県厚木市にある、Good Aging Company は
「熟成肉で世界を変えろ」をモットーに多彩な商品
開発を手掛けております。

Six kinds of salami and cured ham, freshly sliced **S 1,250 L 1,720**
擦りたてハムとサラミの **(1,375) (1,892)**
6 種盛り合わせ

Guanciale グアンチャーレ	650 (715)	Coppa -pork butt ham- コッパ 豚肩の生ハム	700 (770)
Mortadella モルタデッラ	650 (715)	Lonza -pork loin- ロンザ 豚ロース	750 (825)
Aged salami in wine ワイン熟成生サラミ	750 (825)	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	700 (770)
Aged jamón serrano trevéz, 18month ハモン・セラーノトレベレス 18ヵ月熟成			
Chorizo ibérico salami イベリコ豚のチョリソサラミ	700 (770)		
Salchichón ibérico salami イベリコ豚のサルチチョンサラミ	700 (770)		

COCA

Enjoy Spanish pizza made in a wood-fired oven baking at 460 degrees Celsius!

460 度で一気に焼き上げる薪窯でお作りする
スペイン風ピッツアをお楽しみください

Smoked bacon and onion coca スモークベーコンと玉ねぎのコカ	980 (1,078)
Iberico chorizo and ricotta cheese coca イベリコチョリソとトリコッタチーズのコカ	1,080 (1,188)
Four kinds cheese coca 4 種チーズのコカ	1,170 (1,287)

FRITTO

Chickpea and cheese fritto ひよこ豆とチーズのフリット	680 (748)
Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	8ps 780 (858)
Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	880 (968)
Estrellados -iberico pork ham and soft-boiled egg- エストレジャトドス イベリコ豚ハムと半熟卵	880 (968)
Salted cod and potato buñuelo 塩鱈とジャガイモのブニエロ	780 (858)

PLANCHA

Squid (Kagoshima) plancha 鹿児島産 小イカのブランチャ	780 (858)
Pork ears plancha with coriander sesame sauce 豚耳のブランチャ コリアンダーセサミソース	780 (858)
Low temperature cooked guinea fowl (Ishiguro farm, lwate) with beurre blanc sauce 岩手産 石黒農場ホロホロ鳥の低温調理 ブルブランソース	1,620 (1,782)
Grilled Iberico pork butt with tamari soy sauce yuzukosho sauce イベリコ豚肩 ロース たまり醤油の柚子胡椒ソース	1,280 (1,408)

PAELLA

Enjoy paella made with sea bream bone and head, seasoned vegetables
and a slow-cooked 8-hour fumet (soup stock),

真鯛の骨や頭を香味野菜と 8 時間じっくり煮込んだフュメ (出汁) で
お作りしたパエリアをお楽しみください

Various seafood (Kagoshima) paella 鹿児島産 魚介のパエリア	1,620 (1,782)
Squid ink paella イカスミのパエリア	1,530 (1,683)
Chicken and Kujo gren onion paella 地鶏と九条ネギのパエリア	1,530 (1,683)
Wagyu Toman beef (Miyazaki) and shishito pepper paella 宮崎産 都萬牛と獅子唐のパエリア	1,710 (1,881)

FIDEUA

お米をショートパスタに変えて作るパエリア

Various seafood (Kagoshima) fideua 鹿児島産 魚介のフィデワ	1,710 (1,881)
Squid ink fideua イカスミのフィデワ	1,620 (1,782)

SIDE OF WINE

Anchovy and olive アンチョビオリーブ	500 (550)
French fries フライドポテト	580 (638)
Homemade dried mullet roe (Mie) 三重産 自家製カラスミ	680 (748)
Sweet potato chips and mascarpone さつまいもチップスとマスカルポーネ	680 (748)
Assorted cheese (Spain) 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)	1,650 (1,815)