



DINNER

金土日17:30~20:30

ディナーメニュー 17:00~20:30(LO)

ピンチョス

4種野菜とマッシュルームのタパス **990円**



海老のタルタル **1,100円**

(バゲットに海老とアボカドのタルタルをのせて)



海老のブロchetteッタ **1,210円**

(海老の串焼き バジルの香り)



フォアグラとハモンセラナーノのトスターダ

(焼いたフォカッチャにフォアグラとハモンセラナーノをのせて)

2,640円



盛り合わせ

ナチュラルチーズ盛り合わせ

1,650円

※その日の仕入れで内容が変わります。



シャルキュトリ盛り合わせ

1,650円

※その日の仕入れで内容が変わります。



サラダ

季節のサラダ

880円



スモークサーモンのサラダ仕立て

1,210円



前菜

野菜のマリネ

440円

(ピクルス)



パテ・ド・カンパーニュ

1,100円

プルポ・デル・オリーボ

1,210円

(水ダコのカルパッチョ ブラックオリーブソース)



前菜

ムール貝の白ワイン蒸し

880円



魚介のアヒージョ

1,320円



スペイン風クリームコロッケ

880円

(ハモンセラーノ入り)



アルボンディガス

830円

(スペイン風ミートボール)



牛挽き肉のエンパナーダ

990円

(カリッとサクッと牛ひき肉のパイ包み)



トルティージャ

770円

(具だくさん野菜のスペイン風オムレツ)



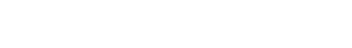
パタタス・ブラバス

600円

(フライドポテト チリソース添え)

ガーリックトースト

440円



メインディッシュ

鱈のピルピル

(鱈のオリーブオイル煮)

990円



サルスエラ

(サフラン香る魚介のスープ仕立て)

1,650円



カジョス

(トリッパとガルバンゾーのトマト煮込み)

1,320円



マラガ風ローストチキン

(香味野菜とハーブで焼き上げたチキン)

1,320円



リカバリースープ

(薬膳理論で組み上げた、気力回復チキンスープ)

1,320円



週替わりのお魚料理

1,320円

週替わりのお肉料理

(お気軽にスタッフにお尋ねください)

1,320円



パスタ&お米

アンプルゲサボウル

(ハンバーグ&ライス)

1,320円



スペイン風カレー

1,210円



週替わりのパスタ

1,210円

ライス (雑穀米)

250円

バゲット

250円

デザート

COCOONのシフォンケーキ

軽い食感で食後にもペロリ

1,650円



クレマカタラーナ

(オレンジ風味のクレームブリュレ)

660円



カッサータ

(クリームチーズのアイスデザート)

770円

アフォガード

(アイスにエスプレッソをかけて)

550円



本日のスイーツ盛り合わせ

内容はスタッフにお尋ねください

770円

アイスクリーム

フレーバーはスタッフにお尋ねください

330円



ドリンクメニュー

ビール・ワイン

- ・ 生ビール（プレミアムモルツ香るエール） 770円
- ・ アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール） 550円
- ・ グラスワイン 赤・白 660円
- ・ ボトルワイン 赤・白 2,800円～ リストは別紙

カクテル

全品660円

- ・ レモンサワー
- ・ ウーロン割
- ・ ハイボール
- ・ シャンディガフ（ビール+ジンジャーエール）
- ・ ジンソーダ（+ソーダ）
- ・ バック（+ジンジャーエール）
- ・ オペレーター（白ワイン+ジンジャーエール）
- ・ キテイ（赤ワイン+ジンジャーエール）
- ・ スプリッツァー（赤ワイン+トニック）

ノンアルコールカクテル

全品550円

- ・ シャーリーテンプル（ザクロ+ジンジャーエール）
- ・ クレナデンソーダ（ザクロ+ソーダ）
- ・ オレンジフラワークーラー（ザクロ+オレンジ+トニック）

ソフトドリンク 全品350円

- ・ ウーロン茶
- ・ ジンジャーエール
- ・ りんごジュース
- ・ オレンジジュース

カフェ（アイス・ホット）

- ・ コーヒー 400円
- ・ デカフェコーヒー 500円
- ・ カフェラテ 550円
- ・ カフェモカ 550円
- ・ キャラメルラテ 550円
- ・ 紅茶 400円

- ・ クリームソーダ 600円