

DINNER

17:00~21:00

TAPAS

- ・ オリーブ 3 種 ￥650
- ・ ヒルダ
～ オリーブ / アンチョビ / ギンディージャ ￥750
- ・ ジャンボンドバイヨンヌ ￥1,350
～ バスク産の生ハム～
- ・ フエ ￥750
～ カタルーニャ地方の白カビサラミ～
- ・ チーズ 2 種とカベルネ・ソーヴィニヨンのレーズン ￥1,450

ENSALADA

- ・ ロシア風ポテトサラダ ￥750
- ・ HIKIXOU サラダ ￥1,450
～ 旬の素材の彩り野菜～

FRIO & CARIENTE

- ・ ししとうのソテー ￥750
- ・ パタタスブラバス ￥750
～ フライドポテトのピリ辛ソース～
- ・ トルティージャ ピペラード ￥800
～ スパニッシュオムレツとバスクのラタトゥイユ～

- ・ バカラオクロケッタ ¥850
~ 真鱈のクロケッタ ~
- ・ 北海道産水だこ マッシュポテト ¥1,200
- ・ タスマニア産自家製スモークサーモン ¥1,400
- ・ ジャンボンブラン ¥1,450
~ 完全無添加の自家製ポイルハム ~
- ・ 純血バスク豚 " キントア " のパテドカンパーニュ ¥1,890
- ・ トリッパの煮込みバスク風 (バゲット付き) ¥1,350

CARNE

- ・ 完全無添加の自家製ソーセージ (2 本) ¥1,850
- ・ ニュージーランド産スプリングラム
背肉のグリル アショアドヴォー ¥2,860
- ・ 和牛ほほ肉の煮込み
赤ワインソース ¥2,200

ARROZ

- ・ アロス メロツソ
濃厚オマール出汁のリゾット仕立て (1 人前) ¥1,480
※オーダーは 2 人前から承ります。

POSTRE

- ・ GAZTA TARTA バスクチーズケーキ ¥650

Txakoli チャコリ

・ ガニエータ

G¥900 B¥5,000

チャコリとは ...

店名にもある通り、スペインとフランスにまたがるバスク。
そのバスク地方に根付く地酒で、微発泡の白ワイン。
“エスカンシア”と呼ばれる、高い位置から注ぐパフォーマンスが
最大の見どころとなっています。

チャコリなしにバスクは語れぬ。
そんな素敵なお酒です。ぜひご賞味ください。

Copa de Vino グラスワイン

Vino Blanco 白ワイン

- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| ・ シエラカンタブリアブランコ | バランス | ¥900 |
| ・ ナイア | ジューシー | ¥1,000 |

Vino Tinto 赤ワイン

- | | | |
|-------------|------|--------|
| ・ ヴィジャデアドノス | ベリー系 | ¥900 |
| ・ オチョア・レセルバ | シルキー | ¥1,400 |

Espumoso スパークリング

- | | |
|---------------------|---------|
| ・ マスコンタル・ブリュット・ナチュレ | G¥1,200 |
| | B¥6,800 |

Botella de Vino Blanco ボトルワイン白

SPAIN

グランリバド ¥5,000

スペインワインを語る上で欠かせない存在。
スッキリとした辛口に仕上がる夏に飲みたいような一本。

品種 : アルバリーニョ 100%
産地 : D.O. リアスバイシャス

オチョア・ウバ・ドブレ ¥5,200

“UVA DOUBLE”=“2種のブドウ”を意味する。
シュールリーをしているので果実感とキレのある酸を感じられる。

品種 : ヴィオニエ 80% ビウラ 20%
産地 : D.O. ナバーラ

マンテル・ソーヴィニヨンブラン ¥6,500

わかりやすい飲み心地の良いソーヴィニヨンブランの特徴が
表れているようなワイン。

品種 : ソーヴィニヨンブラン 100%
産地 : D.O. ルエダ

ナイア ¥6,800

パイナップルやマンゴーを思わせるフレーバーに、
キツすぎない酸味は色々な料理に合います。

品種 : ベルデホ 100%
産地 : D.O. ルエダ

ミクロコスミコ・マカベオ ¥7,500

スペイン語で小宇宙という意味をもつワイン。
その名の通り酸味・うま味・香りが揃った魅力的な一本。

品種 : マカベオ 100%
産地 : Vdt バルデハロン

オルガンサ ¥7,800

澱と共に6ヶ月バリック熟成後、11ヶ月の熟成。
樽の香りや、柑橘系のフレッシュな酸味等、様々な複雑味がある。

品種 : ビウラ 50% マルヴァアジア 30% ガルナッチャ・ブランカ 20%
産地 : D.O. Ca. リオハ

キンタ・アポロニア ¥8,400

フランスの名門リュルトン氏とベロンドラーデ氏の夫妻で興した
ボデガのワイン。ベルデホの魅力をグッと引き出した一本。

品種 : ベルデホ 100%
産地 : D.O. エルダ

マンサネケ・シャルドネ ¥12,000

スペインワインの原地の等級のトップに位置するヴィノ・デ・パゴ。
標高1080mの高地という厳しい環境で育つシャルドネを丁寧な工程を経て
とても綺麗に仕上がった一本。

品種 : シャルドネ 100%
産地 : V.P. フィンカエレス

FRANCE

リースリング・グランクリュ・アイシュベルグ ¥13,500

上品な甘さでありながらしつこくない。
ドイツに隣接したアルザスならではの一本。気に入ること間違いなし。

品種：リースリング 100%
産地：A.O.C. アルザス・グランクリュ

ピュリニー・モンラッシュ ¥15,900

抜群の安定感。蜜っぽくもあり、果実感もあり、
ミネラルも感じられる完成されているワイン。

品種：シャルドネ 100%
産地：A.O.C. ピュリニー・モンラッシュ

Botella de Vino Tinto ボトルワイン赤

SPAIN

ラフェンテ・デ・ネケアス ¥5,200

鮮やかなルビー色で、色の強いベリー系のニュアンス。
コストパフォーマンスはとて高い一本。

品種：テンプラニージョ カベルネソーヴィニオン
産地：D.O. ナバーラ

シエラカンタブリア・クリアンサ ¥5,800

リオハ名門、老舗ワイナリーでありながらモダンで綺麗な作りで
料理との調和が取れるようなワイン。

品種：テンプラニージョ 100%
産地：D.O.C. リオハ

フロール・デ・ゴダ ¥6,200

色濃いベリー系で濃厚。フルボディでありながら華やかな印象。
ガツンとフルボディを求めるアナタへ。

品種：ガルナッチャ・ネグラ 100%
産地：D.O. カンポデボルハ

アウグストゥス・カベルネソーヴィニオン・メルロ ¥7,600

美しいガーネット色、上品な樽のニュアンスが各品種の個性を
調和させ滑らかにしている。緻密で甘いタンニンが特徴。

品種：カベルネ・リーヴィニオン 60% メルロ 40%
産地：D.O. ペネデス

オチョア・レセルバ ¥8,500

ナバーラで最も古いワイナリーのひとつ。
小樽のこなれた感じ、丸みを帯びた優しいタンニン。

品種：テンプラニージョ 50% カベルネソーヴィニオン 30% メルロ 15%
産地：D.O. ナバーラ

アナヨン・カリニエナ ¥9,800

スパイスのニュアンスに、カシスやブルーベリーのような力強いアロマ、カリニエナ原産地たる品格に満ちている。

品種 : カリニエナ 100%

産地 : D.O. カリニエナ

カルサディージャ・クラシック ¥11,000

黒コショウのようなニュアンス、完熟したフルーツのような印象。手摘みで丁寧に収穫され、品種ごとの樽熟成というこだわりの強いワイン。

品種 : テンプラニージョ 60% カベルネソーヴィニヨン 20% シラー 10% ガルナッチャ 10%

産地 : V.P. パゴ・カルザディージャ

トレ・ムガ ¥27,300

伝統的な作りを重んじ、手摘みやコラージュに卵白を使うなどのこだわりよう。シルクのような滑らかなタンニン、しなやかで長いフィニッシュ。

品種 : テンプラニージョ 75% マスエロ 15% グラシアーノ 10%

産地 : D.O. Ca リオハ

アラバスタ ¥32,000

驚くほど滑らかなアタック。アラバスタは日本語で“雪花石膏”。その名に負けぬ美しく、エレガントな味わいです。

品種 : ティンタデトロ 100%

産地 : D.O. トロ

クロスエラスムス ¥52,000

“プリオラートの5人組”の1人が作るワイン。生産量がとても少なくその数なんと3,200本。日本への割り当ても少ない希少価値の高い一本です。

品種 : ガルナッチャ 70% シラー 30%

産地 : D.O. Ca プリオラート

FRANCE

マルサネ・レ・シャンプサロモン ¥9,500

香りから感じるアロマと口に広がるアロマの調和が抜群でラズベリーのような赤い果実のアロマがよく感じられるストラクチャーのしっかりしたワイン。

品種 : ピノノワール 100%

産地 : A.O.C. マルサネ

シャトー・デギュイ ¥13,500

ローストコーヒーのアロマ、口当たりはしなやかで力強くリッチなフレーバー、きめ細かいタンニンが調和し、長い余韻。

品種 : メルロ 85% カベルネ・フラン 15%

産地 : A.O.C. カスティリオン

ニュイサンジェルジュ・プルミエクリュ・レヴオーラン ¥17,800

コハクがかかったルビー色、芳醇な果実の香りに紅茶や革などの複雑かつふくよかな香り。澄んだミネラル感やキレイな酸味が広がるエレガントな味わい。

品種 : ピノ・ノワール 100%

産地 : A.O.C. ニュイ・サン・ジョルジュプルミエクリュ

Cerveza ビール

- ・ ザ・プレミアムモルツ 香るエール ￥800
- ・ パゴアピルスナー ￥1,050
- ・ パゴアレッドエール ￥1,050
- ・ ヴォルダム ￥1,050

Cócteles, etc. カクテル・その他

- ・ カリモチヨ ￥850
- ・ ハイボール (スペインウィスキー) ￥950
- ・ シェリー各種 ￥800~

Sin Alcohol ソフトドリンク

- ・ Zumo de Naranja/ スペイン産オレンジジュース ￥750
- ・ Cola/ コーラ ￥500
- ・ Refresco de Jengibre/ ジンジャーエール 辛口 ￥500
- ・ Agua carbonatada/ ミネラルウォーター ガス入 ￥950
- ・ Agua mineral/ ミネラルウォーター ￥950

Café カフェ

- ・ Café exprés/ エスプレッソ S¥400 W¥600
- ・ Café/ コーヒー (HOT/ICE) ￥500
- ・ Café Latté/ カフェラテ (HOT/ICE) ￥700
- ・ Darjeeling/ ダージリン (HOT/ICE) ￥750
- ・ Té de Menta/ ミントティー (HOT/ICE) ￥750

DINNER TAKEOUT MENU

19:00~21:00

03-5420-1929

- 本日のタパス盛り合わせ ¥1,980
~ スパニッシュオムレツ、ロシア風ポテトサラダ、キャロットラペ、ヒルダ、リエット、オリーブなど ~
- シャルキュトリー盛り合わせ ¥1,980
~ 無添加のジャンボンブラン、鴨のパストラミ、チョリソ、白カビサラミ、ハモンセラノ、コルニッション ~
- 純血バスク豚 " キントア " のパテドカンパーニュ ¥1,890
バスク地方でも希少なキントア豚のパテ。
アルベキーナのコンディマンとギンディージャを添えています。
- ジャンボンドバイヨンヌ ¥1,350
~ バスク産の生ハム ~
- 本日のチーズ 2 種とカベルネソーヴィニヨンのレーズン ¥1,450
~ ソフト or ハード 1 種、青カビ 1 種 ~
- フライドポテトのピリ辛ソースと真ダラのコロッケ (3 ケ) ¥980
- MAISON D'AHNI のバゲット (2 ケ) ¥280

※本日のタパス盛り合わせ、シャルキュトリー盛り合わせは内容が変更する場合がございます。
ご了承ください。