

CURSO

限定特別 Cランチ ¥1,700



骨付き豚のグリル
フライドポテト
自家製ピクルス

+ バスクチーズケーキ 550円

コーヒー or 紅茶

CURSO

限定特別 Uランチ ¥2,300



仔羊のトマト煮込み
(バスク伝統料理チリンドロン)
フライドポテト
本日のスープ
バケット添え

+ バスクチーズケーキ 550円

コーヒー or 紅茶

MENU



PATATAS BRAVAS

780円

じゃがいものフライ

バル定番 フライドポテト アリオリとピリ辛チリソース添え



👉人気メニュー

RAVIOLI DE CANGREJO

880円

カニのラヴィオリ

パスタ生地で包んだ蟹を濃厚な海老のアメリカヌソースに絡めて



👉人気メニュー

VIEIRA A LA PLANCHA CON AJOBLANCO

1,250円

帆立のアサーダ

ソテーした帆立にナッツのソースやエスプレッソオイル、海苔の風味が複雑に絡み合う、サンセバスチャン本店の人気メニュー



REVUELTO DE HONGOS

1,350円

ポルチーニ茸のスクランブルエッグ

バスク伝統料理 ポルニ茸の旨味がトロトロの卵にまとった一品



JAMON BASQUE

1,800円

バスク産 生ハム

ピエール・オティザ氏が手掛けたバスクキントア豚の生ハム



ACEITUNA

600円

オリーブ



IDIAZABAL

1,400円

イディアサバル

バスク地方で作られている羊乳のチーズ
ミルクの甘みと酸味、そしてほんのりとスモーク香が楽しめる

MENU



MARMITAKO

1,400円

マルミタコ

バスク漁師の伝統料理 マグロとトマト お野菜の煮物



PULPO A LA PARRILLA

1,500円

タコの炭火焼き

バスク伝統料理をパブロシェフが更に進化させた一品



🍴人気メニュー

BESUGO A LA PLANCHA

1,600円

鯛のグリル

熊野鯛のグリル ヴィネガーソース



CERDO A LA PLANCHA

1,800円

骨付き豚のグリル

白ワイン オリーブオイル 香草でマリネして
焼き上げた骨付きポークのグリル



CHIRLINDRON

2,200円

松阪牛のチリンドロン（トマト煮込み）

バスク伝統料理 パプリカ 玉葱 トマトをふんだんに
使った 松阪牛の煮物

BARRA

350円

バケット（2枚）

デザート

HELADO

550円

アイスクリーム

デザートにさっぱりと

DRiNK

ビール

アサヒスーパードライ（生）	800円
バスクビール（クラフトビール）	1,100円
ノンアルコール（オールフリー）	700円
ハイボール	800円

グラスワイン・シードラ

泡	カヴァ パレス バルタ	1,100円
白	チャコリ(バスクの白ワイン) フレッシュ	1,100円
白	マルケス デリスカル ブランコ 柑橘 辛口	1,100円
赤	エグレン ウガルテ フレッシュ フルーティー	1,100円
赤	ノルテ カベルネソーヴィニョン 果実味スパイシー	1,100円
赤	エルピンクロ クリアンサ 樽香エレガンス	1,300円
ロゼ	メディオディア ロサド フレッシュ 辛口	1,100円
微泡	シードラ（バスクのリンゴのお酒） 辛口	1,100円
甘口	コプケ（50ml） 極甘口ポートワイン	750円
	ノンアルコールワイン赤	800円

ソフトドリンク

オレンジジュース リンゴジュース 赤葡萄ジュース
ジンジャーエール コカ・コーラ スパークリングウォーター
烏龍茶

All 600円