

# Especial a la carta

Principios de Verano ~初夏~

シェアしてお楽しみいただける季節のア・ラ・カルトメニューは、スペインの夏のテーブルをイメージ。

沖縄県産のハーブ鶏を使用した「オレンジ香る鶏肉のパエージャ」は、爽やかな味と香りが食欲をそそります。このほか、茹でたての熱々をバジルソースとアイオリソースで豪快に味わう「小エビのボイル」など、シェアしてお楽しみいただける料理を取り揃えました。ワインとの相性も格別です。



## Josper Oven-Roasted Asparagus

アスパラガス ジョスパーオープン焼き

¥1,800

## Huevos Rotos

ウエボスロトス(ポテト・生ハム・卵)

¥1,800

## Orange Scented Chicken Paella

オレンジ香る鶏肉のパエージャ

¥2,500

## Stuffed Filet of Squid

ヤリイカのレジェノス

¥2,800

## Boiled Shrimp with Aioli Sauce

ガンバス・コシーダス アイオリソース添え(小海老のボイル)

¥3,000

※All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.  
※表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。