PAELLA FIDEUA
〈パエージャ or フィデウァ〉

※「お米」か「ショートパスタ」よりお選びください
＊please choose from "rice" or "short pasta"

Seafood paella (S)
シーフードパエージャ（S） ¥2,200

Seafood paella (L)
シーフードパエージャ（L） ¥4,400

Chicken and mushroom paella (S)
鶏とキノコのパエージャ（S） ¥2,000

Chicken and mushroom paella (L)
鶏とキノコのパエージャ（L） ¥4,000

Seasonal paella (S)
季節のパエージャ（S） ¥2,000

Seasonal paella (L)
季節のパエージャ（L） ¥4,000

DESSERT 〈デザート〉

Homemade basque cheesecake
自家製バスクチーズケーキ ¥850

Croissant Catalana
クロワッサンカタラーナ ¥700

Today's gateau chocolate with vanilla ice cream
本日のガトーショコラ バニラアイス添え ¥850

Seasonal tart
季節のタルト ¥800

Gateau Opera
ガトーオペラ ¥850

Bicerin assorted chocolate
ビチェリン チョコレート盛り合わせ ¥1,500

※10%サービスチャージ ※表記価格は全て税別価格です
＊10% service charge ＊Tax is excluded

ROOF TOP
LA BOCA

FOOD MENU

TAPAS 〈タパス〉

Corned beef potato salad sandwich
コーンビーフポテトサラダサンド ¥380

Octopus galicia
タコのガリシア ¥380

Scamorza and Sobresada
スカモルツァとソブラサーダ ¥450

Gizzard confit
砂肝のコンフィ ¥380

Mix nuts
ミックスナッツ ¥380

SALAD 〈サラダ〉

Olive rock salt salad with tomato and onion
トマトとオニオンのオリーブ岩塩サラダ ¥600

COLD DISH 〈冷菜〉

Raw ham tomato caprese
生ハムトマトのカプレーゼ ¥980

Venison carpaccio
蝦夷鹿のカルパッチョ ¥980

CHEESE 〈チーズ〉

Manchego cheese
マンチェゴチーズ ¥780

Vlaskaas
ブラスカス ¥780

Camembert
カマンベール ¥780

Gorgonzola
ゴルゴンゾーラ ¥680

Smoked cheese
スモークチーズ ¥680

Assorted 5 kind of cheeses
チーズ5種盛り合わせ ¥1,600

HAM 〈ハム〉

Jamon serrano
ハモンセラーノ ¥950

Jamon iberico de bellota
ハモン イベリコ デ ベジョータ ¥1,580

Iberico salticheon bellota
イベリコ サルチチョン ベジョータ ¥800

Chorizo bellota
チョリソ ベジョータ ¥800

Mortadella
モルタ デッラ ¥800

Prosciutto di palma
プロシュート ディ パルマ ¥880

Assorted raw ham salami (S)
生ハムサラミ盛り合わせ（S） ¥1,580

Assorted raw ham salami (L)
生ハムサラミ盛り合わせ（L） ¥3,160

AJILLO 〈アヒージョ〉

※バケット付き
＊with bucket

Seasonal ajillo
季節のアヒージョ ¥850

Shrimp ajillo
海老のアヒージョ ¥850

squid black ajillo
イカのブラックアヒージョ ¥850

Mushrooms and raw ham ajillo
マッシュルームと生ハムアヒージョ ¥850

WARM DISH 〈温菜〉

Padron (sweet green pepper saute)
パドロン（ししとうのソテー） ¥600

Webos fletos compatata (Spanish style french fries)
ウェボス フリートス コンパタタ ¥580
（スペイン風フライドポテト）

BBQ MENU

〈バーベキューメニュー〉

※3日前 22時までの要予約 ¥3,000

＊Reservation required by 22:00, 3 days before

3 kinds of pinchos dishes
3種ピンチョス料理

Ahijo with mushrooms and broccoli (with bucket)
マッシュルームとブロッコリーの
アヒージョ（バケット付き）

Tandoori chicken
タンドリーチキン

Thick sliced bacon
厚切りベーコン

Grilled shrimp with herbs
海老の香草焼き

Beef strip loin
牛ストリップロイン

Seasonal grilled vegetables
旬の焼き野菜

Pork soup curry and saffron rice
〆のポークスープカレーと
サフランライス

Today's dessert
本日のデザート

SINGLE MENU

〈単品メニュー〉

Sausage with bone (4 servings)
骨つきソーセージ（4人前） ¥1,250

Scallop butter soy sauce (4)
殻付きホタテ バター醤油（4ヶ） ¥3,000

Marinated Iberian pork herbs (2 servings)
イベリコ豚のハーブマリネ（2人前） ¥1,150

Finest bacon steak (4 servings)
極上ベーコンステーキ（4人前） ¥1,700

Beef fillet dice steak (4 servings)
牛フィレ肉のサイコロステーキ（4人前） ¥3,000

Corned beef potato salad sandwich (6)
焼きおにぎり（6ヶ） ¥800

Fried noodles (4 servings)
焼きそば（4人前） ¥1,300

※表記価格は全て税込価格です ※仕入れ状況により内容が変更になる可能性がございます

＊Tax is included ＊Contents may change depending on the stocking situation

SHOCHU 〈焼酎〉

Shinku no murasaki 新九乃紫（芋）（720ml）	¥4,000
Ginza no suzume 銀座のすずめ（麦）（720ml）	¥4,000

SOFT DRINK 〈ソフトドリンク〉

Orange juice オレンジジュース	¥400
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥400
Pine apple juice パインアップルジュース	¥400
Tonic water トニックウォーター	¥300
Soda ソーダ	¥300
Ginger ale ジンジャーエール	¥300
Pepsi Cola ペプシ　コーラ	¥300
Guava nectar HawaiianSun グァバネクター	¥500
Peach berry punch HawaiianSun ピーチベリーパンチ	¥500
Pineapple orange nectar HawaiianSun パイナップルオレンジネクター	¥500
Lilikoi passion HawaiianSun リリコイパッション	¥500
Tropical ice tea HawaiianSun トロピカルアイスティー	¥500
Mineral water CRYSTTAL GEYSER ミネラルウォーター	¥400

※10%サービスチャージ ※表記価格は全て税別価格です
＊10% service charge ＊Tax is excluded

ROOF TOP
LA BOCA

DRINK MENU

BEER 〈ビール〉

Spain beer Mahou
スペインビール　マオウ（瓶）　¥800

WHISKY 〈ウイスキー〉

Kaku
角（フルボトル）　¥4,000

角（200ml）　¥1,600

CHAMPAGNE 〈シャンパン〉

Veuve Clicquot
ヴーヴクリコ 1/2（375ml）　¥7,000

ヴーヴクリコ（700ml）　¥12,000

〈辛口〉

女性が作り上げた繊細さと力強さのある
世界的に有名なシャンパーニュ。

Perrier Jouet Belle Epoque
ペリエ　ジュエ　ベル　エポック　¥32,000

〈辛口〉

アネモネの花が描かれた美しいボトル。
気品のある魅力的な余韻の素晴らしいシャンパーニュ。

WHITE WINE 〈白ワイン〉

Rojalet Blanc
ロジャレット　ブラン　¥5,000

〈辛口〉

爽やかでまろやかな口当たり、
バランスの良い活気のあるワイン。

Chablis Regnard
シャブリ　レグナー　¥7,000

〈辛口〉

力強くしっかりとしたミネラル、
高貴な香りと味わいのある辛口白ワイン。

Batar Querciabella
バタール　クエルチャベラ　¥18,000

〈辛口〉

ビターなナッツや熟れたフルーツの香り、
リッチなミネラル感、凝縮感がありパワフルなワイン。

COCKTAIL 〈カクテル〉

Beefeater
ビーフィーター（200ml）　¥1,800

Absolut Vodka
アブソリュートウォッカ（200ml）　¥1,800

Lejay Cassis
ルジェ　カシス（200ml）　¥1,800

Lejay Peach
ルジェ　ピーチ（200ml）　¥1,800

Paraiso Lychee
パライソ　ライチ（200ml）　¥1,800

Mangoyan
マンゴヤン（200ml）　¥1,800

RED WINE 〈赤ワイン〉

Rojalet Negre
ロジャレット　ネグラ　¥5,000

〈ミディアムフルボディ〉

赤い地層をイメージしたラベルが印象的な、
滑らかなタンニンを感じるワイン。

Gevrey Chambertin Bouchard Pere&Fils
ジュブレ　シャンベルタン　¥12,000
ブシャール　ペール　エ　フィス

〈フルボディ〉

ピノノワールの果実味と美しい酸味を生かした、豊かで複雑味のあるワイン。

Chateau Calon Segur
シャトー　カロン　セギュール　¥28,000

〈フルボディ〉

ハートのラベルが人気の力強くエレガントな、
ゆっくりと味わいたいボルドーワイン。

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild
プティ　ムートン　ド　ムートンロートシルト　¥36,000

〈フルボディ〉

濃厚でしっかりとした骨組みと複雑な香り、
余韻がいつまでも続くような深い味わいのワイン。

Opus One
オーパスワン　¥72,000

〈フルボディ〉

濃厚かつフレッシュ、クリーミーな味わいで、
芳醇で上品な余韻の最高級カリフォルニアワイン。