

Pintxos ¥700 (for 2 pieces)

ピンチョス

• Pintxo “Gilda”

ギルダ (ギンディージャ、
アンチョビ、オリーブ)

guindilla, anchovy, and olive

• Anchoa en salazón

アンチョビ

• Pintxo, tomate, anchoas y aceitónas

トマト、アンチョビ、オリーブ

• Pintxo, piperade, Jamón y camarón

ピペラド、生ハム、エビ

• Pintxo, Jamón y queso Ossau-Iraty

生ハム、オッソー・イラティ(羊チーズ)

* Pintxos (ピンチョス) って何？
バスク地方の一口サイズのタパス
のこと
(当店ではフランスバスク地方の
生ハム・ドライソーセージを
使っています。)



Saucisson ¥900

(フランスバスク・
オーヴェルニュ地方産のサラミ)

• Chorizo des Aldudes

チョリソ・デ・ザルデュード

• Saucisson Jesus

ソシソン ジェズ

• Saucisson sec

ソシソン セック

• Saucisson des Aldudes

ソシソン・デ・ザルデュード

Charcuterie

• Terrine de porc ¥1700

バスク産ポークのパテ

• Jambon ¥2,000

生ハム (バスク産)

Assiette à partager

(各種盛り合わせ)

• Assortiment

de Saucissons

サラミの盛り合わせ

¥2,300

• Assiette de jambon et terrine

生ハムとパテの盛り合わせ

¥3,500

• Assortiment

de fromages

チーズの盛り合わせ

¥ 2,500

• Assiette jambon et piperade

生ハムとピペラド

¥ 2,300

• Assortiment de pintxos ¥ 1700

ピンチョスの盛り合わせ 5ピース

Vegan friendly

• Piperade

ピペラド

¥900

• Olives

オリーブ

¥550

Please let us know if you have any allergies or intolerances.
アレルギーや食べられないものがある方は店員にお知らせください。

JPY Tax included