

# PINTXOS

料理を Dai オリジナル

スペイン北部のバスク地方サンセバスチャン発祥の  
ひと口サイズで召し上がるおつまみ「ピンチョス」  
DAIならではのアレンジを効かせてご用意しました！

SAN SEBASTIAN

## ハモンセラーノと発酵バターの ブリオッシュピンチョス

Jamon Serrano & Fermented Butter Brioche Pintxos  
卵を使った甘味のある生地にハモンセラーノと  
バターの組み合わせが最高の一品

1P 500(税込 550)



## パンコントマテ ハモンセラーノとトマトとブリオッシュ

Jamon Serrano & Tomato & Brioche  
定番のピンチョスをアレンジした Dai オリジナルの  
パンコントマテ

1P 500(税込 550)

## 炙り鯖と野菜のマリネ

Roasted Mackerel & Vegetable Marinade  
炙った鯖にスペインの焼き野菜マリネである  
『エスカリバーダ』を載せクリームチーズと  
合わせた一枚

1P 500(税込 550)



## シラスと塩トマト

Whitebait & Tomato  
ティルの香りがアクセントになる事を楽しんで頂く為  
オーダーを頂いてからマリネして提供致します

1P 450(税込 495)

## アジアーゴチーズと マッシュルーム

Asiago Cheese & Mushroom  
コクがあり滑らかなチーズを仕上げにサッと炙って  
ご提供するワインとよく合う一枚です

1P 450(税込 495)

## ズワイ蟹と香草パン粉

Snow Crab & Herb-Crusted Grilled  
バスク地方の名物料理をピンチョスで再現しました  
蟹と蟹味噌のリッチな味わいをお楽しみ下さい

1P 650(税込 715)

※別途、サービス料として 5%を頂いております

# FROM THE FARM

## FRESCO MARISCOS

その時期で一番美味しい貝を全国から取り寄せて  
『生』と『蒸し』の調理法をお好みで楽しんで頂けます！



### オイスタープラッター

Oyster Platter

4P 1,800(税込 1,980) 6P 2,700(税込 2,970) 8P 3,600(税込 3,960)

### フレッシュオイスター

Seasonal Fresh Oyster

1P 450(税込 495)

### 牡蠣のシェリー蒸し

Sherry Steamed Oysters

1P 450(税込 495)

・ジェノベーゼソースに浮かぶ  
ムール貝の白ワイン蒸し

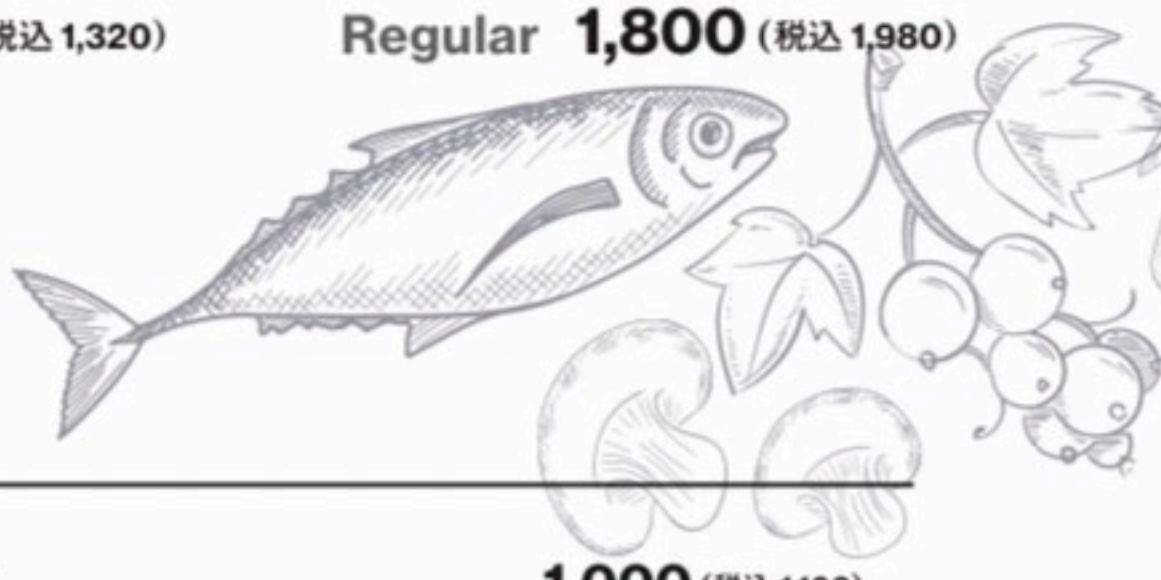
Mussels Steamed in Wine

色鮮やかなバジルオイルが決め手

残ったソースを使ってパスタをご注文頂く事をオススメします！

Small 1,200(税込 1,320)

Regular 1,800(税込 1,980)



### FARM FRESH



#### マッシュルームの カルパッチョ

Mushroom Carpaccio

生のマッシュルームとスペインを代表する  
羊乳のチーズの相性が抜群の冷前菜

1,000(税込 1,100)



#### 季節の果実のカプレーゼ

Seasonal Fruit Caprese

時期に合わせて旬のフルーツを厳選 /  
フルーツの味が一番楽しめるカプレーゼ

1,100~(税込 1,210~)



#### バイヤーおすすめ 鮮魚のカルパッチョ

Seasonal Fresh Seafood Carpaccio

時期ごとに美味しい魚を厳選しています  
素材を引き立てるようにシンプルなソースで仕上げました

1,200~(税込 1,320~)

# TAPAS FRIOS

## STARTER

### シャリュキュトリー盛り合わせ



Assorted Charcuterie

厳選した生ハムやサラミなど取り寄せて豪華に盛り付けた乾杯のお供になる盛り合わせ！

1,700 (税込 1,870)

### ハモンセラーノ

Jamon Serrano

950 (税込 1,045)

### マスカルポーネとゴルゴンゾーラのウフマヨ

Mascarpone & Gorgonzola Oeuf Mayo

とろーり半熟卵とチーズマヨネーズで作るイタリアンなウフマヨ

500 (税込 550)



### 牛タンのカルパッチョ

Beef Tongue Carpaccio

低温で火入れをした柔らかな牛タンネギとオリーブオイルのソースで

700 (税込 770)



前菜としても・お酒に合わせるおつまみとしてもビールにもワインにも！どのタイミングにもピッタリな逸品料理をお楽しみ下さい！

### ドンキのキャロットラペ

Spanish Carottes Râpées

オレンジの果汁でさっぱり仕上げたスペイン風

350 (税込 385)



### 干しダラのポテトサラダ

Potato Salad with Dried Cod

「ブランダード」と呼ばれるスペインの伝統的なポテトサラダ

500 (税込 550)



### 白レバーのパテ

Liver Pate

イタリアのマルサラワインに漬け込んだレーズンと一緒に召し上がる当店オリジナル

600 (税込 660)



### 拘りチーズの盛り合わせ

Assorted Carefully Selected Cheese

Half 600 (税込 660)

定期的に内容を更新するシェフが厳選したチーズの盛り合わせ

Full 1,000 (税込 1,100)



# TAPAS CALIENTES

### ひよこ豆のフリット

Chickpea Fritto

外はサクッ！中はトロッ！とした人気おつまみ

チーズとスパイスの香りが病みつきになります

450 (税込 495)



### ヤリイカのフリット

Fried Spear Squid

衣にスパイスを効かせてサクッと揚げましたタルタルソースたっぷり付けてどうぞ

700 (税込 770)



### カジョス - ハチノスのマドリッド風煮込み -

Callos -Madrid Style Beef Tripe Stew-コラーゲンの多い豚足やハチノスを煮込んだ身体の芯まで温まるマドリードの郷土料理

900 (税込 990)



### マッシュルームのオーブン焼き

Oven Baked Mushroom

古都セゴビアの郷土料理

ニンニク / 生ハム / バセリを詰めました

950 (税込 1,045)



### フライドポテト アンチョビアリオリ & ブラバスソース

French Fries with Anchovy Aioli & Bravas Sauce

アオリソースとピリ辛トマトソースの

650 (税込 715)



### シチリア風鶏もも肉の唐揚げ ポッロフリット

Pollo Fritto Sicilian Style Fried Chicken Thighs

レモンやハーブでマリネした爽やかな香りで後味すっきりな不思議な唐揚げ

750 (税込 825)



# TORTILLA

### 焼きたて！熱々！トルティージャ

ジャガイモ等など異材沢山のスペイン風オムレツ

オーダーを頂いてから焼き上げます！

1,000 (税込 1,100)



### ハモンセラーノとマッシュルームのサラダ

Jamon Serrano & Mushroom Salad

Small 750 (税込 825) 1,000 (税込 1,100)



### クラシックシーザーサラダ

Classic Caesar Salad

Small 750 (税込 825) 1,000 (税込 1,100)

# SALAD

# AJILLO

オリーブオイルとニンニクで様々な食材を  
グツグツと煮込んだ人気逸品料理！  
スープを更に足してあっさり召し上がるよう  
他にはない工夫を凝らしました！  
\*唐辛子は追加／無しを選択可能です



## 赤海老とマッシュルーム

Shrimp & Mushroom

海老味噌を最初に炒め、海老の風味を  
より濃厚に感じられるイチ押しアヒージョ！

1,100(税込 1,210)



## シラスと生海苔の ピカンテアヒージョ

Ajillo with Whitebait and Raw Seaweed

唐辛子オイルで作るアヒージョ  
辛い物好きならコレ！

900(税込 990)



## 牛ホルモンとマッシュルームの アラビアータ

Spicy Arrabbiata with Beef Offal & Mushrooms

トマトベースのアヒージョ  
ホルモンの脂とニンニク、唐辛子でピールがすすむ！

1,000(税込 1,100)

# FUEGO

シェフの技量が詰まった熱々な料理の数々

## PINCHO MORUNO



## アイスランド産ラムのピンチョモルーノ

Iceland Lamb Pincho Moruno

スパイスを美味しい活用した  
モロッコ風の伝統串焼き料理

1P 900(税込 990)

## PLANCHA

## LOS BRILLANTE

## 大山鶏のプランチャ - レモンマリネ -

Chicken Plancha

レモンの果肉と皮でマリネした鶏もも肉を  
皮バリでジューシーに焼き上げました

1,100(税込 1,210)



## イベリコ豚のグリル

放牧されて飼育したイベリコ豚の肩ロースを  
香ばしく焼き上げました

Grilled Iberico Pork

2,000(税込 2,200)



## 熊本県産黒毛和牛のグリル マッシュルームのコンディモン

表面はカリッと / 中はオープンでじっくり焼く事によって  
最高の火入れを実現させるスペシャリティ

Grilled Beef

2,400(税込 2,640)

# PAELLA

お米と肉・魚介類・野菜などの具材を  
鯛の出汁と鶏のブイヨンで炊き込んだ  
バレンシアの郷土料理



## イカ墨のパエリア

地中海の漁師飯として地元では馴染みの歴史あるパエリア  
鯛のスープをオリーブオイルでクリーミーに仕上げています

Squid Ink Paella

Regular 1,900(税込 2,090)  
Large 2,500(税込 2,750)

## 魚介のパエリア

赤海老／アサリ／ムール貝／パプリカを豪華に合わせた  
パエリアの中のパエリア！

Seafood Paella

Regular 1,900(税込 2,090)  
Large 2,600(税込 2,860)

## スペアリブと季節野菜

濃厚でコクのある味わいが特徴のスペアリブをジューシーに  
炊き上げました

Spareribs & Seasonal Vegetable

Regular 1,900(税込 2,090)  
Large 2,700(税込 2,970)

## パエリアミクスタ

魚介と大山鶏の両方が楽しめる具沢山パエリア  
それぞれの出汁がベストマッチな良いとこ取り！

Paella Mixta

Regular 2,100(税込 2,310)  
Large 2,800(税込 3,080)

## イベリコ豚とポルチーニ茸

上品で香り高いポルチーニがリッチさを演出！  
ジューシーなイベリコ豚との相性も間違いない！

Iberico Pork & Porcini

Regular 2,200(税込 2,420)  
Large 2,900(税込 3,190)

## 浅利ごはんアロス・コン・アルメハス

スペインバスク地方の米料理  
パエリアとは一味違った一皿をお楽しみください

Arroz Con Almejas

1,800(税込 1,980)

もちもちの生麺から手打ちパスタまで  
食材とソースに合わせて楽しんで頂けるように  
ご用意致しました！

# TA-PASTA

ショートパスタをおつまみ感覚で  
召し上がるワインに合うひと皿

## ゴルゴンゾーラ リガトーニ

Gorgonzola Cheese Rigatoni

900(税込 990)

## 山椒アラビアータ

Japanese pepper Arabiata

900(税込 990)

## 茄子とモッツァレラチーズのトマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese Tomato Sauce  
Pasta: 生麺タリオリーニ Base: トマトソース

1,300(税込 1,430)

## 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

Whitebait Simply Scalded & Dried Mullet Roe Peperoncino  
Pasta: 生麺タリオリーニ Base: オイル

1,300(税込 1,430)

## -トリュフ香る- カルボナーラ

Carbonara Flavored Truffle

Pasta: 生麺タリオリーニ Base: クリームソース

1,500(税込 1,650)

## 牡蠣とほうれん草のクリームソース

Oysters and Spinach

Pasta: 平打タリアテッレ Base: クリームソース

1,600(税込 1,760)

## 超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese

Pasta: 平打タリアテッレ Base: ラグーソース

1,700(税込 1,870)

# JAPANESE SIGNATURE

## シグネチャードリンク

イタリアン & スパニッシュに合うカクテルを日本各地から選りすぐったお酒をベースに開発したシグネチャードリンク



### 神奈川県産 伊勢屋酒造 ネグローニスプリッツ Negroni Spritz

神奈川県で造るアマーロをベースにネグローニを食事に合うよう炭酸で割りました

980(税込 1,078)



### 鹿児島県産 西酒造 天使のレブヒート Angel Rebujito

シェリー樽で熟成した芋焼酎をハーブシロップと炭酸で割った爽やかな一杯

980(税込 1,078)

## SHINDO LAB 日向夏チェロモニー Hyuganatsu Cellomoni

無農薬で作られた日向夏を1つ1つ丁寧に手作業で皮を剥いて作った日向夏チェロをスプモニースタイルに

780(税込 858)

## 広島県産 中国醸造 梅ロールスプリッツ Plum Rol Spritz

イタリアで大人気のアペロールスプリッツを梅を使って和風にアレンジ

780(税込 858)

## 宮城県産 新澤醸造店 TT 紅茶酒 × 紅茶 Earl Grey × Tea

日本酒で造った紅茶種  
甘さも程よく食事の邪魔をしないお茶割り

680(税込 748)

# WINE COCKTAIL

## ワインベースの自家製カクテル



### 自家製サングリア 赤 Sangria Red

スパイスを漬け込んだ自家製赤サングリア

680(税込 748)

### 自家製ジンジャーエールのキティ Homemade ginger ale Kitty

赤ワインを自家製ジンジャーエールで割ったさっぱりとした一杯

680(税込 748)

### 自家製サングリア 白 Sangria White

隠し味に紅茶を使ってすっきり仕上げた白サングリア

680(税込 748)

### Dai のレモンサワー Dai's Lemon Sour

レモンを皮まで丸ごと使用した本気のレモンサワー

680(税込 748)

### ハーブレモネードスプリッター Herbal Lemonade Spritzer

自家製のレモネードを使った甘酸っぱいワインカクテル

680(税込 748)

### ティオリブレ TIO Libre

シェリー × コーラの意外性がベストマッチ！

880(税込 968)

### クラフトジンジャーハイボール Craft Ginger Highball

自家製の生姜シロップを使用したスッキリとした一杯

680(税込 748)

# DAI ORIGINAL

## 自家製のサワー&ハイ

### ワイルドジントニック Wild Jin Tonic

ワイルドターキーの力強さにスペイン産ジンの爽やかさ

780(税込 858)



### クレアフリーブ TIO Libre

シェリー × コーラの意外性がベストマッチ！

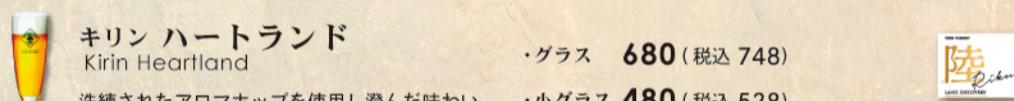
880(税込 968)

# WINE COCKTAIL

## BEER

### キリン ハートランド Kirin Heartland

洗練されたアロマホップを使用し澄んだ味わい



・グラス 680(税込 748)

・小グラス 480(税込 528)



### キリン 陸 Kirin RIKU

580(税込 638)



### サントリー 角 SUNTORY KAKU

580(税込 638)

### クラフトビール タップマルシェ Craft Beer Tap Tap Marché

定期的な入れ替えで様々な銘柄を楽しめます！



880(税込 968)

880(税込 968)

500(税込 550)



### ニッカ リッチブレンド Nikka Rich Blend

580(税込 638)



### ワイルドターキー 8年 Wild Turkey Aged 8 Years

780(税込 858)



### ★イタリアで人気のシェリー樽仕込み！ グレングラント アルボラリス Glen Grant Arboralis

680(税込 748)

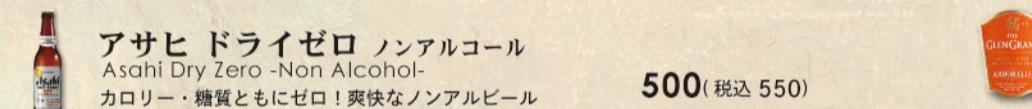
### ヒューガルデン ホワイト Hoegaarden White

オレンジ・リンゴなどの爽やかな香りで飲み口軽やか



### アサヒ ドライゼロ ノンアルコール Asahi Dry Zero -Non Alcohol-

カロリー・糖質ともにゼロ！爽快なノンアルコール



# DIGESTIF

お食事の後にピッタリな「食後酒」をセレクトしました

ALL 780(税込 858)

## Non ALCOHOL

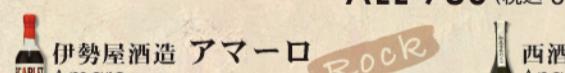
### 日向夏チェロ Straight

おすすめの飲み方：ストレート



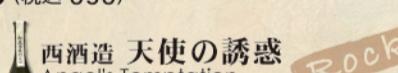
### 伊勢屋酒造 アマーロ Amaro

おすすめの飲み方：ロック



### 西酒造 天使の誘惑 Angel's Temptation

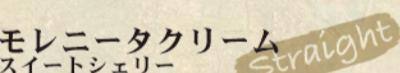
おすすめの飲み方：ロック



### モレニータクリーム Straight

スイートシェリー Morenita Cream

おすすめの飲み方：ストレート



# - MOCKTAIL -

ALL 580(税込 638)

### クラフトジンジャーエール Craft Ginger Ale



Craft Ginger Ale

Craft

Ale

580

税込

638

円

580

税込

638

# ～Lunch Menu～

サラダ+食前食後のドリンク付き  
Come with Salad & 2 Soft Drinks

## Berfore Drink

国産黒烏龍茶  
(アイス)  
Black Oolong Tea

ライチ紅茶  
(アイス・ホット)  
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー<sup>+</sup>  
(アイス)  
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー  
Iced Coffee

+150 Change to Soft Drink

マンゴージュース  
Mango Tea

ブドウジュース  
Grape Juice

+350 Change to Alcohol Drink

オレンジジュース  
Orange Juice

青森りんごジュース  
Aomori Apple Juice

生ビール  
Draft Beer

ハイボール  
High Ball

グラスワイン 赤・白  
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

2杯目からは400円でお替わりをご注文頂けます

## After Drink

コーヒー (アイス・ホット)  
Coffee / Iced or Hot

ライチ紅茶 (アイス・ホット)  
Lychee Tea / Iced or Hot

## Recommend Set

前菜3種盛り合わせ

メインディッシュのお供にピッタリ!  
お酒にも合うお得なセットメニュー

—400—

## Today's Dolce Set

本日のドルチェセット

全て手作りの日替わりドルチェ!

別腹と考えるには勿体ないラインナップです

—400—

# “Daily” Main Dish

『選べる』日替わりメインディッシュ

## PAELLA LUNCH

-具だくさんパエリア-

### 鶏もも肉と季節野菜のパエリア

Chicken & Seasonal Vegetables Paella

旨味がよく出る鶏肉と時期によって厳選した美味しい野菜が  
バランスの良いパエリア

1,400

### イカ墨のパエリア

Squid Ink Paella

地中海の漁師飯として地元では朝食のみの歴史あるパエリア  
墨のスープをオリーブオイルでクリーミーに仕上げています

1,400

### 魚介のパエリア

Seafood Paella

赤海老 / アサリ / ムール貝 / パプリカを豪華に合わせた  
パエリアの中のパエリア /

1,500

### パエリアミクスタ

Paella Mixta

魚介と日南鷹の両方が楽しめる具沢山豪華パエリア  
それぞれの出汁がベストマッチな良いとこ取り /

1,500

## PASTA LUNCH

-モチモチ生麺パスタ-

Tomato

Oil

Tomato

茄子とモッツァレラチーズの  
トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese  
Tomato Sauce

1,300

桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino

1,200

トロ~り温泉卵をのせた  
アマトリチャーナ

Amatriciana Pasta  
Topped with a Silky Hot Spring Egg

1,300

Creamy

Ask!!

牡蠣とほうれん草の  
濃厚クリームソース

Rich Cream Sauce  
with Oysters and Spinach

1,400

数・量・限・定  
本日のパスタ

Today's Pasta

1,400



# ～Lunch Menu～

サラダ+食前食後のドリンク付き  
Come with Salad & 2 Soft Drinks

## Berfore Drink

国産黒烏龍茶  
(アイス)  
Black Oolong Tea

ライチ紅茶  
(アイス・ホット)  
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー<sup>+</sup>  
(アイス)  
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー  
Iced Coffee

+150 Change to Soft Drink

マンゴージュース  
Mango Tea

ブドウジュース  
Grape Juice

生ビール  
Draft Beer

ハイボール  
High Ball

オレンジジュース  
Orange Juice

青森りんごジュース  
Aomori Apple Juice

グラスワイン 赤・白  
Glass Wine / Red or White

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

— 2杯目からは400円でお替わりをご注文頂けます —

+350 Change to Alcohol Drink

コーヒー (アイス・ホット)  
Coffee / Iced or Hot

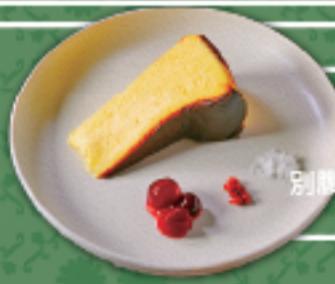
ライチ紅茶 (アイス・ホット)  
Lychee Tea / Iced or Hot

## After Drink



### Recommend Set

前菜3種盛り合わせ  
メインディッシュのお供にピッタリ!  
お酒にも合うお得なセットメニュー  
—400



### Today's Dolce Set

本日のドルチェセット  
全て手作りの日替わりドルチェ!  
別腹と考えるには勿体ないラインナップです  
—400

## “Daily” Main Dish

『選べる』日替わりメインディッシュ

### PAELLA LUNCH

-具だくさんパエリア-



鶏もも肉と季節野菜のパエリア  
Chicken & Seasonal Vegetables Paella

旨味がよく出る鶏肉と時期によって厳選した美味しい野菜が  
バランスの良いパエリア

1,400



イカ墨のパエリア

Squid Ink Paella

地中海の漁師飯として地元では親しまれ歴史あるパエリア  
墨のスープをオリーブオイルでクリーミーに仕上げています

1,400



魚介のパエリア

Seafood Paella

赤海老 / アサリ / ムール貝 / パプリカを豪華に合わせた  
パエリアの中のパエリア /

1,500



パエリアミクスタ

Paella Mixta

魚介と日南鷹の両方が楽しめる具沢山豪華パエリア  
それぞれの出汁がベストマッチな良いとこ取り /

1,500

### PASTA LUNCH

-モチモチ生麺パスタ-



Tomato

茄子とモッツァレラチーズの  
トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese  
Tomato Sauce

1,300



Oil

シラスとカラスミの  
ペペロンチーノ

Peperoncino  
with Whitebait and Bottarga

1,200



Tomato

桜海老のアラビアータ

Sakura Shrimp Arrabbiata

1,300



Cream

【沖縄県産】豚トロベーコンとマッシュルームの  
クリームソース

Cream Sauce  
with Pork Toro Bacon and Mushrooms

1,400



Ask!!

数・量・限・定  
本日のパスタ

Today's Pasta

1,400



# ～Holiday Lunch～

前菜5種盛り合わせ+食前食後のドリンク付き  
Come with 5 Antipast & 2 Soft Drinks

2,280 (tax in)

## Berfore Drink

国産黒烏龍茶  
(アイス)  
Black Oolong Tea

ライチ紅茶  
(アイス・ホット)  
Lychee Iced Tea

ローズストロベリーティー<sup>®</sup>  
(アイス)  
Rose Strawberry Tea

アイスコーヒー  
Iced Coffee

+150 Change to Soft Drink

マンゴージュース  
Mango Tea  
オレンジジュース  
Orange Juice

ブドウジュース  
Grape Juice  
青森りんごジュース  
Aomori Apple Juice

+350 Change to Alcohol Drink

生ビール  
Draft Beer

グラスワイン 赤・白  
Glass Wine / Red or White

ハイボール  
High Ball

スパークリングワイン  
Sparkling Wine

— 2杯目からは400円でお替わりをご注文頂けます —

## After Drink

コーヒー (アイス・ホット)  
Coffee / Iced or Hot

ライチ紅茶 (アイス・ホット)  
Lychee Tea / Iced or Hot

## Assorted Antipast

■鮮魚カルバッチョ  
Fresh Seafood Carpaccio

■牛タンのカルバッチョ  
Beef Tongue Carpaccio

■季節のスープ  
Seasonal Soup

■生ハムピンチス  
Raw Ham Pinchos

■ひよこ豆フリット  
Chickpea fritters

※時期や在庫の関係で内容が変更になる場合がございます

## Main Dish

-下記より一品お選び下さい-

### PAELLA LUNCH

#### 鶏もも肉と季節野菜のパエリア

Chicken & Seasonal Vegetables Paella  
旨味がよく出る鶏肉と時期によって厳選した美味しい野菜が  
バランスの良いパエリア

#### 魚介のパエリア

Seafood Paella  
赤海老 / アサリ / ムール貝 / パブリカを豪華に合わせた  
パエリアの中のパエリア /

#### イカ墨のパエリア

Squid Ink Paella  
地中海の漁師飯として地元では馴染みの歴史あるパエリア  
鯛のスープをオリーブオイルでクリーミーに仕上げています

### PASTA LUNCH

Tomato



#### 茄子とモッツァレラチーズの トマトソース

Eggplant & Mozzarella Cheese  
Tomato Sauce

Creamy



#### 牡蠣とほうれん草の 濃厚クリームソース

Rich Cream Sauce  
with Oysters and Spinach

Oil



#### 桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino

Tomato



#### トロ~り温泉卵をのせた アマトリチャーナ

Amatriciana Pasta  
Topped with a Silky Hot Spring Egg

Ask!!  
数・量・限・定  
本日のパスタ

Today's Pasta

1,400

### Today's Dolce Set

#### 本日のドルチェセット

全て手作りの日替わりドルチェ!  
別腹と考るには勿体ないラインナップです

500

# TAKE OUT

お店の味をご自宅でも！  
お仕事帰りに！  
ホームパーティーに！

【ブリランテタヴォラ Dai勝どき店】  
東京都中央区勝どき4丁目6-2 109区画B方  
TEL:03-6910-1699

## STARTER

### オードブル 6種盛り合わせ

Spanish Hors d'oeuvre  
BT Daiの人気前菜を1プレートに盛り込んだ  
パーティーのスタートを彩るオードブル

2,680



### 単品 生ハム

Raw Ham & Chorizo 1,240



### 単品 チョリソー

Chorizo 840

## TAPAS

### ひよこ豆のフリット

Chickpea Fritto

490

### シチリア風鶏もも肉の唐揚げ ポッロフリット

Sicilian style Fried Chicken

820



### 干しダラのポテトサラダ

Potato Salad with Dried Cod

550



### ヤリイカのフリット

Fried Spear Squid

770



### イベリコ生ハムと マッシュルームのサラダ

Iberico Ham & Mushroom Salad

1,100



### フライドポテト

Deep-fried Potato

710

## SPECIALTY

### イベリコ豚 セクレトのグリル

Grilled Iberico Pork

2,300

熟人達が内緒で家に持て帰り食べていたことから  
秘密(セクレト)と名前がついているほど  
非常に柔らかく霜降りが入った部位です



## PAELLA

### イカ墨のパエリア

Squid Ink Paella

2,090 大盛り 3,135

### 魚介のパエリア

Seafood Paella

2,090 大盛り 3,135

### スペアリブと季節野菜

Spareribs & Vegetable

2,400 大盛り 3,600

### パエリアミクスタ

Paella Mixta

2,300 大盛り 3,450

## FUEGO

## PASTA

### ゴルゴンゾーラ リガトーニ

Gorgonzola Cheese Rigatoni 1,100 大盛り 1,650

### 山椒アラビアータ

Japanese pepper Arabiata 1,100 大盛り 1,650

### 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ

whitebeef & Pepperoncino 1,540 大盛り 2,310

### 茄子とモツツアレラのトマトソース

Eggplant Tomato Sauce 1,540 大盛り 2,310

### 超粗挽き肉の濃厚ボロネーゼ

Rich Bolognese 1,870 大盛り 2,805