

料理を Dai オリジナル

PINTXOS

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げられるおつまみ「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はハモンセラーノと
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
デ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ツと炙って
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

当店オススメの料理をどうぞ！

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~)



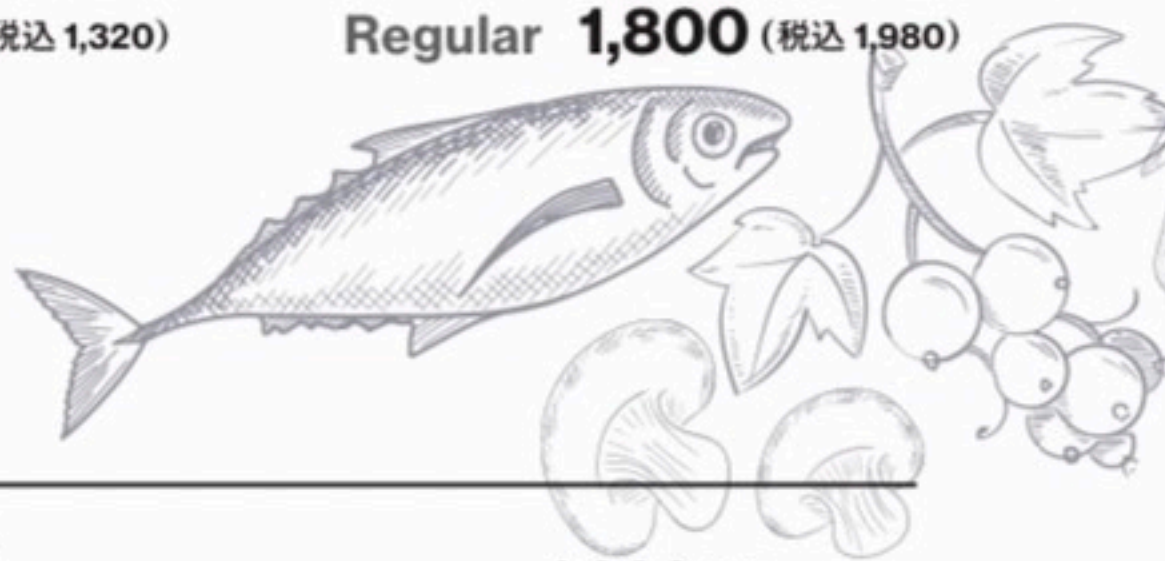
- パイヤーおすすめ - 鮮魚のカルパッチョ

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

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！

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)

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
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
Half 600 (税込 660)
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ッドの郷土料理 900 (税込 990)

マッシュルームのオープン焼き

Oven Baked Mushroom
古都セゴビアの郷土料理
ニンニク / 生ハム / パセリを詰めました 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
アリオリソースとピリ辛トマトソースの
ブラバスソースと一緒に 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

ジャガイモなど具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



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)

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れるよう
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



バゲット TOPPING

Baguette

200 (税込 220)



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、唐辛子でビールがすすむ /
1,000 (税込 1100)

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
スパイスを美味しく活用した
モロッコ風の伝統串焼き料理

1P 900 (税込 990)



PLANCHA



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
皮パリでジューシーに焼き上げました /
1,100 (税込 1,210)

LOS BRILLANTE



イベリコ豚のグリル

Grilled Iberico Pork

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

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ルティ

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バエリア
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
バエリアの中のバエリア /

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

Spareribs & Seasonal Vegetable

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

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

バエリア ミクスタ

魚介と大山鶏の両方が楽しめる具沢山贅沢バエリア
それぞれの出汁がベストマッチな良いところ取り /

Paella Mixta

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

イベリコ豚とボルチーニ茸

Iberico Pork & Porcini

上品で香り高いボ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しです /

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

Arroz Con Almejas

スペインバスク地方の米料理
バエリアとは一味違った一皿をお楽しみください

1,800 (税込 1,980)

PASTA

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 & スペ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 Rebutto
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)



福岡県産
SHINDO LAB 日向夏チェロモーニ
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ーニスタイルに

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 x 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サングリア

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)



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)



ハーブレモネードスプリッツァー
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)

DAI ORIGINAL

自家製のサワー&ハイ



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)



情熱のレモンサワー
Passionate Lemon Sour
見た目も鮮やかな気持ちが高揚するレモンサワー

680(税込 748)



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)



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)

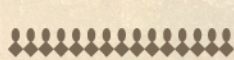


クラフトジンジャーハイボール
Craft Ginger Highball
自家製の生姜シロップを使用したスッキリとした一杯

680(税込 748)



BEER



麒麟 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)



クラフトビール タップマルシェ
Craft Beer Tap Tap Marché
定期的な入れ替えて様々な銘柄を楽しめます!

880(税込 968)



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

880(税込 968)



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! 爽やかなノンアルコール

500(税込 550)



WHISKEY



麒麟 陸
Kirin RIKU

580(税込 638)



サントリー 角
SUNTORY KAKU

580(税込 638)



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 Arboreal

680(税込 748)

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)



日向夏チェロ
Hyuganatsu Cello
おすすめの飲み方: ストレート

Straight



伊勢屋酒造 アマーロ
Amaro
おすすめの飲み方: ロック

Rock



西酒造 天使の誘惑
Angel's Temptation
おすすめの飲み方: ロック

Rock



モレニータクリーム
スイートシェリー
Morenita Cream
おすすめの飲み方: ストレート

Straight

NON ALCOHOL

- MOCKTAIL -

ALL 580(税込 638)



クラフトジンジャーエール
Craft Ginger Ale



ハーブレモネード
Herbal Lemonade



ボタニカルスカッシュ
Botanical Squash



ヴァージンサングリア
Non-alcohol Sangria

- CAFE & TEA -

ホットコーヒー
Hot Coffee

480(税込 528)

アイスコーヒー
Iced Coffee

480(税込 528)

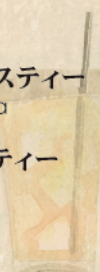
ICED ALL 480(税込 528)

黒ウーロン茶
Oolong Tea

オーガニックルイボスティ
Organic Rooibos Tea

ローズストロベリーティー
Rose Strawberry Tea

ライチ紅茶
Lychee Iced Tea



HOT ALL 580(税込 638)

ロイヤルアールグレイ
Royal Earl Grey

バニラ・トフィー・ルイボス
Vanilla Toffee Rooibos

ペルシャアップル
Persischer Apple



- FRUIT JUICE -

ALL 580(税込 638)

・グレープ Grape
・アップル Apple
・ピーチ Peach
・マンゴー Mango
・パイナップル Pineapple
・オレンジ Orange
・グレープフルーツ Grape Fruit

- SOFT DRINK -

コカ・コーラ
Coca Cola 480(税込 528)
ジンジャーエール
Ginger Ale 480(税込 528)
アクアパナ
Acqua Panna 580(税込 638)
サンペレグリーノ
San Pellegrino 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

Before 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
(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

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+350 Change to Alcohol Drink

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

- 具たくさんパエリア -



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

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
魚介と日南鶏の両方が楽しめる具沢山贅沢パエリア
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

桜海老のペペロンチーノ

Sakura Shrimp Peperoncino
1,200



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
1,300



Cream

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



Ask!!

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

Before 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
(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

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+350 Change to Alcohol Drink

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

- 具たくさんパエリア -



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

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
魚介と日南鶏の両方が楽しめる具沢山贅沢パエリア
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)

Before 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
(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

オレンジジュース
Orange Juice

青森りんごジュース
Aomori Apple Juice

+350 Change to Alcohol Drink

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

Assorted Antipast



■鮮魚カルパッチョ
Fresh Seafood Carpaccio

■牛タンのカルパッチョ
Beef Tongue Carpaccio

■季節のスープ
Seasonal Soup

■生ハムピンチョス
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



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



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 /



パエリア ミクスタ

Paella Mixta
魚介と日南鶏の両方が楽しめる異国山黄沢パエリア
それぞれの出汁がベストマッチな良いとこ取り /

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



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



Cream

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



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！
別腹と考え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



干しダラのポテトサラダ

Potato Salad with Dried Cod

550



タコと白インゲンの アンチョビマリネ

Octopus & Anchovies Marinade

660



ひよこ豆のフリット

Chickpea Fritto

490



ヤリイカのフリット

Fried Spear Squid

770



フライドポテト

Deep-fried Potato

710



シチリア風鶏もも肉の唐揚げ ポッコフリット

Sicilian style Fried Chicken

820



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

SPECIALTY

イベリコ豚 セクレットのグリル

Grilled Iberico Pork

2,300

職人達が内緒で家に持っ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



大山鶏のプランチャ

Daisen Chicken Plancha

1,300

FUEGO



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



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

Whitebait & Peperoncino

1,540 大盛り 2,310

茄子とモッツァ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

PASTA