

Especial a la carta

Primavera ～春～

スペイン各地の伝統料理をベースに、旬の素材の持ち味を最大限に活かし、春の香りをお届けするアラカルトメニュー。おすすめの前菜はブリ・ホッキ貝・春野菜と一皿に旬の味覚を集め、タンカンのドレッシングで仕上げた爽やかな一品です。ほろりとほぐれるほど柔らかな「牛肉の赤ワイン煮」は、旨味・風味が凝縮された濃厚な味わい。ジョスパーオープンで軽くグリルした春野菜とともに楽しみください。



Assorted Platter of Three Types of Tapas

3種類の前菜盛り合わせ

¥1,800

Sopa de Mariscos

ソパ・デ・マリスコス

¥2,000

White Asparagus Roasted in a Josper Oven

ホワイトアスパラガスのジョスパーオープン焼き

¥2,200

Beef Braised in Red Wine, Madrid Style

牛肉の赤ワイン煮 マドリード風

¥4,200

Tankan Cheese Cake

タンカンフロマージュ

¥900

※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。