






A LA CARTE

名物ピンチョス各種	スタッフがピンチョスプレートをお持ちいたします。 お好みの品をお好きなだけお運びくださいませ。	各 ¥300
<hr/>		
タパス サラダ&スープ	ハモンセラノ	¥900
	ハモンイベリコ&チョリソー	¥900
	ハモンセラノ、チョリソー、サルチチョン盛り合わせ	¥1,800
	フルーツマトのガスパチョ 海老とココナッツソルベ	S ¥800 / L ¥1,300
	ランカ海老のピキージョ オマールパプリカソース	¥1,200
	リトルジェムレタスのサラダ 濃厚なカニミソクリーム	S ¥1,200 / L ¥1,800
	ハモンセラノとマッシュルームのサラダ	S ¥1,200 / L ¥1,800
🍷 特大マッシュルームのアヒージョ 竹炭のブルマン添え	¥1,200	
	軽井沢野菜のまるごと溶岩石焼きエスカリバータ	¥2,000
<hr/>		
名物ふわとろ スフレトルティージャ	🍷 本日のスフレトルティージャ	S ¥1,500 / L ¥3,000
	トリュフたっぷりのスフレトルティージャ	S ¥2,000 / L ¥3,800
<hr/>		
パエリヤ	土鍋のカルドツソ (出汁が多めのおじや風パエリヤ)	¥2,000
	🍷 名物濃厚海老出汁のフィデワ (パスタのパエリア)	¥2,200
	軽井沢限定ふわとろ卵のホセ・ライス (ズワイガニたっぷりのスフレトルティージャをまっとた魚介のパエリヤ)	¥3,000
<hr/>		
肉料理	イベリコ豚ロースのカツレツ仕立て カルバドス バルサミソース	¥2,500
	イベリコ豚のスペイン風肉団子 ペドロヒメネスの香り	¥2,500
<hr/>		
デザート	🍷 バスク風チーズケーキ クリームチーズアイス添え	¥900
	さつま芋のクレマカタラーナ ゴルゴンゾーラアイス添え	¥900
	🍷 ガトーバスク ミントアイス添え	¥900

A LA CARTE

SPECIALTY PINCHOS	The staff will bring you a pinchos plate. Please take as many dishes of your favorites as you like.	<u>each ¥300</u>
<hr/>		
TAPAS, SALAD and SOUP	Jamon serrano	¥900
	Jamon iberico and chorizo	¥900
	Jamon serrano, Chorizo, Salchichon platter	¥1,800
	Fruit tomato gazpacho shrimp and coconut sorbet	S ¥800 / L ¥1,300
	Ranka gold shrimp piquillo aumale paprika cream sauce	¥1,200
	 Little gem lettuce salad thick crab miso cream	S ¥1,200 / L ¥1,800
	Jamon serrano and mushroom salad	S ¥1,200 / L ¥1,800
	Ajillo of giant mushroom with bamboo charcoal bullman	¥1,200
	Whole lava stone grilled escalivada with Karuizawa vegetables	¥2,000
<hr/>		
SPECIALTY SOFT SOUFFLE TORTILLA	 Today's Souffle tortilla	S ¥1,500 / L ¥3,000
	Souffle tortilla with lots of truffle	S ¥2,000 / L ¥3,800
<hr/>		
PAELLA	Clay pot caldosso (paella with a lot of broth)	¥2,000
	 Specialty fideua of rich shrimp soup (paella pasta)	¥2,200
	Karuizawa exclusive food : José rice of fluffy eggs (seafood paella with souffle tortilla of lots of snow crab)	¥3,000
<hr/>		
MEAT	Iberico pork loin cutlets with calvados balsamic sauce	¥2,500
	Spanish meat ball of Iberico pork with Pedro Ximénez	¥2,500
<hr/>		
DESSERT	 Basque style cheese cake served with cream cheese ice cream	¥900
	Sweet potato crema catalana with gorgonzola ice cream	¥900
	 Gateau Basque with mint ice cream	¥900