

Mサイズは一人前サイズ。
Lサイズはシェアにおすすめ!



パエリア全品+364yen(400yen)で
ライス大盛にできます。



PAELLA WITH IBERICO PORK & PLENTY OF MUSHROOMS
イベリコ豚とたっぷりキノコのパエリア

¥1,436yen(1,580yen) ¥2,582yen(2,840yen)

ジューシーなスペイン産のイベリコ豚を使用!
きのこもたっぷり!



GRILLED BROCCOLI AND PULLED PORK CHEDDAR CHEESE PAELLA
グリルブロッコリーとブルドポークの
CHEDDARチーズパエリア

¥1,418yen(1,560yen) ¥2,500yen(2,750yen)

ホロホロ、ジューシーなブルドポークは
パエリアライスと相性ピッタリ!

CHEESE PAELLA



MELTED CAMEMBERT CHEESE & JAMON SERRANO PAELLA
とろけるカマンベールチーズと
ハモンセラノのパエリア

¥1,709yen(1,880yen) ¥2,909yen(3,200yen)

カマンベールチーズの濃厚な味わいがクセになる贅沢なパエリア。
生ハムのほどよい塩味とはちみつで甘じょっぱく仕上げました。

MEAT PAELLA



SPICY CHICKEN WITH SALSA SAUCE MEXICAN PAELLA
スパイシーチキンとサルサソースの
メキシカンパエリア

¥1,200yen(1,320yen) ¥2,273yen(2,500yen)

自家製スパイシーチキンとサルサソースの
メキシカン風パエリア!



SPICY KEEMA & CHEESE PAELLA WITH HOT EGGS
スパイスカレーと半熟卵の
こんがりチーズパエリア

¥1,409yen(1,550yen) ¥2,636yen(2,900yen)

自家製キーマカレー×パエリア!
とろ〜り卵と絡めながら召し上がれ!



HAMBURGER STEAK AND AVOCADO
LOCO MOCO STYLE PAELLA
ハンバーグとアボカドのロコモコ風パエリア

¥1,636yen(1,800yen) ¥3,082yen(3,390yen)

ボリューム満点!新感覚のロコモコ風パエリア。

SEAFOOD PAELLA



PEACES MIX PAELLA
ピーシーズ MIXパエリア

¥1,282yen(1,410yen) ¥2,364yen(2,600yen)

定番人気!魚介とチキン、チョリソーの定番パエリア



PAELLA OF SQUID & CLAM WITH SQUID-SMOKED COD ROE
イカとあさりのイカスミ明太子パエリア

¥1,455yen(1,600yen) ¥2,636yen(2,900yen)

イカスミライスにイカと明太子の Teppancombi。



AVOCADO & SMOKED SALMON PAELLA
アボカド&スモークサーモンのパエリア

¥1,527yen(1,680yen) ¥2,718yen(2,990yen)

相性抜群の組み合わせ!追熟にこだわったアボカド使用。



PAELLA WITH OCTOPUS AND KITAAKARI POTATO
真たことキタアカリポテトのパエリア

¥1,364yen(1,500yen) ¥2,382yen(2,620yen)

真たこ×じゃがいものスパニッシュな美味しい組み合わせ!



PAELLA WITH MUSSELS AND CLAMS
ムール貝とあさりの貝づくしパエリア

ロソソ/赤 ブランコ/白
¥1,545yen(1,700yen) ¥2,818yen(3,100yen)

ムール貝を贅沢に使った魚介の旨味たっぷりなパエリア。
トマトソースで味わう[ロソソ/赤]と、
しっかり魚介を味わう[ブランコ/白]の2種類ご用意!



GARLIC SHRIMP & AVOCADO PAELLA
ガーリックシュリンプ&アボカドのパエリア

¥1,445yen(1,590yen) ¥2,709yen(2,980yen)

ガーリックシュリンプとパエリアのNEWコラボ!

好きなパエリアに
セットドリンクが付けられます!



Drink Set
+350 Yen (385 Yen)

Drink 下記からお選びください

TEA [ICE / HOT] APPLE JUICE
ティー アップルジュース

COFFEE [ICE / HOT] ORANGE JUICE
コーヒー オレンジジュース

LATTE [ICE / HOT] カフェラテ セット価格 (+110 Yen)

COKE コーラ セット価格 (+110 Yen)

GINGER ALE ジンジャエール セット価格 (+110 Yen)

CHILSUNG CIDER チルソンサイダー セット価格 (+110 Yen)

Topping Sauce
+100yen (110yen)



AIOLI SAUCE
アイオリソース



SPICY AIOLI SAUCE
辛いアイオリソース

本場スペインで用いられるソース。ガーリックの風味と
まろやかなコクが、ピーシーズのパエリアと相性抜群!

“チュロパフェ”
Churro Parfait



CARAMEL BANANA
キャラメルバナナ

918 Yen (1,010 Yen)

STRAWBERRY
いちご

945 Yen (1,040 Yen)

CHOCOLATE
ショコラ

909 Yen (1,000 Yen)

抹茶
MATCHA



MATCHA & STRAWBERRY
抹茶といちごの
チュロパフェ
900 Yen (990 Yen)

抹茶づくしの至福のパフェ!
抹茶のブラウニー、パバロア、アイスと
今の季節に美味しいいちごが層になり、
ひとごとに異なる食感と味わいを楽しめます。
仕上げに抹茶ソースをどろりとかければ、
甘さとほろ苦さの絶妙なバランスに。

Drink Set +350 Yen (385 Yen)

SOFT DRINK からお選びください

|| SIDE MENU ||



GRILLED IBERICO PORK SAUSAGE
イベリコ豚のソーセージグリル

1P / 882yen (970yen) 2P / 1,590yen (1,750yen)

一口噛めば肉汁あふれるジューシーなソーセージ!
肉肉しい弾力と食感がたのしめます。



FRENCH FRIES WITH PROSCIUTTO & FRIED EGG
エストレジャードス

864yen (950yen)



GARLIC TOAST
ガーリックトースト

2P / 545yen (600yen)

FRENCH FRIES
フライドポテト

682yen (750yen)



SPANISH CURED HAM AND FLUFFY CHEESE CAESAR SALAD
スペイン産生ハムとふわふわチーズの
シーザーサラダ

1,000yen (1,100yen)

PURPLE VEGETABLE AND KALE COLESLAW
ピーシーズコールスロー

636yen (700yen)



GALICIAN STYLE AJILLO WITH OCTOPUS AND POTATOES

たこじゃがいもの
ガリシア風アヒージョ

800yen (880yen)



MR. OCTOPUS WIENER AJILLO

たこさんアヒージョ

6匹 / 782yen (860yen) 9匹 / 900yen (990yen)

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

海老とマッシュルームの
アヒージョ

700yen (770yen)

BAGUETTE ADDITION

バゲット追加

118yen (130yen)

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただきましたらスタッフへご希望をお申し付けください。(Language: 日本語・English・中文)
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食材的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描 QRCode，並參閱我們的官網上「關於去除特定食材的政策」。



Recommend Paella!



TERIYAKI CHIKIN & SCRAMBLED EGG CARBONARA PAELLA
てりたまカルボナーラパエリア
🍷 1,591yen (1,750yen) 🍷 3,000yen (3,300yen)

春の味覚が詰まった「てりたまパエリア」が新登場!
照り焼きソースで香ばしく仕上げたジューシーなチキンと、
まるやかな半熟卵が絶妙に絡み合い、
具材とともに炊き上げたチーズソースのパエリアに良く合います。



AVOCADO & SMOKED SALMON PAELLA
アボカド&スモークサーモンのパエリア
🍷 1,527yen (1,680yen) 🍷 2,718yen (2,990yen)

大人気のサーモンとアボカドのパエリア!!
仕上げのバジルソースが絶妙にマッチした贅沢な一皿。