

TAPAS

スペインの小皿料理。お酒のおつまみ、会話のお供にどうぞ。

ASSORTED OLIVE

2種類のオリーブ

ブラック & 生ハム入りグリーンのおリーブ。

380/418

GRILLED EGGPLANT PUTTANESCA

NEW

焼き茄子プッタネスカ **RECOMMEND**

アンチョビとオリーブのトマトソース。

480/528

PROSCIUTTO RILLETTES

生ハムリエット

カルダモンを効かせたクセになる味わい。

580/638

ONION GRATIN

丸ごとオニオングラタン

三時間オープンでローストし、グラタン風に。

580/638

SMALL SHRIMP AJILLO

小エビのアヒージョ

タバスの王道。オープン以来の変わらぬ味。

680/748

FIG BUTTER

自家製イチジクバター

ラムの風味が際立ちます。

680/748

FRIED BEEF TRIPE AND JALAPENO

NEW

牛モツとハラペーニョのフリット

HOT! 国産牛もつとハラペーニョをセモリナ粉で軽くフリットに。

780/858

GRILLED SALMON

サーモンの香草パン粉焼き デュクセルソース

香草パン粉でふっくら優しい味に。

780/858

PORCHETTA VENEZIANA

ポルケッタ・ヴェネツィアン

大判の豚バラ肉にローズマリー、タイムを包み込んで低温でじっくり火を入れました。

780/858

OCTOPUS, SHISHITO, GREEN CHILI CEVICHE

NEW

水タコとししとうの青唐セビーチェ **RECOMMEND**

生タコとししとうをライムでさっぱりとセビーチェに。

880/968

MORTADELLA

モルタデッラハム

イタリア産のポローニャソーセージ。

880/968

LIGHTLY PICKLED CELERY

セロリの浅漬け

さっぱりセロリのクセになる味わい。

380/418

PROSCIUTTO AND MUSHROOM PLANCHA

生ハムとマッシュルームのプランチャ **RECOMMEND**

マッシュルームに生ハムを詰め込んだスペインタパス。

500/550

CALLOS

NEW

カジョス **RECOMMEND**

牛の胃（ハチノス）を4種の豆と一緒に煮込みました。

580/638

HOT SPICE CHICKEN WING

NEW

ホットスパイスチキンウイング (6P)

17種類のオリジナルスパイスでチリ味に仕上げています。

580/638

EGGPLANT FRITTERS WITH GORGONZOLA SAUCE

ナスのフリット ゴルゴンゾーラソース

揚げなすと濃厚なゴルゴンゾーラクリームソース。

680/748

TUNA AND AVOCADO TARTARE

マグロの中落ちとアボカドのタルタル **RECOMMEND**

マグロとアボカドの人気の組み合わせ。アリオリソース。

780/858

HERB-ROASTED LAMB

NEW

仔羊の香草オープン焼き

ラムショルダーに自家製スパイスをかけてプランチャ。

780/858

FRIED POTATOES

NEW

3種芋のフリット サワークリームオニオン

生じゃがいもをボムフリットに。ソースをつけてどうぞ。

780/858

PROSCIUTTO

フランス産 生ハム

ジャンボンセック。mm単位の厚さに拘りに。

880/968

PATE DE CAMPAGNE

パテ ド カンパーニュ **RECOMMEND**

フォアグラ入りのお肉のパテ。ワインと相性◎

880/968

ASSORTED CHEESES

チーズ盛り合わせ

厳選チーズの盛り合わせ。

1,480/1,628

FRESH SALAD

厳選した野菜を使用しております。

RECOMMEND

ARUGULA, KALE, PROSCIUTTO, GORGONZOLA SALAD

NEW

ルッコラ・ケール・生ハムのゴルゴンゾーラのサラダ

野菜の苦味と甘いバルサミコのドレッシングで。くるみが食感のアクセント。

1,280/1,408

ROMAINE CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

ロメインレタスのシンプルサラダ。

780/858

FRESH MUSHROOM SALAD

生マッシュルームのサラダ

味の濃いブラウンマッシュルームにふわふわチーズ。

880/968

AJILLO

ガーリックオイル煮。バケットと一緒にどうぞ。

RECOMMEND

ANGEL SHRIMP AJILLO

天使海老のアヒージョ

1,280/1,408

天使海老の実アヒージョに。頭はフリットにしました。

SMALL SHRIMP AJILLO

小エビのアヒージョ

680/748

タバスの王道。オープン以来の変わらぬ味。

MUSHROOM AJILLO

マッシュルームのアヒージョ

680/748

オイルを吸った熱々マッシュルーム。

生ハムの風味でより美味しくなっています。



HOT SPICE CHICKEN WING

HOT SPICE CHICKEN WING

HOT!

ホットスパイスチキンウイング **RECOMMEND** 6PC/580/638

17種類のオリジナルスパイスでチリ味に仕上げています。

6PC / 580/638

12PC / 1,160/1,276

18PC / 1,740/1,914

24PC / 2,320/2,552

30PC / 2,900/3,190

36PC / 3,480/3,828

MUSSELS AND FRIED

MUSSELS AND FRIES

NEW

ムール＆フリット **RECOMMEND**

M 1,480/1,628 L 2,080/2,288

ムール貝の白ワイン蒸しとフレンチポテトフライのセットです。

ポテトはスープにつけてお召し上がり下さい。

SIDE DISH



BURRATA CHEESE

生ブッラータチーズとトマト、季節のフルーツ **RECOMMEND**

流通の少ない幻のチーズ。入荷も少ないため SOLD OUT 必至。食べることでできたあなたはラッキーです！

S 1,580/1,738 L 2,880/3,168

FRESH FISH CARPACCIO

市場直送鮮魚のカルパッチョ **RECOMMEND**

1,480/1,628

新鮮な旬の魚介のカルパッチョ。魚介に合わせてソースも変わります。

ACQUA PAZZA

丸ごと魚と魚介のアクアパッツァ **RECOMMEND**

2,280/2,508

丸ごとの魚の出汁をお楽しみください。

SEAFOOD FRITTO MISTO

NEW

魚介のフリットミスト

1,680/1,848

海老やイカやフィッシュなどをフリットに。アリオリソースで。

PORCHETTA VENETIA

ポルケッタ・ヴェネツィアン **RECOMMEND**

780/858

大判の豚バラ肉にローズマリー、タイムを包み込んで低温でじっくり火を入れました。

ROSEMARY CHICKEN CONFIT

ローズマリー風味の骨付き鶏のコンフィ

880/968

外カリッ、中トロツのジューシーな骨付き鶏。

STEAK

ステーキ

TOMAHAWK PORK GRILL

NEW

霧島豚“トマホーク”のグリル

350g 3,280/3,608

粒マスタードソース **RECOMMEND**

酸味の効いたガーリックバターソースで。

TENDERLOIN

テンドーロイン フィレステーキ **RECOMMEND** 100g 1,800/1,980

オーダーは200gからとなります。2名様で300gがオススメです。

希少な柔らか牛フィレ肉、

まさにキングオブステーキ。

肉本来の兼ね備えている旨味を最大限に引き出す為、塊の肉を焼き、300°のオーブンで温めた熱々のお皿に乗せてサーブ、お客様の目の前で焦がしバターとニンニクのソースを完成させます。ライブ感ある演出と芳醇な香りが食欲をそそります。是非“五感”で感じて下さい。



PAELLA

魚やお肉、具材のエキスが入ったサフランで味付けしたスペインの米料理。

※生米から炊きますので40~60分お時間をいただく場合がございます。

RECOMMEND

SEAFOOD PAELLA

天使海老 蛤 ムール貝のシーフードパエリア S 2,080/2,288 L 3,880/4,268

オマール海老の出汁で炊き上げたパエリア。

SHRIMP PAELLA

小海老と芝海老のパエリア

S 1,480/1,628 L 2,680/2,948

海老好きのためのパエリア。

SQUID INK PAELLA

イカ墨パエリア

S 1,680/1,848 L 3,080/3,388

濃厚イカ墨の真っ黒パエリアにアリオリソースをたっぷり。

LAMB, JALAPENO, MUSHROOM PAELLA

NEW

ラム ハラペーニョ きのことパエリア

S 1,880/2,068 L 3,480/3,828

HOT! エスニック風の肉のパエリア ライムを絞ってどうぞ。

OTHERS

RECOMMEND

FIG BUTTER

自家製イチジクバター 680/748

ラムの風味が際立ちます。

MORTADELLA

モルタデッラハム 880/968

イタリア産のポローニャソーセージ。

RECOMMEND

ASSORTED CHEESES

フランス産 生ハム 880/968

ジャンボンセック。mm単位の厚さに拘りを。

チーズ盛り合わせ 1,480/1,628

厳選チーズの盛り合わせ。

PASTA

サロスおすすめの Pasta です。



PENNE ARRABBIATA

HOT! パードアイ唐辛子のペンネアラビアータ

1,280/1,408

ハラペーニョの20倍の辛さのパードアイ。おつまみでもでも◎

SHIRASU, BOTTARGA, SHISO PEPPERONCINO



HOT! シラス カラスミ 大葉 ペペロンチーノ

1,480/1,628

カラスミの旨みが効いたさっぱり系のオイルパスタ。

PORCINI, WAGYU BEEF BOLOGNESE

フランス産ボルチーニ茸と和牛のボロネーゼ

1,580/1,738

肉肉しいボロネーゼにボルチーニの出汁が入ったパスタ。

ROASTED NUTS, GORGONZOLA PENNE

ローストナッツとゴルゴンゾーラのペンネ

1,580/1,738

ローストしたナッツとゴルゴンゾーラの香りをお楽しみください。

TRUFFLE CARBONARA

満月濃厚卵 トリュフ カルボナーラ

1,680/1,848

濃厚な卵とトリュフの組み合わせ。

NEW

SHRIMP AMERICAINE CONCHIGLIE WITH SQUID INK

海老たっぷりのアメリケーヌ イカ墨コンキリエ

1,880/2,068

海老の旨みたっぷりのトマトクリームショートパスタ。

SEAFOOD, CHERRY TOMATO PESCATORE

魚介とチェリートマトのペスカトーレ **RECOMMEND**

2,080/2,288

天使海老、蛤、ムール貝、魚介の出汁をお楽しみください。

DESSERT

コーヒーと一緒に自家製のデザートどうぞ。

RICH CATALANA

満月濃厚卵のカタラーナ

RECOMMEND 600/660

オープン以来の変わらぬ

レシピで人気のカタラーナ。



BASQUE CHEESECAKE

バスク風チーズケーキ

680/748

高温で焼きあげた中身の半熟と焦げの風味が美味しい。

TIRAMISU

ティラミス

680/748

イタリア夜のデザート。複雑なハーモニー。

EARL GREY PANNA COTTA

アールグレイのパンナコッタ **RECOMMEND**

600/660

キャラメル之苦味で大人のアールグレイの香りのプリン。

SEASONAL GELATO

季節のジェラート

500/550

旬のフルーツのジェラート。詳しくはスタッフまで。

AFFOGATO WITH VANILLA ICE CREAM

濃厚バニラアイスのアッフォガート

600/660

冷たいアイスとエスプレッソのマリアージュ。

■お通し代(フランス産のバケット食べ放題)としてお一人様550円頂いております。

Spanish Italian

SAROS.

-NIGHT MARCHE-