

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オリーブ。	380/418
GRILLED EGGPLANT PUTTANESCA 焼き茄子プッタネスカ アンチョビとオリーブのトマトソースの冷製おつまみ。	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 & JALAPENO FRITTERS 芝海老とハラペーニョのフリット サクサクの海老とピリ辛のハラペーニョのおつまみ。	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
BRAISED BEEF TENDON WITH SOFT-BOILED EGG 牛すじの赤ワイン煮込み 温玉乗せ とろとろの牛すじに温玉を絡めてお召し上がりください。オニオンロースト付き。	780/858
FRIED POTATOES 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
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。きのこクリームソースとご一緒に。	780/858
OCTOPUS, SHISHITO, GREEN CHILI CEVICHE 水タコとししとうの青唐セビーチェ 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
BAKED SQUID & SEASONAL VEGETABLES スルメイカと季節野菜のオープン焼き お酒が進む一品。粒マスタードマヨネーズで。	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
NEW PULLED PORK TACOS ブルドポーク タコス 1P スパイシーなタコス。ビールとの相性◎	480/528
PROSCIUTTO AND MUSHROOM PLANCHA 生ハムとマッシュルームのプランチャ マッシュルームに生ハムを詰め込んだスペインタパス。	580/638
TRIPPA TOMATO SAUCE トリッパ トマト煮込み 牛の胃(ハチノス)を白インゲン豆と一緒に煮込みました。	580/638
HOT! HOT SPICE CHICKEN WING 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
SMALL SHRIMP AJILLO 小エビのアヒージョ タパスの王道。オープン以来の変わらぬ味。	680/748
TUNA AND AVOCADO TARTARE マグロの中落ちとアボカドのタルタル マグロとアボカドの人気の組み合わせ。アリオソース。	780/858
NEW HERB-ROASTED LAMB 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
PROSCIUTTO 熟成生ハム mm単位の厚さに拘りを。	880/968
RECO PATE DE CAMPAGNE パテ ド カンパーニュ 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

ANTIPASTO



BURRATA CHEESE
生ブッラータチーズとトマト、季節のフルーツ

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

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。

1,280/1,408

RECO
SEASONAL VEGETABLE BAGNA CAUDA
季節野菜のバーニャカウダ

旬の野菜を濃厚なアンチョビソースでどうぞ。

S 1,280/1,408 L 2,280/2,508



HOT SPICE CHICKEN WING

HOT!
HOT SPICE CHICKEN WING
ホットスパイスチキンウイング 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

FRESH SALAD

厳選した野菜を使用しております。

NEW ARUGULA, KALE, PROSCIUTTO, GORGONZOLA SALAD ルッコラ・ケール・生ハムのゴルゴンゾーラのサラダ	1,280/1,408
ROMAINE CAESAR SALAD ロメインレタスのシーザーサラダ	780/858
FRESH MUSHROOM SALAD 生マッシュルームのサラダ	880/968



AJILLO

ガーリックオイル煮。バケットと一緒にどうぞ。

ANGEL SHRIMP AJILLO 天使海老のアヒージョ	1,280/1,408
SMALL SHRIMP AJILLO 小エビのアヒージョ	680/748
MUSHROOM AJILLO マッシュルームのアヒージョ	680/748



MUSSELS AND FRIED

MUSSELS AND FRIES
ムール & フリット S 1,080/1,188 L 1,880/2,068

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。

AQUA PAZZA

ACQUA PAZZA
アクアパッツァ 2,280/2,508

魚介と丸ごと魚をオープンで30分煮込みました。魚介のお出汁をお楽しみください。

アクアパッツァのペ

MUSSEL PASTA
たっぷりムール貝の Pasta
残ったお出汁で、たっぷりムール貝の Pasta をペに頼めます。1,200/1,320



STEAK

ステーキ

TOMAHAWK PORK GRILL

RECO 霧島豚 “トマホーク” のグリル 粒マスタードソース 350g 3,280/3,608
酸味の効いたガーリックバターソースで。

WAGYU RUMP

NEW 黒毛和牛ランプグリル (200g〜) 100g 2,280/2,508
A5 和牛のジューシーなステーキ。

TENDERLOIN

RECO テンダーロイン フィレステーキ 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

魚介やお肉、具材のエキスがい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。

SEAFOOD PAELLA

RECO 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

NEW 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

HOT! ラム ハラペーニョ きのこ パエリア S 1,880/2,068 L 3,480/3,828
エスニック風の肉のパエリア ライムを絞ってどうぞ。

OTHERS

FIG BUTTER

RECO 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。

PROSCIUTTO

熟成生ハム 880/968
mm 単位の厚さに拘りを。

ASSORTED CHEESES

RECO 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! パードアイ唐辛子とししとう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, MAITAKE BOLOGNESE

フランス産ポルチーニ茸と舞茸のボロネーゼ 1,580/1,738
肉肉しいボロネーゼにポルチーニの出汁が入ったパスタ。

ROASTED WALNUTS, FRIED EGGPLANT GORGONZOLA PENNE

くるみローストと揚げナスのゴルゴンゾーラのペンネ 1,580/1,738
ローストしたくるみとゴルゴンゾーラの香りをお楽しみください。

TRUFFLE, PANCETTA CARBONARA

トリュフとパンチェッタのカルボナーラ 1,680/1,848
旨みの強いパンチェッタとトリュフの組み合わせ。

SHRIMP, MUSHROOMS TOMATO CREAM PASTA

NEW 小海老とマッシュルームのトマトクリーム 1,880/2,068
海老の旨みたっぷりのトマトクリーム。

SEAFOOD, CHERRY TOMATO PESCATORE

RECO 4 種の魚介とチェリートマトのペスカトーレ 2,080/2,288
マテ貝、ムール貝、蛤、天使海老、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

RECO 濃厚カタラーナ 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

RECO アールグレイのパナコッタ 600/660

大人のアールグレイの香りのプリン。

ARTISANAL GELATO

こだわりジェラート 500/550

詳しくはスタッフまで。

■お通し代(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-