

TAPAS & TAPAS GRAND MENU

YOUGA, MEGRO, OMORI SANNOU, SHIBUYA MIYAMASUZAKA, TUDANUMA

タパス & タパス レストラン店舗の用賀店、目黒店、大森山王店、渋谷宮益坂店、津田沼店の共通メニューです。

共通でお出しするのは、タパスの自信！

是非、お楽しみ下さい！

COLD TAPAS

～ 冷前菜 ～ スターター、おつまみに最適！

オリーブマリネ

おつまみに最適

400yen

平良さん家のポテトサラダ

生ハムとゴルゴンゾーラが味の決めてです

400yen

自家製ピクルス

酸味と甘みのバランスが自慢の自家製ピクルスです

400yen

クレームエリカ ～ナッツと果実のハニーチーズ～

濃厚なクリームチーズにナッツとドライフルーツとはちみつを練りこみました

530yen

パルマ産 生ハム

世界3大生ハムののひとつ。程よい塩気がワインに合います

600yen

アンティパストミスト

ワインにぴったりのオススメの前菜を集めました

980yen

SALAD

～ サラダ！ サラダ！ サラダ！！～

彩り野菜のシンプルサラダ

柑橘系のドレッシングでさっぱり食べられるシンプルなサラダ

480yen

たっぷりチーズのシーザーサラダ

削りたてチーズのコクが決め手の人気商品

580yen

ほうれん草とベーコンのサラダ ミモザ風

隠れファン多し！ ソテーしたベーコンと和風ドレッシングがやみつき的美味

680yen

HOT TAPAS

～ 温前菜 ～ 人気商品が目白押し！

- イタリアン ポテトフライ 400yen
パルミジャーノを絡めたシンプルポテトフライ
- 骨付きチキンフリット 360yen
やわらかジューシーな唐揚げです。1本180円でご追加承ります！
- エスカルゴの ブルゴーニュバター焼き 770yen
ハーブとガーリックを効かせたバターで焼き上げた 人気の一品！

“Agillo”

人気のアヒージョは、バケットをオイルにつけてエビと共に！ やっぱり美味！！
バケットの追加もご用意ございます！

- 小エビの 熱々アヒージョ 630yen
たっぷりの小エビのタパスの定番！

- しらすと生海苔のアヒージョ 630yen
EX バージンオリーブオイルとラー油を使用した、ちょっと大人リッチなアヒージョです！
しらすと生海苔の旨味で、バケットのお代わり必須の一皿です！

- バケット or ライ麦パン (2枚) 150yen
シンプルなバケットか甘みのあるライ麦パンか お好みで
- ガーリックトースト 350yen
食べやすいスティック状のトースト

PIZZA

～ ピッツァ ～ やっぱりイタリアンでは外せません！外しません！！

- マルゲリータ 780yen
トマト、モッツアレラ、バジルの定番ピッツァ
- ピッツァ アマトリチャーナ 780yen
パスタで人気の「アマトリチャーナ」をピッツァにアレンジ
- クアトロ フォルマッジョ 780yen
ゴルゴンゾーラ、パルメザン、MIX チーズをたっぷり！ お好みでハチミツを

PASTA

～ パスタ ～

パスタ大盛りは 1.5 倍で、プラス 150 円です

OIL

| | |
|--|----------|
| 東京ボスカイオーラ | 900yen |
| キノコのバター醤油に、香ばしくグリルしたチキンと大葉の香り | |
| タパス風スパゲッティ | 1,000yen |
| アサリ、エビ、イカのシーフードに、海苔と貝割れをのせた人気 NO.1 のパスタ！ | |
| エビピー | 930yen |
| エビ、ピーマン、ベーコンと隠し味の「ラー油」が決め手のペペロンチーノ | |
| ジェノバ革命 | 1,000yen |
| ジェノバ名物“ジェノベーゼ”に大葉を加えさっぱり仕上げに！ | |
| カンデラおばさんのシチリア風 | 1,000yen |
| カンデラおばさんお得意の ツナとトマト、茄子のシチリア風パスタ | |

TOMATO

| | |
|--|----------|
| カプリのご馳走 | 1,000yen |
| イタリアの定番のトマトソースとモッツアレラチーズに バジルをトッピング！ | |
| ナポリの夕日 | 900yen |
| 長野県産トマト「愛果～まなか～」のケチャップで仕上げたナポリタン | |
| 本気のボロネーゼ | 1,000yen |
| 肉の旨味をじっくりと引き出した、タパス&タパスの本気のボロネーゼ！ | |
| カチャトーラ | 1,000yen |
| チキンの旨味が溶け込んだトマトソースのパスタに、チーズフォンデュをかけて召し上がれ！ | |
| タパスの怒りん坊 | 930yen |
| タパスで NO.1 の辛さを誇る、エビと揚げナスの入ったアラビアータ | |

CREAM

| | |
|-----------------------------------|----------|
| 下北沢カルボナーラ | 900yen |
| ベーコンの旨味と卵とチーズを生クリームで仕上げたカルボナーラ | |
| タパス風クリームペペ | 1,070yen |
| タパスの看板パスタが辛口のクリームパスタに変身 | |
| 九州男児クリーム | 1,000yen |
| グリルチキンとキノコを入れた、特製九州醤油クリーム | |
| 渡り蟹の濃厚トマトクリーム | 1,070yen |
| 贅沢に渡り蟹を丸ごと1杯使用した、タパス名物のトマトクリームパスタ | |
| ローマの平日 | 1,000yen |
| ローマの名物。たっぷりのチーズと黒胡椒のシンプルなパスタです | |
| クリーミーバジリコ | 1,000yen |
| ツナが入ったジェノバクリームソース | |