Lunch Menu (平日)

スペイン家
Gran Arrozal

Lunch 11:30~14:00 / Diner 17:00~22：00
定休日：月曜日
https://gran-arrozal.com/

※夜のメニューよりご注文されるお客様はランチメニューをご利用いただけませんのでご了承ください

ふわとろオムライス

スープ・サラダ付き ¥800

卵がふわふわでトロトロ。シェフお手製のデミグラスソースも濃厚でとっても美味。卵の下に隠れたチキンライスもお手製です。

会社員の方に人気！

手作りハンバーグ

スープ・サラダ・ライスorパン付き ¥800

オーブンより大人気。
シェフお手製のしょうが風味ジャポネソースが決め手。

会社員の方に人気！

焼きカレー

スープ・サラダ付き ¥900

熱々カレーの真ん中に
トロトロのたまご。
上にはとろとろチーズが
容器から溢れ出しそう！

新メニュー！

ポークケチャップ

スープ・サラダ・ライスorパン付き ¥800

大きな薄切り豚ロース肉で食べ応えがあります。
手作りのあっさりケチャップソースで味を調えています。

会社員の方に人気！

マカロニグラタン

スープ・サラダ・パン付き ¥900

エビと稚貝ホタテの具材入り ＋¥300

丁寧なめらかに手作りしたホワイトソースにマカロニとチーズがたっぷり！
稚貝ホタテと海老の具材を
追加することもできます。

具材追加には時間を要します。
ご確認ください。

エンパナーダ

スープ・サラダ・フライドポテト付き ¥1100

ピザ生地にひき肉や野菜が
たっぷり包まれた当店自慢の
手作りの一品。スパイスが
効いて食欲をそそります。

手に持って食べられる
お手軽ランチ

Lunch Course

ランチコース ¥2500

※写真はイメージです。
サラダ・前菜・デザート等、日により変更となります。

**サラダ・前菜2~3種・アヒージョ・
エンパナーダ(ポテト添え)・コーヒー・プチデザート**

ランチでもスペイン料理が召し上がれます！
いろいろ食べたい欲張りな方に☆
調理の待ち時間にサラダと前菜、
当店自慢のアヒージョとエンパナーダ、
食後にはコーヒー・デザートも！

2名様以上でエンパナーダを
パエリアに変更ができます！

※コースで時間を要します。お仕事休憩中の方はご遠慮ください。

Drink

コーヒー		¥250
アイスコーヒー	※期間4月～10月	¥250

※ランチのご利用がないお客様は¥400
※その他ソフトドリンクやアルコールもございます。
デーブルサイドのドリンクメニューをご覧ください。

Dessert

手作りチーズケーキ	¥450
チュロス	¥650
ハーフチュロス	¥350
手作り濃厚いちごアイス	¥300

ランチ限定セットメニュー

チーズケーキ＆ドリンクセット	¥550
チュロス＆ドリンクセット	¥800

Lunch Menu (土日祝)

スペイン家
Gran Arrozal

Lunch 11:30~14:00 / Diner 17:00~22：00
定休日：月曜日
https://gran-arrozal.com/

※夜のメニューよりご注文されるお客様はランチメニューをご利用いただけませんのでご了承ください

土日祝日限定！ パスタランチ ¥1600

スープ・サラダ・パン.コーヒー＆プチデザート付き

※パスタソースは日により変わります。お尋ねください。

焼きカレー ¥900

スープ・サラダ付き

熱々カレーの真ん中に
トロトロのたまご。
上にはとろとろチーズが
容器から溢れ出しそう！

新メニュー！

手作りハンバーグ ¥800

スープ・サラダ
ライスorパン付き

オーブンより大人気。
シェフお手製のしょうが風味
ジャポネソースが決め手。

会社員の方に人気！

マカロニグラタン ¥900

スープ・サラダ・パン付き

エビと帆貝ホタテの具材入り ＋¥300

丁寧なめらかに手作りしたホワイト
ソースにマカロニとチーズがたっぷり！
帆貝ホタテと海老の具材を
追加することもできます。

具材追加には時間を要します。
ご確認ください。

エンパナーダ ¥1100

スープ・サラダ
フライドポテト付き

ピザ生地にひき肉や野菜が
たっぷり包まれた当店自慢の
手作りの一品。スパイスが
効いて食欲をそそります。

手に持って食べられる
お手軽ランチ

※コーヒー付き+250円。コーヒー＆プチデザート付き+400円。

Lunch Course

ランチコース ¥2500

※写真はイメージです。
サラダ・前菜・デザート等、日により変更となります。

**サラダ・前菜2~3種・アヒージョ・
エンパナーダ(ポテト添え)・コーヒー・プチデザート**

ランチでもスペイン料理が召し上がれます！
いろいろ食べたい欲張りな方に☆
調理の待ち時間にサラダと前菜、
当店自慢のアヒージョとエンパナーダ、
食後にはコーヒー・デザートも！

2名様以上でエンパナーダを
パエリアに変更ができます！

※コースで時間を要します。お仕事休憩中の方はご遠慮ください。

Drink

コーヒー		¥250
アイスコーヒー	※期間4月~10月	¥250

※ランチのご利用がないお客様は¥400
※その他ソフトドリンクやアルコールもございます。
デーブルサイドのドリンクメニューをご覧ください。

Dessert

手作りチーズケーキ	¥450
チュロス	¥650
ハーフチュロス	¥350
手作り濃厚いちごアイス	¥300

ランチ限定セットメニュー

チーズケーキ＆ドリンクセット	¥550
チュロス＆ドリンクセット	¥800

タパスセット お1人分　￥1,500

タパスをほんの少しずつ楽しめる欲張りセット

<内容>
トルティージャ　1切れ
エビのヴィナグレッタソース　2尾
きのこのアヒージョ　少量
オリーブの肉詰め　3粒
バケット　1切れ

当日コース料理　お一人￥3,300

※2名様以上でご注文ください。

タパスセット＋生ハム＋牛スジの赤ワイン煮込み
最後の「しめ」にはパエリアでお腹が満たされます。

ご注文の込み具合によりお待たせすることもありますので、ご注文の際にお尋ねください。

パエリア ￥2,400

サフランの香る、見た目も鮮やかなスペイン料理代表。
2～3名様で少しずつ、またはお一人でたっぷりとお召し上がりください。
パエリアパンで直接お米を炊き込みますので、お時間少々頂戴します。ご注文はお早めに！

エンパナーダ ￥850 ハーフサイズ￥450

エンパナーダとは、生地に具材を包んで焼いたり揚げたりしたもの。「パンで包む」という意味があります。スペインではパイ生地に包まれたものも多くあります。
当店では、手作りのピザ生地にたっぷりのひき肉と野菜をじっくりと炒めて包み込み、オーブンで焼き上げています。
ランチタイムのみのメニューでしたが、ハーフサイズとなって夜のメニューにも登場。
片手にすっぽり入るサイズでお一人用のワインのおつまみにも合いますよ。

牛すじの赤ワイン煮込み ￥1,100

牛スジの煮込み時間は3時間以上！
特製のワインソースは別に煮詰められ、出来上がったころには分量はすっかり減ってしまいます。
ワインの凝縮された味で、甘酸っぱいワインソースとホロホロの牛スジが相性抜群です。

きのこのアヒージョ ￥900

バケットを熱々のオリーブオイルに浸しながら食べると止まらなくなる当店のアヒージョは、思ったよりもニンニクの香りがきつくなくあっさりと召し上がることができます。具材を絡めながら召し上がっていただくと尚一層美味しい！

他アヒージョもございます。

稚貝ホタテのアヒージョ ¥950
海老のアヒージョ ¥1,100
欲張りな全部入り！ MIXアヒージョ ¥1,200

えびの
ヴィナグレッタソース掛け
￥900

「ヴィナグレ」は酢のこと。野菜の酢漬けソースで
焼いた海老をさっぱりお召し上がりください。

あさりのワイン蒸し ￥750

素材の味が優しく、スープまでバケットに
付けて食べたくなる素朴なおいしさです。

枝豆の
ペペロンチーノ風 ￥450

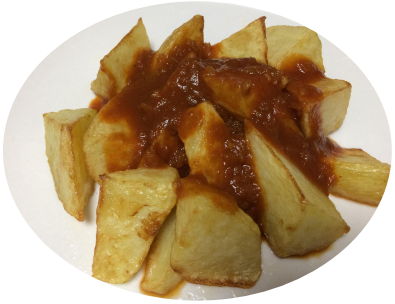
枝豆を口に入れると、なんとも皮まで食べたくなり
ますが、枝豆ですので皮は出した方が良いですよ。
上品に食べず、堂々と指を舐めながら召し上がれ！

チリンドロン ￥900

トマト、玉ねぎ、パプリカ、オリーブなど
トマトソースをベースに野菜と鶏肉を
炒めてグツグツと煮込んだ料理です。
色々な食材が入ってとても複雑で美味。
手羽元の身がホロッと割けてやわらかです。

パドロン風
しし唐の素揚げ ￥550

スペイン人には馴染みの料理。パドロンに
よく似たしし唐を素揚げしただけの単純な
料理がクセになる美味しさです。



ポテトの
ブラバスソース添え ￥550

ボリュームたっぷりの揚げたおいもに、
少し辛みのあるトマトソースとチリ
パウダーで食欲をそそります。

生ハム　￥500

スペイン料理といえば生ハム。
一皿10g10枚程度。お一人で
召し上がれる量です。

オリーブの肉詰め　￥400

当店大人気の商品。
手の込んだ一品です。

ココットサラダ　￥300

季節の野菜を使った
ちょこっとサラダ。

トルティージャ　￥400

スペイン風オムレツ。
フライパンで大きくまん丸に焼いて
8等分。ご提供はひと切れです。

エビのアヒージョ　￥1,100

グツグツ煮込まれたオイル煮。
バケットを絡ませて食べると美味しい！
きのこのアヒージョもおススメです。

他アヒージョもございます。　稚貝ホタテのアヒージョ　¥950
きのこのアヒージョ ¥900　欲張りな全部入り！MIXアヒージョ　¥1,200

当店の料理は1～2名様で召し上がる程度の量です。
3名様以上はふたつずつ注文されることをお勧めします。

カウンター黒板にもその日準備できるメニューが記載されていることもあります。どうぞご注文ください。

手作り
チーズケーキ ￥450

バスク風チーズケーキを、表面に焦げ目が付きすぎないように工夫して丁寧に焼きあげています。

チョコたっぷり
チュロス ￥650

持ちやすい長さのサクサクチュロス。
以前よりも大きめもちもちになりました！
食べ答え十分です。

手作り濃厚
いちごアイス ￥300

原材料は、ほぼイチゴ！
少しの生クリームと、砂糖、レモン果汁で
濃厚な味わいです。

挽き立てコーヒー
￥400

中間駅近くの「ナローズコーヒー」より
焙煎された豆を、ご注文頂いてから
挽き立てのコーヒーをお淹れします。
暑い夏にはアイスもございます。

チーズ2種　￥600

2種のチーズ盛り。日によって種類は
変わります。
はちみつやほしぶどうを添えてご提供。

ミックスナッツ　￥300

ピスタチオ　￥300

バケット 1切れ　￥50

カスエラ料理とのお供がおススメ。
アサリのワイン蒸しのスープに浸す
のも美味しい。
全ての料理、オイルの一滴も残さ
ずバケットでこすり取って食すのが
スペイン流！

食パン 2切れ　￥50

厚切り1枚の半量をご提供。
ガスオーブンで焼くと、表面は
サクサクで美味しく焼けます。
少し甘めのパンが食べたい方や、
お子様にも食べやすいものをと
考えて準備しております。

un pequeño aperitivo / ちょっとしたおつまみ

pan / パン

CAVA　カヴァ

グラス￥700
ボトル￥2500

スペイン産スパークリングワイン
アルコール度数　11．5

シェリー酒　コロンシアのフィノ

グラス￥800

フレッシュさのなかにわずかな塩分が感じられる食の進む味わいです。
アルコール度数　15

シードル　200ml￥450

リンゴを発酵させてつくられる醸造酒。
ビールが苦手な方にも飲みやすい。
アルコール度数　4．5

クルスカンポ　330ml￥900

スペイン南のセビージャで愛飲家が多い、
歴史の長いスペインビール。
アルコール度数　4．8
※アルコール度数は変更になる場合があります