

PAELLA

パエリア

旨さの理由はお米とダシとソースにあります。

米 熊本県菊池市泗水町の江戸時代から続く農家。潮の流れや月の動きを活かし無農薬・無化学肥料栽培した一等米ブランド“らと農園の「らと米」”をお店で精米しております。

ダシ 魚介やチキンをベースにたっぷりの野菜や相性の良いハーブと昆布を使い具材とお米の旨みが引き立つものに仕上げています。

ソース マヨネーズにも似たスペインの伝統的なソース「アイオリ」。通常は牛乳とオリーブオイル、塩とにんにくなどを用いて作りますが、当社では牛乳の代わりに有機豆乳を使い優しい味に仕上げしております。

ハーフ サイズ 1-2人前 **ライス220g** **フル** サイズ 3-4人前 **ライス440g**
魚介系パエリアはダシの原材料に海老を含みます。アレルギーの方は事前にお申し付けください。

サイドメニュー

TARTA DE QUESO VASCO

バスクのチーズケーキ

スペインのサンセバスチャン「ラ・ビーニャ」で偶然生まれたワインに合うチーズケーキ。実際に食べてシェフが再現させたシンプルながらも味上の逸品。

1cut ¥500

MINI ¥1.35 BIG ¥4,000

TORTILLA

スパニッシュオムレツ

当初はレシピ本通りにどっしりとしたモノを作っていました。現地で食べて感激しました。レア焼きの具たくさんオムレツ職人の成せる技です。

MINI ¥1.00 BIG ¥2,500

PAELLA NEGRA

イカ墨のパエリア

一度食べれば好きな方がお歯黒を気にしない理由に納得がいきます。

[長崎産ヤリイカ、イカ墨ソース、レモン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ ¥1,950 フル ¥3,750



魚介のミックスパエリア

魚介の旨みたっぷりの海の幸のパエリア

[白頭赤海老、ムール貝、イカ、ホタテ、レモン、サフラン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ サイズ ¥2,350 フル サイズ ¥4,550 税別



バレンシアパエリア

パエリア発祥の地バレンシアではチキンを使います。

[大草大王(地鶏)、豆、ハーブ、レモン、サフラン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ ¥1,950 フル ¥3,750



タコのパエリア

スペインでも熊本と同じくタコを沢山料理に使います。

[大矢野産タコ、ハーブ、レモン、サフラン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ ¥2,050 フル ¥3,950



牡蠣のパエリア

海のミルクをふんだんに使った、ご褒美のひとつ。

[広島産牡蠣、キノコ、パセリ、レモン、サフラン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ ¥3,050 フル ¥5,950



ステーキパエリア

赤身と脂身のバランスが抜群な部位を使ったわがままワンプレートディッシュ。

[熊本県産リブローズ、グリル野菜、ハーブ、レモン、サフラン、オリジナルトマトソース、アリオリソース]

ハーフ ¥3,050 フル ¥5,950



上乃裏スペイン料理
トコシエ

TEL:096-342-4649

Instagram:@tokosiebal

LINE 公式アカウント :@063rjlkpb