

季節や食材状況によっては実際のメニューと相違がある場合がございます。ご了承ください。

	税抜	税込
パンコントマテ	300	330
埼玉・尾島さんの生ハム “ハモンセラノ”	1200	1320
北海道産 放牧 どろぶたの自家製ボイルハム	1000	1100
ハモンセラノ ボイルハム 盛り合わせ	1700	1870
北海道チーズ工房 『FARO』 ロマ/フィンカ/ ボスケ	各/700	770
チーズ3種盛り	1800	1980
本日の鮮魚 エスカベचेソース	1800	1980
茄子とホタテ キウイ “アホ ブランコ”	1800	1980
静岡・焼津産 マグロ、野菜のビナグレタ クレープ仕立て “フィジョア”	1p/1300	1430
和歌山・紀伊水道産 クマエビ 炭火焼き	1p/1000	1100
沖縄・今帰仁村産 純血アグー豚 マスクの鉄板焼き	1700	1870
岩手・大槌産 『MOMIJI』 本州鹿 スパイス焼き“ソルサ”	2300	2530
埼玉・比企郡産 『SOU FARM』 椎茸 アスパラ ニンニクの芽 “フリート”	1600	1760
千葉・我孫子産 『NORA FARM』 玉ねぎ ズッキーニ 鉄板焼き	1600	1760
岩手・釜石産 佐々木さんの柳蛸 “プルポ ア フェイラ”	2300	2530
Sal y Amor 名物 ピキージョピーマンの詰め物	1p/1250	1375
宮崎 よかもよか卵 ジャガイモのオムレツ “トルティージャ”	1800	1980
岩手・釜石産 どんことアサリのパエリア	3300	3630
沖縄産 キビまる豚 骨付きすね肉のパエリア	3600	3960
イカ墨パエリア	3300	3630
熊本 『原田畜産』 あか牛 Lボーン リブローズ 炭火焼き	1550/100g (700g~)	1705
岩手 『田村牧場』 短角牛 Lボーン サーロイン 炭火焼き	1650/100g (700g~)	1815
長野・安曇野産 安曇野地鶏 炭火焼き	3300	3630
北海道 放牧 どろぶた 骨付きロース 炭火焼き	4800	5280
岩手・釜石産 佐々木さん神経メ ナメタガレイ 炭火焼き	3200	3520
CHUSTO 名物 チーズケーキ “タルタ デ ケソ”	900	990
トウモロコシのケーキ “タルタ デ マイス デ ギティリス”	900	990
スペイン産チョコレートのおムレツ	900	990
・ サイド <i>Guarniciones</i>		
熟成インカのめざめ CHUSTO フライドポテト アリオリ付き	800	880
エンダイブサラダ	800	880
トマトサラダ	900	990
ガーリックライス	1300	1430
・ ソース <i>Salsas</i>		
ニンニクとオリーブオイルのソース “アリオリ”	250	275
ミントとパセリのソース “モホ ベルデ”	250	275
クミンとパプリカのソース “モホ ピコン”	250	275
ソース3種	600	660

席料としておひとり様 ¥440いただきます。

MENU

Menu items may vary depending on season and ingredient availability.

Thank you for your understanding.

	Before tax	After tax
PAN CON TOMATE — Toasted bread with fresh tomato	300	330
JAMÓN SERRANO — Cured ham from Mr. Ojima, Saitama	1,200	1,320
House-made ham of Hokkaido "Doro-butā" pork	1,000	1,100
Assortment of 2 cured meats	1,700	1,870
Hokkaido "Faro" Queseria — Loma / Finca / Bosque	1p/700	770
Assortment of 3 cheeses	1,800	1,980
Fresh fish of the Day with escabeche sauce	1,800	1,980
Eggplant & scallop with kiwi, AJO BLANCO (chilled almond soup)	1,800	1,980
Yaizu tuna & vegetable vinaigrette in FILLOA crepe	1pc / 1300	1,430
Wakayama Shrimp charcoal-grilled	1p/1000	1,100
Okinawa Pure-blood Agu pork — grilled cheek ("mask")	1,700	1,870
Iwate "MOMIJI" — Honshu venison ZORZA (spice-grilled)	2,300	2,530
Saitama "Sou Farm" shiitake, asparagus & garlic shoots, fritters	1,600	1,760
Chiba "NORA FARM" onion & zucchini on the iron plate	1,600	1,760
Iwate Octopus — PULPO A FEIRA (Sasaki-san's)	2,300	2,530
Sal y Amor's signature — Stuffed PIQUILLO peppers	1pc / 1250	1,375
TORTILLA — Spanish potato omelette	1,700	1,870
Iwate Brown hakeling (donko) & clam paella	3,300	3,630
Okinawa "Kibimaru" bone-in pork shank paella	3,600	3,960
Squid-ink paella (ARROZ NEGRO)	3,300	3,630
Kumamoto "Enju-gyu" Akaushi — L-bone ribeye, charcoal-grilled	1550/100g (700g~)	1,705
Iwate Tamura Farm Tankaku beef — L-bone sirloin, charcoal-grilled	1650/100g (700g~)	1,815
Nagano free-range chicken, charcoal-grilled	3,300	3,630
Hokkaido "Doro-butā" pork — bone-in loin, charcoal-grilled	4,800	5,280
Iwate Flatfish (Nameta-garei, ikejime by Sasaki-san), charcoal-grilled	3,200	3,520
TARTA DE QUESO by CHUSTO — Chusto's signature cheesecake	900	990
TORTAS DE MAIZ — Corn cakes	900	990
Spanish chocolate omelette	900	990
Sides — Guarniciones		
Aged "Inca-no-Mezame" CHUSTO fried potatoes with aioli	800	880
Chicoli salad	800	880
Tomato salad	900	990
Garlic rice	1,300	1,430
Sauces — Salsas		
ALIOLI — Garlic mayonnaise	250	275
MOJO VERDE — Mint and parsley sauce	250	275
MOJO PICÓN — Cumin and paprika sauce	250	275
Assortment of 3 sauces	600	660

A table charge of ¥440 per person applies.