



VIDRIO

英語・中国語メニューございます。English Menu Available 有中文菜单

びいどろのこだわり

『びいどろ』の創業は1977年、スペイン料理の素晴らしさを
日本の多くの人に知っていただきたいとの思いでオープンしました。

スペイン各地の郷土料理をメインとし、本場の味を
楽しんでいただけるようこだわっています。

使用する食材・ワインはスペイン産から厳選し、現地で直接契約したものや、
他にはない一流素材を多数使用しております。

魚介のパエリア

初めて参加したパエリアコンクールにて初タイトルを獲得した、
40年来変わらぬ自慢のスタンダードパエリア。
特製スープと一緒に炊き込むことで味わい深い逸品となっております。

ナバーラ産 極太ホワイトアスパラガス

開店当初から変わらぬこの人気メニューは口の中であとろける様な食感が特徴的。
スペイン北部ナバーラ地方で収穫された最大サイズのアスパラガスは、
スペインでも五つ星レストランでしか提供されない逸品です。

シャンピニオンのアヒージョ ～セゴビア風～

白ワインとオリーブオイル、そして絶妙な塩加減で作られるこのアヒージョは、
シンプルながらも納得する味わい。
毎朝契約農家より直送される新鮮なシャンピニオン＝マッシュルームは、
とても大きく通常の約2倍サイズの5cm以上になるモノも。
腕自慢のシェフが自信を持ってお届けします。

Tapas variadas お手軽タパス盛合せ

Olivas スペイン産 オリーブ タパスといえばコレ。	Almendras スペイン産 サラミ クセになる塩味。	} お好きなタパスを お選びください。
Quesos チーズ 詳細はスタッフまで。	Frutas deshidratadas ドライフルーツ 甘みの際立つタパスの王道。	
Almendras アーモンド 殻付きアーモンド& キャラメルアーモンド。	Tortilla “VIDRIO” “VIDRIO”トルティージャ ガラスの意を持つ”VIDRIO” 鮮やかなガラスをイメージした オリジナルスペインオムレツです。	
		1P ¥600 (税込 ¥660)
		2P ¥1,100 (税込 ¥1,210)
		3P ¥1,500 (税込 ¥1,650)
		4P ¥2,000 (税込 ¥2,200)
		オマカセ ¥ask

Tapas タパス

Pan de Valencia スペイン バレンシアのバケット スペイン バレンシアより直輸入のバケットは何につけて食べても相性抜群です。	¥200 (税込 ¥220)
Coca de pinchos コカ デ ピンチョス 小さく切ったパンに季節の具材を乗せてピンでキュートにまとめたスペインの代表的なタパス。	¥900 (税込 ¥990)
Salpicón 魚介のサルピコン —冷— Helado 小えび・ホタテ・イカをオリジナルのピナグレットソースに漬け込んで仕上げた、魚介のマリネです。	¥1,300 (税込 ¥1,430)
Mariscos con salsa de mayonesa 魚介のサルサ・マヨネサ —冷— Helado スペイン マヨルカ島発祥とも言われるマヨネーズソースをアレンジし、魚介に和えたびいどろオリジナルタパス。	¥1,800 (税込 ¥1,980)
Pulpo a la gallega タコのガジェーガ —温— Calientes スペイン ガリシア地方の伝統的な郷土料理。チリペッパーを茹でタコに振りかけたちよっぴり辛い一品。	¥1,200 (税込 ¥1,320)
Calamares en su tinta イカのエン ス テインタ —温— Calientes いかすみをふんだんに使用したスペイン バスク地方の郷土料理。	¥1,500 (税込 ¥1,650)
Pimientos rellenos ピメント レジエーノス —温— Calientes 赤ピーマンに、カニとホワイトソースを詰めた逸品。いかすみソースとの相性は食べてみて納得する味わい。	¥1,500 (税込 ¥1,650)

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にスタッフにおたずねください。※画像はイメージです。

Jamones 生ハム

Jamón Serrano

ハモン セラーノ

¥1,500 (税込 ¥1,650)

世界三大ハムの一つとして知られるスペイン産生ハム。当店ではより高価で質の高い後脚のハムをご提供しております。

Jamón Ibérico bellota

ハモン イベリコ ベジョータ

¥2,500 (税込 ¥2,750)

ドングリを食べて育った世界に知られるイベリコ豚を36ヵ月熟成。ナッツのフレーバーを感じる風味豊かな生ハムです。

Tomate con jamón

トマト コン ハモンセラーノ

¥1,500 (税込 ¥1,650)

トマトの酸味とハモンセラーノの旨味が絶妙なマリージュとなります。

Melón con jamón

メロン コン ハモンセラーノ

¥1,800 (税込 ¥1,980)

メロンの甘味とハモンセラーノの塩味が絶妙にバランスのとれた一皿です。

Surtido de jamón serrano e Ibérico

Recomendar ハモン セラーノ & ハモン イベリコ ベジョータ

¥2,000 (税込 ¥2,200)

ハモンセラーノとハモンイベリコベジョータの二種盛合せ。迷ったらコレ！

Ensaladas サラダ

Ensalada "VIDRIO"

VIDRIOサラダ

¥1,200 (税込 ¥1,320)

ハモンセラーノにオリーブなど、スペイン産の食材を使って仕上げたグリーンサラダ。

Ensalada César

シーザーサラダ

¥1,200 (税込 ¥1,320)

スペイン ラマンチャ地方の羊乳100%で作られたマンチェゴチーズを使った、人気のサラダ。

Espárragos blancos de "Navarra"

Especial ナバーラ産 極太ホワイトアスパラガスのサラダ

¥1,600 (税込 ¥1,760)

独占契約で仕入れている、旨みたっぷりの極太ホワイトアスパラガスを使用。口の中でとろける食感が特徴的。

Sopas スープ

Sopa de ajo

ソパ デ アホ

¥1,000 (税込 ¥1,100)

マドリッド地方発祥のスペインでは代表的なガーリックスープ。溶き卵でまろやかに仕上げました。

Gazpacho

ガスパチョ

¥1,000 (税込 ¥1,100)

トマトなどの野菜とパンをたっぷりと使用したアンダルシア発祥のとろみがついた食べるスープ。

Cazuelas カスエラ

Gambas al ajillo

海老のアヒージョ

¥1,200 (税込 ¥1,320)

人気のアヒージョ。にんにくとオリーブオイルの中で際立つ海老のふりふり感がたまりません。カスエラの中でじっくりと煮立て、絶妙な塩味と風味にまとめました。

Caracoles con salsa "Española"

エスカルゴのサルサ・エスパニョール

¥1,400 (税込 ¥1,540)

クミン、チョリソを入れて作ったコクのあるびいどろオリジナルエスパニョールソース。エスカルゴとの相性抜群のソースは、パケットにつけて食べても美味しくいただけます。

Champiñones a la Segoviana

Especial シャンピニオンのアヒージョ ～セゴビア風～

¥1,500 (税込 ¥1,650)

びいどろ一番のおすすめアヒージョ。腕自慢のシェフが仕上げたシンプルでありながらも人気の看板料理。契約農家から直送されるマッシュルームはとて大きく直径5cm以上のモノも。熱々なマッシュルームの美味な味わいと、エキスタっぷりなソースはパケットにつけてお召し上がりください。

Callos de ternera con salsa "Española"

牛ミノのサルサ・エスパニョール

¥1,600 (税込 ¥1,760)

牛ミノを野菜と共にやわらかく煮込んだマドリッド地方の郷土料理。現地ではガルバンソ=ひよこ豆を加えてピリ辛に仕上げるのが特徴的。当店でも本場の味わいを再現しています。



※食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にスタッフにおたずねください。※画像はイメージです。

Plato Principal

メイン料理

Pescados

魚

Salmón asado con salsa cremosa

サーモンのアサード サルサ・クレマ

¥1,900 (税込 ¥2,090)

優しい味わいのサーモンは、まろやかな風味でしっとりとした口当たり。閉じ込められた旨味には、シェフ特製のソースとバルサミコ酢がよく合います。

Atún asado

まぐろのアサード

¥2,400 (税込 ¥2,640)

スペイン地中海沿岸 バレンシアはまぐろの水揚げで有名な場所。スペイン全土でもポピュラーな魚の一つ。表面をオリーブオイルで香ばしく焼き上げました。彩り野菜と共にご堪能下さい。

Pescado blanco a la poire

白身魚のポアレ

¥2,600 (税込 ¥2,860)

厳選した白身魚の素材そのままの旨味が活きるよう、じっくりと火を通して焼き上げました。素材に合わせて考案されたシェフ特製ソースで仕上げています。

Zarzuela

Recommendar サルスエラ

¥3,500 (税込 ¥3,850)

手長海老、ホタテ、カニ、イカ、白身魚などの魚介をトマトベースソースで煮込みました。見た目も豪華な逸品は、濃厚な味わいとなっております。

Carnes

肉

Pollo al Chilindrón

スペイン鶏のサルサ・チリンドロン

¥2,200 (税込 ¥2,420)

スペイン産の鶏のコントラムスロ＝極上もも肉を、じっくりと焼き上げました。トマトベースのソースに野菜を加えて煮込んだチリンドロンソースが旨味を引き立てます。

Secreto Ibérico a la plancha con salsa "Española"

Recommendar

イベリコ豚セクレトのプランチャ ～サル デ エスパニョール～

¥2,600 (税込 ¥2,860)

希少部位であるイベリコ豚の肩ロースをガーリック、タイムで焼き上げました。セクレトとは「秘密」という意味。秘密にして独り占めしたくなるくらいに、たまらない味わいです。

Costillas de cordero a la plancha

骨つき仔羊のプランチャ

¥3,200 (税込 ¥3,520)

世界でも指定されたエリアでのみ飼育された仔羊は、とても高い希少価値。そんな仔羊はジューシーで臭みがなく優しい味わい。ナッツや赤ピーマンを使用したロメスコソースとの相性は絶品です。

Guiso de carrillera al vino tinto

国産牛ほほ肉のサルサ・テイントヴィノ

¥2,800 (税込 ¥3,080)

国産の牛ほほ肉を赤ワインソースでやわらかくなるまで長時間かけてじっくりと煮込みました。白インゲンを添えて上品に仕上げています。濃厚で豊かな味わいが口に広がる、香り高い自慢の一品です。

Bistec de ternera con salsa "Porcini"

Recommendar

和牛ステーキとサルサ・ポルチーニ

¥4,800 (税込 ¥5,280)

上等牛の柔らかなステーキに、ポルチーニ茸と赤ワインの特製ソースを添えました。にじみ出る芳醇な肉汁と茸の風味が絶妙に舌の上でとろけて、旨味の溢れる至高のメニュー。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にスタッフにおたずねください。

Paellas

パエリア

炊きたてお召し上がり頂くために
ご注文から30分~お時間を頂いております。
お米はフィデウワ=ショートパスタに変更できます。



2014 Premio
Paella de Mariscos

魚介のパエリア

M ¥3,400 (税込 ¥3,740) | L ¥5,100 (税込 ¥5,610)

東京パエリア選手権にて堂々優勝、初タイトルを獲得した40年来変わらぬ自慢のスタンダードパエリア。
特製スープと一緒に炊き込むことで味わい深い逸品となっております。

Arroz Negro

イカスミのパエリア

M ¥3,400 (税込 ¥3,740) | L ¥5,100 (税込 ¥5,610)

スペイン地中海沿岸バレンシア、カタルーニャ地方の伝統的なパエリアです。
濃厚スープにいかすみを加えて旨味を増し、まるやかに仕上げました。お好みでアリオリソースと一緒に召し上がれ。

Paella de chorizo y setas

チョリソときのこのパエリア

M ¥3,600 (税込 ¥3,960) | L ¥5,400 (税込 ¥5,940)

ちょっぴり辛いチョリソソーセージときのこがたっぷり入ったパエリア。
ソーセージの絶妙な辛味ときのこの肉厚な食感は、炊かれたお米との相性抜群です。

Paella "Valenciana"

2016 Premio
バレンシアパエリア

M ¥4,000 (税込 ¥4,400) | L ¥6,000 (税込 ¥6,600)

国際パエリアコンクール世界大会にて特別賞を受賞した本場バレンシア地方のパエリア。
鶏肉や豆など山の幸がメインで、シーフードとはまた違った味わいをお楽しみいただけます。

2019 Premio
¡Cangrejo! ¡Cangrejo! ¡Cangrejo! ¡La mejor paella!

かに! カニ! かに! 極上パエリア

M ¥5,800 (税込 ¥6,380) | L ¥8,700 (税込 ¥9,570)

2019年春にパエリア選手権にて準優勝を勝ち取った豪華なカニパエリアです。
肉厚なカニ身や濃厚なカニ味噌汁を使用し、イクラをのせて贅沢に仕上げました。

Paella "VIDRIO"

VIDRIO パエリア

M ¥6,200 (税込 ¥6,820) | L ¥9,300 (税込 ¥10,230)

厳選食材を使用したびいどろで最も豪華なパエリア。
溢れんばかりの“海の幸”がパエリアの真髄を語る、当店が誇る逸品となっております。

2018-2019 Premio
Fideuá de "Gandía"

フィデウワ デ ガンディア

M ¥4,800 (税込 ¥5,280) | L ¥7,200 (税込 ¥7,920)

<Fideuá=Short pasta only>

本場スペインにて開催されたコンクールで国際部門優勝、全世界準優勝を獲得したパスタパエリア。
大会時と同じレシピ、スープを使用し特別に再現してご提供いたします。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にスタッフにおたずねください。※画像はイメージです。

Postres

デザート

Crema catalana y sorbete "VIDRIO"

Recomendar クレマカタラナと季節のシャーベット ~VIDRIO仕立て~ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

“クレマ・カタラナ”とはフランスのお菓子クレーム・ブリュレの原型とも言われている、スペイン・カタルーニャ地方の伝統的な“カスタードクリーム”のこと。別名“クレマ・サン・ジョセップ”＝“聖ジョセップのクリーム”とも呼ばれています。スペイン語でガラスの意を持つVIDRIO。風味豊かでクリーミーなカスタードとさっぱりとしたシャーベットをVIDRIO仕立てに仕上げました。

Pastel de oro y chocolate

金のパステル・デ・チョコラ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

クーベルチュールチョコレートを使用したクラシックなガトーショコラとチョコレートテリーヌの2種のケーキ。しっとりとしたショコラと滑らかなテリーヌは口の中でとろける食感。ナッツのアクセントとアングレーズソースはさらにリッチにさせてくれます。華やかな金のデコレーションを施した逸品です。

Brazo de Gitano

“ブラソ・デ・ヒターノ” シャーベット添え ¥1,200 (税込 ¥1,320)

ロールケーキはスペインでも“Brazo de Gitano”＝ブラソ・デ・ヒターノとして大変ポピュラーなケーキです。爽やかな季節シャーベットと一緒に召し上がり下さい。

Torrija de miel

はちみつのトリハ ¥1,200 (税込 ¥1,320)

スペインのお祭りである聖週間に食するトリハ。“聖金曜日のトリハ”とも呼ばれ昔から親しみがあるオイルで揚げたお菓子のこと。アングレーズソースでさらにコクを。是非一緒にお召し上がり下さい。

Postre de hoy

本日のポストレ ¥ask

当店のオリジナルデザート。スタッフまでお問い合わせ下さい。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご注文の際にスタッフにおたずねください。※画像はイメージです。