



VIDRIO

びいどろのこだわり

## Compromiso

『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。

### 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ており、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。

### 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。

### アレルギー表示について

食品衛生法に基づいて義務化されている「特定原材料」7品目をこちらのカラーの文字で表示しています。

※「特定原材料に準ずるもの」18品目については、スタッフまでご確認ください。  
※日替わりメニューや原材料の一部変更などに伴い、含まれるアレルギー物質が変更になる場合がございます。  
※情報の即時公開を努めておりますが、表記は絶対的なものではありません。

## サラダ Ensalada

Ensalada “VIDRIO”

### VIDRIO サラダ

ハモンセラノにオリーブなど、スペイン産の食材で仕立てたグリーンサラダ。

¥1,200 (税込¥1,320)

小麦/卵

Ensalada César

### シーザーサラダ

スペイン・ラマンチャ地方の羊乳100%マンチェゴチーズを使った、人気のサラダです。

¥1,200 (税込¥1,320)

小麦/卵/乳

Espárragos blancos de “Navarra”

### ナバーラ産 極太ホワイトアスパラガスのサラダ

独占契約で仕入れられている、旨みたっぷりの極太ホワイトアスパラガスを使用。口の中でとろけます。

¥1,600 (税込¥1,760)

小麦/卵/乳

スープ

## Sopa

Gazpacho

### ガスパチョ —— 冷製 ——

トマトなどの野菜をふんだんに使用した、アンダルシア発祥のとろみがついた食べるスープ。

¥1,000 (税込¥1,100)

小麦/卵

Sopa de ajo

### ソパ デ アホ —— 温製 ——

マドリッド地方発祥のガーリックスープ。溶き卵でまろやかに仕上げました。

¥1,000 (税込¥1,100)

小麦/卵

生ハム

## Jamón

Jamón Serrano

### ハモン セラーノ

“山のハム”の意味を持ち、世界三大ハムの一つとされています。

¥1,500 (税込¥1,650)

Jamón Ibérico bellota

### ハモン イベリコ ベジョータ

ドングリを食べて育ったイベリコ豚の生ハム。脂身は甘みがあり、とろけます。

¥2,500 (税込¥2,750)

Surtido de jamón serrano e Ibérico

### セラーノ&ベジョータの盛合せ

生ハムの二種盛合せ。迷ったらコチラがおすすめです。

¥2,000 (税込¥2,200)

※写真は全てイメージです。



魚介のサルサ マヨネサ

Olivas

スペインオリーブ

スペイン産の色鮮やかで風味豊かなオリーブです。

¥700 (税込¥770)

Almendras

イベリコサラミ

上質なイベリコ豚をサラミにしました。人気のタパスです。

¥700 (税込¥770)  
乳

Quesos

スペインチーズの盛合せ〜カブラ&マンチェゴ〜

ヤギのチーズ"カブラ"と、羊のチーズ"マンチェゴ"の2種を盛り合わせました。

¥700 (税込¥770)  
小麦/乳

Tortilla

トルテイージャ

卵に刻んだ野菜をいれて焼き上げたスペインオムレツです。

¥700 (税込¥770)  
卵/乳

Pulpo a la gallega

タコのガジェーガ

チリペッパーを茹でたタコに振りかけた、ちょっぴり辛い一品。

¥1,200 (税込¥1,320)

Hamon con fruta temporada

季節のフルーツとセラーノ

季節のフルーツと生ハム・ハモンセラーノを合わせた前菜です。

¥1,500 (税込¥1,650)

Mariscos con salsa de mayonesa

魚介のサルサ マヨネサ

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)  
小麦/卵/乳/えび

アヒージョ

Ajillo

Gambas al ajillo

海老のアヒージョ

¥1,200 (税込¥1,320)  
えび

にんにくの香りとオリーブオイルの中で、海老のふりふり感と風味が際立つ人気のアヒージョ。カスエラの中でじっくりと煮立て、絶妙な塩加減で味をまとめました。

Champiñones a la Segoviana

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です。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。肉厚なマッシュルームのジューシーさと、旨味エキスのあふれるソースは絶品です。ぜひパケットにつけてお召し上がりください。

Queso azul al ajillo

ブルーチーズのアヒージョ

¥1,500 (税込¥1,650)  
乳

豊かな風味と美味しさで選び抜いたブルーチーズと、コクのあるスペイン産チーズを使用。二つのチーズが織りなす深い味わいがオイルと絡み合うことで、とろけるような美味に。

Pan de Valencia

スペイン バレンシアのパケット

¥300 (税込¥330)  
小麦

スペイン・バレンシアより直輸入のパケットです。何につけて食べても相性抜群。



シャンピニオンのアヒージョ〜セゴビア風〜

※写真は全てイメージです。



鯛のポアレ〜オーリオソース〜

Caracoles con salsa "Española"

### エスカルゴのサルサ エスパニョール

¥1,300 (税込¥1,430)

クミン、チヨ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で、バケットにつけて食べても美味しくいただけます。

小麦/乳

Calamares en su tinta

### イカのエンステインタ

¥1,300 (税込¥1,430)

イカスキをふんだんに使用したイカのスキ煮です。スペイン・バスク地方の郷土料理で、イカスキによってまろやかな味わい。イカの風味豊かな逸品です。

小麦

Pescado asado

### サーモンのアサード サルサ クレマ

¥1,800 (税込¥1,980)

アサード(asado)は、スペイン語で「焼かれたもの」という意味。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。

小麦/乳

Pescado blanco a la poire

### 鯛のポアレ〜オーリオソース〜

¥2,200 (税込¥2,420)

ポワレ(poêle)とは、カリッと香ばしく焼き上げる調理法のこと。厳選した上品な味わいの鯛を、素材そのままの旨味が活きるようじっくりと焼き上げました。シェフ特製ソースで仕上げています。

小麦/えび

Zarzuela

### サルスエラ

¥2,600 (税込¥2,860)

手長海老、ホタテ、カニ、イカ、白身魚などの魚介をトマトやサフランで煮込んだ地中海風ブイヤベースです。カタルーニャ地方の郷土料理で見たい目も豪華。海の幸を存分に味わい尽くせます。

小麦/乳/えび/かに

## 肉料理 Carne

Caracoles con salsa "Española"

### 牛ミノのサルサ エスパニョール

¥1,400 (税込¥1,540)

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主流で、当店でも本場の味わいを再現しています。

小麦/卵/乳

Guiso de carrillera al vino tinto

### 牛ホホ肉のサルサ テイントヴィノ

¥2,200 (税込¥2,420)

国産の牛ホホ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。濃厚で豊かな味わいが口広がると、香り高い自慢の一品です。

小麦/乳

Lomo de Ibérico a la plancha

### イベリコロースのプランチャ

¥2,200 (税込¥2,420)

プランチャ(plancha)は、スペイン語で「鉄板焼き」の意。イベリコ豚の中でも人気の部位である肩ロースを、ガーリックやタイムなどで焼き上げました。

小麦/卵/乳

Costillas de cordero a la plancha

### 骨付き仔羊のプランチャ

¥3,000 (税込¥3,260)

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。肉質は旨味にあふれ臭みのない優しい味わいで、特製ロメスコソースとの相性は抜群です。

小麦/卵/乳

Bistec de costilla de "Budou Gyu"

### 葡萄牛のリブステーキ

¥2,600 (税込¥2,860)

葡萄牛とは、ワイナリーで搾った葡萄や上質な穀物で育てられた牛のこと。旨み、柔らかさ、ジューシーさを兼ね備えており、中でも貴重なリブの部位をステーキに仕上げました。

小麦



牛ホホ肉のサルサ テイントヴィノ

※写真は全てイメージです。



パエリア  
**Paella**

数々の受賞歴をもつ、びいどろのパエリア。

2016年『第3回国際パエリアコンクール日本予選』にて優勝し、本戦のスペイン・スエカでは”審査員特別賞”を受賞。2017年には『第1回全国パエリア選手権』で準優勝を獲得しました。

翌年2018年6月には本場スペイン・ガンディアで開催された『第44回フィデワ・インターナショナル・コンクール』というフィデワ(=パスタパエリア)の世界大会に初出場。強豪チームが競う中なんと国際部門優勝を果たし、さらに翌年の2019年6月にも同大会にて国際部門 優勝を獲得。

二連覇を達成しました。

日本人で初となるこの高い評価は、大会への情熱や大一番でも存分に発揮される安定した技術によるもの。この結果こそが当店の誇りの裏付けとなっており、その実力はパエリアを食べればきっとおわかりいただけるでしょう。

ぜひ、びいどろのパエリアをお楽しみください。

ぜひ、びいどろのパエリアをお楽しみください。

※炊きたてお召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。  
※パエリアのお米はフィデワ=ショートパスタに変更できます。

M 26cm L 30cm M size 約2人前 L size 約3人前

Paella de Mariscos

魚介のパエリア

👑東京パエリア選手権優勝の、40年来変わらぬ不動の人気No.1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。

小麦/乳/えび

M ¥3,400 (税込¥3,740)

L ¥5,100 (税込¥5,610)

Arroz Negro

イカスミのパエリア

スペイン地中海沿岸のパレンシア、カタルーニャ地方発祥。スープにイカスミを加えて旨味を増し、まろ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り。小麦/卵/乳

M ¥3,400 (税込¥3,740)

L ¥5,100 (税込¥5,610)

Paella "Valenciana"

パレンシアパエリア

👑国際パエリアコンクール審査員特別賞を受賞したパレンシア地方のパエリア。鶏肉や兎肉、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。

小麦

M ¥4,000 (税込¥4,400)

L ¥6,000 (税込¥6,600)

Paella "VIDRIO"

VIDRIOパエリア

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

小麦/乳/えび

M ¥5,000 (税込¥5,500)

L ¥7,500 (税込¥8,250)

Fideuá de "Gandia"

フィデワ デ ガンディア

👑2年連続でフィデワ・インターナショナル・コンクール国際部門優勝のパエリア。海老の濃厚スープがアルデンテのパスタに染み込んで深い味わいに。大会時のレシピでご提供いたします。

※こちらのパエリアはパスタパエリアでの提供となります。

小麦/えび/かに

M ¥4,000 (税込¥4,400)

L ¥6,000 (税込¥6,600)

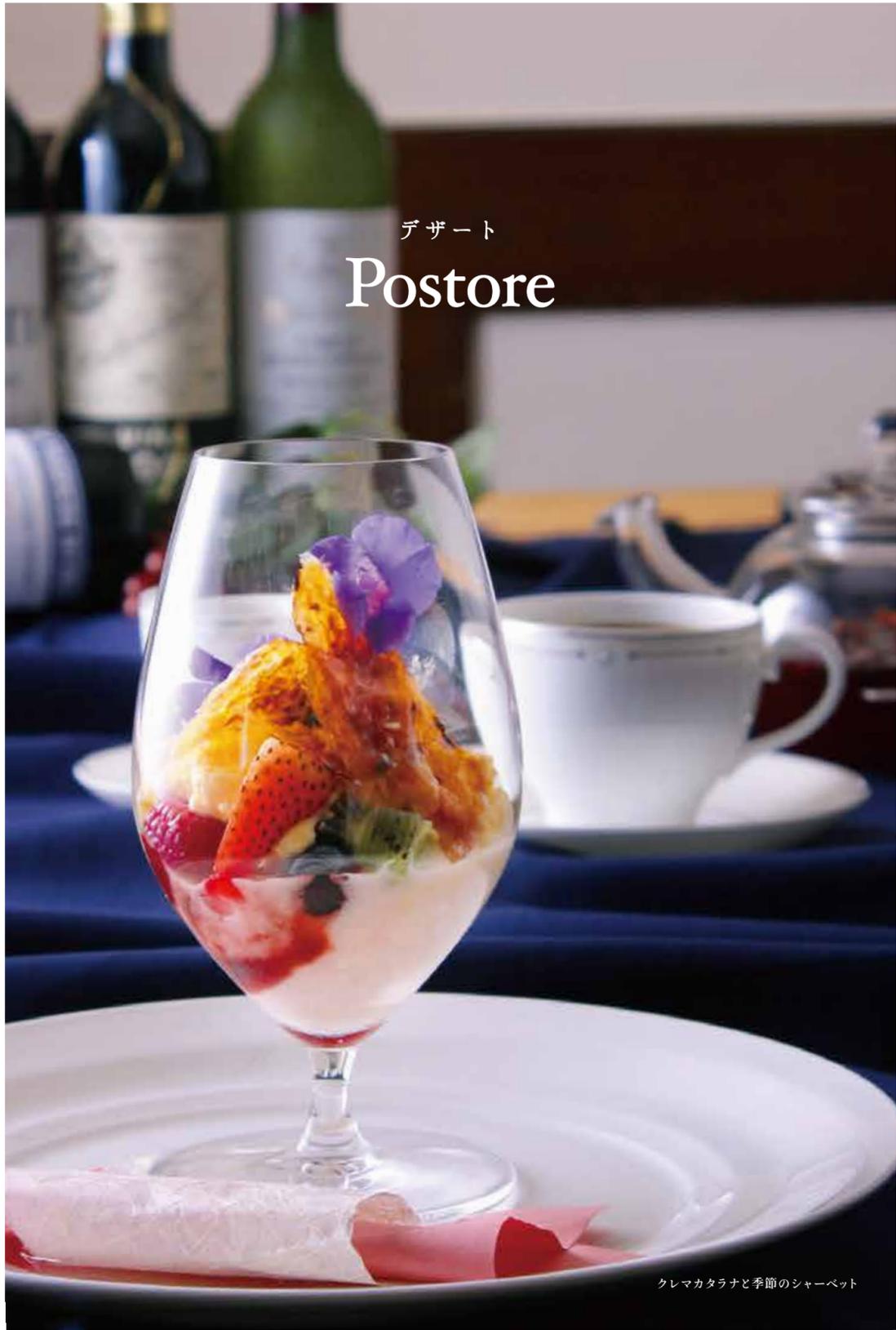
Paella temporalada

季節のパエリア

旬の食材を使ったパエリアです。具材、価格、アレルギーはお気軽にスタッフまでお尋ねください。

M L ¥ask

※写真は全てイメージです。



デザート  
Postore

クレマカタラナと季節のシャーベット

Tarta de Queso de Estilo Vasco

バスク風チーズケーキ

¥1,200 (税込¥1,320)

なめらかに広がるチーズの香りにとろりとした口どけがたまらない、自家製チーズケーキ。焦がされた焼き目が香ばしく、コク深い濃厚さがありながらも甘さは控えめ。シェフが一つ一つ丁寧に焼き上げてお出しする、スペイン発祥の人気スイーツです。

小麦/卵/乳

Crema Catalana y Sorbete

クレマカタラナと季節のシャーベット

¥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。風味豊かでクリーミーなカスタードと季節のおすすめシャーベットをグラスの中に盛り付け、鮮やかなフルーツと華やかなエディブルフラワーで、上品に美しく仕上げました。

卵/乳

Pastel de Chocolate de Oro Dos tipos

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です。ナッツのアクセントとアングレーズソースは、そのリッチな味わいでチョコレートの風味を引き立てます。仕上げに華やかな金箔のデコレーションを施した、煌びやかな逸品です。

小麦/卵/乳

Brazo de Gitano y Sorbete

ブラソ デ ヒターノ

¥1,200 (税込¥1,320)

スペイン語で“ブラソ・デ・ヒターノ”は“ジプシーの腕”の意になり、ロールケーキのことを指しています。やわらかくしっとりとした生地の中に軽い口溶けの生クリームを入れたロールケーキをメインに、季節のアイスクリームと、ふわりとした口当たりのエスプーマを添えました。

小麦/卵/乳

Torrija de Miel y Espuma de la Casa

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、スペインで広く親しまれているオイルで揚げた伝統的なお菓子のことです。香ばしくも噛めばじゅわっと甘みの広がるトリハにアイスクリームとエスプーマを添え、ナッツとはちみつでまとめました。

小麦/卵/乳

Manzana horneada Servido con helado de vainilla

自家製 焼きリンゴ パニラアイス添え

¥1,200 (税込¥1,320)

スペインでもポピュラーなデザートである焼きリンゴにパニラアスを添えてご用意しております。シナモンの風味を効かせオープンでじっくり焼き上げました。

卵/乳

※写真は全てイメージです。

