

びいどろについて

Sobre “VIDRIO”

『びいどろ』の創業は1977年。

当時では珍しいスペインで修業を積んだ総料理長の
松岡文夫を迎え、使用する食材やワインはスペインから
厳選し直輸入にこだわりました。

創業当時に抱いていたのは、スペイン料理の素晴らしさを

日本の多くの人に知って頂きたいと言う思い。

キラキラしたその思いはまるでガラス玉のように輝いていました。

ガラス玉は高級なものでは『クリスタル』とも呼ばれます。

ですが当店ではより気軽に、カジュアルに

スペイン料理をお届けしたい——

そんな気持ちで、『びいどろ』という名を掲げたのであります。



『びいどろ』のロゴに佇むのは異国の男性。

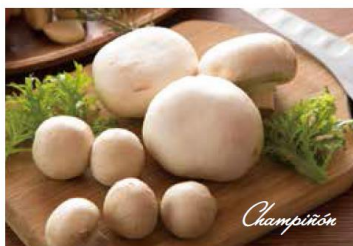
彼は黒船に乗って、はるばる日本へやってきました。

本日お越しいただいたあなたに、

本当に素晴らしい故郷スペインの味を届けるために...

COMPROMISO

びいどろのこだわり食材



契約農家の大きな 朝穫れマッシュルーム

契約農家の新鮮なマッシュルームを使用しています。通常よりとても大きく旨味成分にあふれ、栄養価も高い食材。調理することにあふれる旨味に、ジューシーと言っても過言ではない肉厚さが特長です。

スペイン北部ナバーラ地方の ホワイトアスパラガス

ナバーラ地方はホワイトアスパラガスの名産地。中でもこのサイズのは、スペインでも限られたホテルやレストランでしか使われない貴重なものです。本場で古くから愛されてきた食材を直輸入し、当店でもサラダとしてご提供いたします。



PREMIO

数々の大会受賞歴



2016年バエリアコンクール日本予選にて優勝し、本戦では本場スペイン・スエカで“審査員特別賞”を受賞。

2018年6月にもスペインのガンディアで開催されたフィデワ(=パスタバエリア)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。

2023

全国バエリア選手権優勝

2019

全国バエリア選手権優勝

第45回フィデワインターナショナルコンクール国際部門 優勝

2018

第44回フィデワインターナショナルコンクール国際部門 優勝

2016

第3回国際バエリアコンクール日本予選優勝

第56回国際バエリアコンクール 世界大会審査員特別賞

2014

東京バエリア選手権優勝



魚介のサルサ マヨネサ

Tapas

タパス

- スペインオリーブ** ¥700(税込¥770)
スペイン直輸入の色鮮やかで風味豊かなオリーブです。ちょっとしたおつまみに。
- スペインオムレツ** 卵 乳 大豆 ¥800(税込¥880)
中にじゃがいもや玉ねぎなどの野菜がたっぷり入れて焼き上げた本格オムレツ。
- スペインチーズ〜カブラ&マンチェゴ〜** ¥1,000(税込¥1,100)
「カブラ」は山羊乳の伝統的なチーズ。「マンチェゴ」は羊乳のチーズです。
- イベリコサラミ〜サラミ&チョリソ〜** 乳 豚肉 ¥1,000(税込¥1,100)
上質なイベリコ豚と香辛料を使って作ったチョリソとサラミです。
- タコのガリシア風** 乳 ¥1,500(税込¥1,650)
ガリシア地方の伝統的タコ料理。パプリカパウダーで鮮やか且つスパイシーに。
- 季節のフルーツとスペイン産ハモンセラノの盛合せ** 豚肉 ¥1,800(税込¥1,980)
旬の果物の甘さとハモンセラノの塩気が絶妙な味わいです。
- 魚介のサルサ マヨネサ** 卵 乳 小麦 えび いくら 大豆 ¥1,800(税込¥1,980)
サーモン、ホタテ、イクラ、などたっぷり魚介を使った、オリジナルタパス。



スペインオムレツ



季節のフルーツとスペイン産ハモンセラノの盛合せ

※写真は全てイメージです。



スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ

Ensalada

サラダ

シーザーサラダ ～ケソ マンチェゴ～ ￥1,350(税込¥1,485)

卵 乳 小麦 大豆 豚肉 りんご

ラ・マンチャ地方で作られる羊乳チーズ「ケソ・マンチェゴ」をたっぷり使いました。

VIDRIO サラダ ￥1,500(税込¥1,650)

卵 小麦 大豆 豚肉

スペイン産生ハムのハモン・セラノやアンチョビ、オリーブなどでサラダを彩りました。

ESPECIAL

スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ 2本 ￥1,900(税込¥2,090)

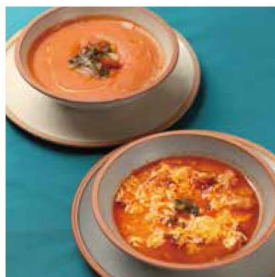
卵 乳 小麦 大豆

スペインでも貴重なサイズのアスパラガスを使用。水分と旨みにあふれ口の中でとろける様な食感です。当店で人気の看板メニューの一つ。

Sopa

スープ

※1つにつきお1人様分となります。



ガスパチョ&ソパデアホ

ガスパチョ～アンダルシアの冷たいスープ～

小麦 大豆

¥900(税込¥990)

「飲むサラダ」とも呼ばれる、とろみのある冷製トマトスープ。緑黄色野菜の旨味が広がります。

ソパ デ アホ～溶き卵とニンニクの温かいスープ～

卵 小麦 大豆 豚肉 牛肉

¥900(税込¥990)

カスティーリャ地方で広く親しまれている伝統的なガーリックスープ。ニンニクがよくきいており、ふんわりと溶き卵で仕上げました。

Jamón

生ハム

スペイン産 ハモン セラーノ 豚肉 ¥1,600 (税込¥1,760)

ハモン・セラーノは世界三大ハムの一つと言われています。凝縮された旨味と塩気が魅力です。

スペイン産 ハモン イベリコ ベジュータ 豚肉 ¥2,800 (税込¥3,080)

ドングリを食べて育ったイベリコ豚をこの名で呼び、とろけて甘みのある上質な脂身が特長です。

スペイン産 ハモンセラーノと ハモンイベリコ ベジュータの盛合せ 豚肉

スペイン産生ハムを贅沢に盛り合わせました。ぜひ食べ比べてみてください。 ¥2,300 (税込¥2,530)



スペイン産ハモンセラーノとハモンイベリコベジュータの盛合せ



Ajillo

アヒージョ

海老のアヒージョ えび ¥1,400 (税込¥1,540)

海老とにんにくをオリーブオイルで炒めてシェリー酒で風味付け。スペインのスタンダードなアヒージョの一つで、オイルが特に美味です。



海老のアヒージョ

タコとイカのアヒージョ いか ¥1,500 (税込¥1,650)

食べごたえのあるタコとやわらかなイカの食感が楽しいアヒージョ。パプリカパウダーで赤く鮮やか、かつ刺激的に仕上げました。



タコとイカのアヒージョ

ESPECIAL

マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～

¥1,500 (税込¥1,650)

当店の看板メニューの一つ。こだわり食材である大きなマッシュルームを使用しています。白ワインやオリーブオイルと火を入れることで、マッシュルームからたっぷりと旨味エキス染み出します。



マッシュルームのアヒージョ ～セゴビア風～

スペイン産 バゲット 小麦 ¥300 (税込¥330)

※写真は全てイメージです。



鯛のポアレ〜サルサ ヴェルデ〜

Pescado

魚料理



バスク風カニとウニのグラタン

バスク風カニとウニのグラタン 1個 ¥1,300(税込¥1,430)

乳 小麦 大豆 かに ゼラチン

トマト、玉ねぎなどとカニのほぐし身で作ったソースとパン粉でグラタン風に。贅沢にウニものせました。お一人につきお一つずつお楽しみください。

エスカルゴのマドリッド風 ¥1,500(税込¥1,650)

乳 小麦 豚肉 牛肉 ゼラチン

殻付きエスカルゴのダイナミックなビジュアルが目を惹きます。ほのかにスパイシーなデミグラスベースのソースでお召し上がりください。



エスカルゴのマドリッド風

鯛のポアレ〜サルサ ヴェルデ〜 ¥2,200(税込¥2,420)

乳 小麦 えび

ポアレ(poêlé)とは、カリッと焼き上げる調理法のこと。上質な鯛の皮目を香ばしく身はふっくらと焼き上げ、サルサ・ヴェルデ(=グリーンソース)で仕上げました。

サーモンとホタテのアサード〜サルサクレマ〜

乳 小麦

¥2,400(税込¥2,640)

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とほのかな甘みのあるホタテをバルサミコソースでお楽しみください。



サーモンとホタテのアサード
〜サルサクレマ〜

スペイン風 ブイヤベース〜サルスエラ〜

乳 小麦 大豆 えび いか ゼラチン

¥2,600(税込¥2,860)

カタルーニヤ地方の郷土料理で鮮やかなトマトベースの地中海風魚介のシチュー。鮮魚のポアレ、手長エビやホタテ、イカなど豪華な食材を豪快に煮込みました。シーフードの旨み極まる逸品で、シェアしてお召し上がりいただくのもおすすめ。

Carne

肉料理

牛ミノのマドリッド風

¥1,600 (税込¥1,760)

乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 牛肉

マドリッド地方の郷土料理。牛ミノの独特な歯ごたえがクセになります。旨味の中にほんのり辛みもあるソースは、牛ミノと相性抜群。



牛ミノのマドリッド風

イベリコ豚ロースの塩焼き

¥2,600 (税込¥2,860)

卵 乳 小麦 大豆 豚肉 アーモンド

ロース肉は赤身と脂肪のバランスが良く、歯ごたえがありながらも柔らか。絶妙な塩加減で味を整え強火で焼くことで、旨味を閉じ込めました。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥2,600 (税込¥2,860)

乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 牛肉 セラチン

コク深い赤ワインソースで牛ほほ肉をじっくり煮込みました。ホロホロになったお肉から上質な脂から旨味があふれる、贅沢なお肉料理。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

葡萄牛のリブステーキ

¥2,800 (税込¥3,080)

乳 小麦 牛肉

ワインの葡萄粕を加えたこだわりの穀物飼料を与えながら育てられたブランド牛こと「葡萄牛」。やわらかく上品な味わいの希少部位リブを、素材の味の活きるステーキとしてメインディッシュに仕上げました。



骨付き仔羊の鉄板焼き

骨付き仔羊の鉄板焼き

¥3,200 (税込¥3,520)

卵 乳 小麦 大豆 アーモンド

手間をかけて育てられた希少価値の高い骨付きラム肉を使用しています。臭みがなくやわらかなお肉は、特製ロメスコソースでどうぞ。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

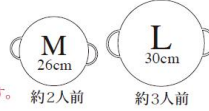
※写真は全てイメージです。



VIDRIOパエリア

Paella パエリア

※パエリア・フィデワのご注文は、2人前から承ります。
※炊き立てのパエリアをお楽しみ頂くため、約30分ほどお時間を頂戴しております。
※すべてのパエリアのお米をフィデワ(=ショートパスタ)に無料で変更することができます。



魚介のパエリア

魚介のパエリア

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

小麦|えび|いか|大豆|鶏肉|豚肉|牛肉|ゼラチン

👑東京パエリア選手権優勝の、不動の人気No.1パエリア。
豊富な魚介で、こだわりの特製パエリアスープが味の決め手です。



バレンシアパエリア

バレンシアパエリア

M ¥4,600 **L** ¥6,900
(税込¥5,060) (税込¥7,590)

小麦|大豆|鶏肉|牛肉|ゼラチン

👑国際パエリアコンクールにて審査員特別賞を受賞したパエリア。
具材は鶏肉や兎肉など山の幸なので、魚介類が苦手な方にもオススメ。



フィデワ・デ・ガンディア

フィデワ・デ・ガンディア

M ¥4,200 **L** ¥6,300
(税込¥4,620) (税込¥6,930)

小麦|えび|かに|いか|大豆

👑二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を
果たしたパスタパエリア。魚介の特製濃厚スープで芳醇且つ濃厚な味わいに。
※こちらのパエリアはパスタパエリアでのご提供となります。

季節のパエリア

M L ¥ask

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。

Postre

デザート

バスク風 チーズケーキ 卵 乳 小麦 ¥1,200 (税込¥1,320)

焦げ目のほろ苦さと濃厚で滑らかなチーズ、控えめな甘さが魅力です。
シェフが一つ一つ丁寧に焼き上げてお出しする、スペインの人気スイーツ。

クレマカタラーナと季節のシャーベット 卵 乳 ¥1,200 (税込¥1,320)

クレマカタラーナとは、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。
季節のシャーベットと共に上品に美しくグラスの中に盛り付けました。

金のパステル デ チョコラ 卵 乳 小麦 大豆 ¥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種のケーキを、金箔でデコレーションしました。

ブラソ デ ヒターノ 卵 乳 小麦 大豆 ゼラチン ¥1,200 (税込¥1,320)

ブラソ・ヒターノは「ジプシーの腕」と言う意味を持ったロールケーキのこと。
季節のシャーベットとフルーツ、ベリーソースとご一緒にお楽しみください。

はちみつトリハ 卵 乳 小麦 大豆 ¥1,200 (税込¥1,320)

トリハは伝統的なお菓子として親しまれている、スペイン風フレンチトースト。
アイスクリーム、ナッツなどで温かさと冷たさが融合する上質なスイーツに仕上げました。

丸ごと焼きリンゴとバニラアイス 卵 乳 りんご ¥1,200 (税込¥1,320)

スペインの特に北部で広く親しまれているデザートです。
洋酒で香り付けをし、キャラメル色になるまでリンゴを焼き上げました。
リンゴが持つほどよい甘みと酸味に、ひんやりバニラアイスがよく合います。



クレマカタラーナと季節のシャーベット



金のパステル デ チョコラ



ブラソ デ ヒターノ

※写真は全てイメージです。

