

# La historia de “VIDRIO”

びいどろについて

『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した。



『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

看板メニューのアヒージョには、契約農家から仕入れた新鮮なマッシュルームを使用しています。通常よりも大きく旨味成分豊富。調理することで風味が豊かになり、やわらかでジューシーな食感がお楽しみいただけます。

### スペイン 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。本場で愛されてきた食材を直輸入し、サラダでご提供いたします。



# PREMIO

## 数々の大会受賞歴



2016年パ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(=パスタパエリア)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

全国パエリア選手権優勝

2019

全国パエリア選手権優勝

第45回フィデワ国際コンクール国際部門優勝

2018

第44回フィデワ国際コンクール国際部門優勝

2016

第3回国際パエリアコンクール日本予選優勝

第56回国際パエリアコンクール世界大会審査員特別賞

2014

東京パエリア選手権優勝

# RESTAURANTS FROM SPAIN

## 認定証



RESTAURANTS FROM SPAIN  
認定ロゴマーク



びいどろはICEX(スペイン貿易投資庁)が主催するスペインレストラン認定プログラム「RESTAURANTS FROM SPAIN」において、2024年のICEX及び専門審査員による審査委員会を経て正式に認定・登録されました。

この荣誉ある認定は、スペインの食文化を代表するレストランとしての証です。

ICEXの商品・飲料部門ウェブサイトにも掲載されています。

<https://www.foodswinesfromspain.com/en/index> (英文版のみ)

食品衛生法に基づいて義務化されている「特定原材料」28品目を以下のように表示しています。

卵 小麦 乳 落花生 えび かに そば アーモンド あわび いか いくら オレンジ カシューナッツ  
キウイ 牛肉 くるみ ごま さけ さば 大豆 鶏肉 バナナ 豚肉 松茸 桃 山羊 りんご ゼラチン

※当店の食物アレルギー情報の基本は、特定原材料28品目を対象として、ご案内いたします。

※使用食材のアレルゲン情報は、製造元や仕入先からの情報をもとに確認しています。

※店内調理器具、及び食器、揚げ油は使い分けいたしておりませんので、ご理解の上ご注意ください。

※当店のアレルギー対応は、アレルギー症状を発生しないことを保証するものではありません。

お客様による最終的なご判断をお願いします。



# Menú Degustación Ibérico

イベリコ豚のデグスタシオンコース

(ご注文は2名様より承ります。)

## タパス盛合せ

卵 乳 小麦 豚肉

ハモンイベリコと季節のフルーツ/イベリココロケとペドロヒメネス  
イベリコサルチチョン/イベリコチョリソ/ケソマンチェゴ/ケソカブラ

## 季節のガスパチョ

※アレルギーはスタッフまでお尋ね下さい。

スペイン産ホワイトアスパラガスと平貝のアサード

## マッシュルームのアヒージョ

豚肉

イベリコハムのセゴビア風

## スペインのバゲット

小麦

## 霜降りイベリコセクレトの網焼き

卵 乳 カシューナッツ ごま 鶏肉 豚肉 りんご

## 選べるパエリア【2名様1台】

※アレルギーはスタッフまでお尋ね下さい。

魚介 / イカ墨 / バレンシア / ガンディア

濃厚バスクチーズケーキと季節のシャーベット

卵 小麦 乳 りんご

コーヒー/紅茶/カモミールティー

お1人様 **¥7,000** (税込¥7,700)

詳細はお気軽にスタッフまでお尋ねください

# Tapas

## タパス

### スペインオリーブ

¥700 (税込¥770)

スペイン産2種類のオリーブ盛合せ。



スペインオリーブ

### 真イワシの酢漬け

¥900 (税込¥990)

自家製のイワシの酢漬け。スペインを代表するタパスの1つ。



真イワシの酢漬け

### イベリコサラミ

¥1,000 (税込¥1,100)

-サラミ&チョリソ-

乳 豚肉

スペイン産2種類のサラミ盛合せ。



イベリコサラミ

### イカのフリトス

¥1,000 (税込¥1,100)

卵 小麦 乳 いか 大豆

新鮮なイカをふんわり衣で包んだ軽やかなフリット。レモンを絞ってどうぞ。



イカのフリトス

### チーズ盛合せ

¥1,300 (税込¥1,430)

-カブラ&マンチェゴ&クリームチーズ-

小麦 乳 大豆

香りのヤギチーズ、カブラとココの羊チーズ、マンチェゴの食べ比べ。



チーズ盛合せ

### ハモンセラードと 季節のフルーツ

¥1,400 (税込¥1,540)

豚肉

スペイン産の生ハムとフルーツのマリアージュ。



ハモンセラードと季節のフルーツ

### バスク風 カニとウニのグラタン (1個)

¥1,500 (税込¥1,650)

小麦 乳 かに いくら 大豆 鶏肉 ゼラチン

ズワイガニ、ウニにいくらと海の宝石が詰まったスペイン風グラタン。  
おひとり様一つでご堪能ください。



バスク風 カニとウニのグラタン

### エスカルゴの MADRID 風 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

卵 小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

ほのかにスパイシーな自家製デミグラスと一緒に煮込んだ MADRID の定番。



エスカルゴの MADRID 風

### バスク風 イカの墨煮 ¥1,500 (税込 ¥1,650)

小麦 いか

イカ墨の濃厚なコクと香りが楽しめる、バスク地方に伝わる伝統料理



バスク風 イカの墨煮

### イベリコクロケッタ ¥1,600 (税込 ¥1,760)

卵 小麦 乳 大豆 豚肉

なめらかなベシャメルにイベリコのコクが溶け込む、スペイン定番の一皿。



イベリコクロケッタ

### 平貝のガリシア風 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

乳

肉厚な平貝を、オリジナルスパイスとオイルで。旨みが際立つ一皿。



平貝のガリシア風

### 牛ミノの MADRID 風 ¥1,600 (税込 ¥1,760)

卵 小麦 乳 牛肉 大豆 豚肉 こんにゃく

スパイシーなスペイン風もつ煮込み。



牛ミノの MADRID 風

### スペイントリュフオムレツ ¥1,900 (税込 ¥2,090)

卵 乳

トリュフの風味豊かなスペインオムレツ。仕上げにマンチェゴチーズで。



スペイントリュフオムレツ

# Ensalada

## サラダ

### シーザーサラダ

-カブラ、マンチェゴ-

卵 小麦 乳 大豆 豚肉 わんこ

スペイン産2種類のチーズを使用したスペイン風シーザーサラダ。

¥1,600 (税込¥1,760)



シーザーサラダ

### びいどろサラダ

卵 小麦 いくら 豚肉

生ハムにチーズなどスペインの食材といくら、キャビアの海の幸を合わせた当店オリジナルのサラダ。

¥1,800 (税込¥1,980)



びいどろサラダ

### スペイン産ホワイトアスパラガスのサラダ

卵 小麦 大豆

スペインでも貴重な太さを持つアスパラガスを使用。水分と旨みにあふれ口の中ですりける様な食感です。当店の伝統的な看板メニューの一つ。

¥2,200 (税込¥2,420)



スペイン産 ホワイトアスパラガスのサラダ

※こちらのアスパラは1本を半分にした盛り付け画像です。

# Sopa

## スープ



ガスパチョ

### 季節のガスパチョ

-アンダルシアの冷たいスープ-

小麦

季節のフルーツ、野菜を使用した食べる冷製スープ。季節ごとの味をお楽しみください。

¥900 (税込¥990)



ソパ デ アホ

### ソパ デ アホ

-生ハムと溶き卵のガーリックスープ-

卵 小麦 牛肉 大豆 豚肉

スペイン・カスティーリャ地方発祥のスープ。「ソパ」とは「スープ」、「アホ」とは「ニンニク」のことです。溶き卵でふんわりと仕上げました。

¥900 (税込¥990)

※写真は全てイメージです。

# Jamón

## 生ハム

### ハモンセラーノ

¥1,600 (税込¥1,760)

豚肉

直訳で“山のハム”の意味を持つハモンセラーノは、プロシュートや金華ハムと並んで世界三大ハムの一つと言われています。

凝縮された旨みがしっかりと感じられ、程よい塩気が絶品です。



ハモンセラーノ

### ハモンセラーノ&イベリコサラミ

¥1,800 (税込¥1,980)

乳 豚肉

生ハムと2種類のサラミの盛合せ。



ハモンセラーノ、イベリコサラミ

### ハモンセラーノ& ハモンイベリコベジータ

¥2,300 (税込¥2,530)

アーモンド 豚肉

2種類の生ハムの食べ比べ。



生ハム3種食べ比べ  
黒毛和牛 / ハモンセラーノ / ハモンイベリコ

### 生ハム3種食べ比べ

¥2,600 (税込¥2,860)

- 黒毛和牛 / ハモンセラーノ / ハモンイベリコ -

アーモンド 牛肉 豚肉

東京育ちの希少かつ洗練された良質和牛である「東京ビーフ」。  
その上品な味わいで作り上げた特性生ハムと、スペイン産生ハムとして名高い  
ハモン・セラーノ、そしてハモン・イベリコを盛り合わせてご用意しました。  
シェリー酒や白ワイン、カヴァなどによく合います。

### ハモンイベリコベジータ

¥3,000 (税込¥3,300)

アーモンド 豚肉

アーモンドを食べて育った黒豚のハモンイベリコ。  
とろけるような上質な脂身が特徴です。

# Ajillo

## アヒージョ

### 海老のアヒージョ

¥1,400 (税込¥1,540)

えび



海老のアヒージョ

### マッシュルームのアヒージョ -セゴビア風-

¥1,500 (税込¥1,650)



マッシュルームのアヒージョ〜セゴビア風〜

一緒にいかがですか?

スペイン産バゲット 2カット ¥300 (税込¥330)

小麦

3カット ¥450 (税込¥495)

# Carne y Pescado

魚料理と肉料理

## イベリコ豚のソーセージ

¥1,800 (税込¥1,980)

-サルシッチャ&チョリソ-

小麦 乳 豚肉

イベリコ豚のサルシッチャとイベリコチョリソの盛合せ。  
2種類の違う濃厚な旨みとジューシーさが口の中に広がります。  
お酒のお供に!!



イベリコ豚のソーセージ

## タコのサルテアード

¥2,300 (税込¥2,530)

-ソース アセイテ デ ピメントン-

乳

圧力鍋でやわらかく仕上げたタコの足を、香草とともに焼き上げました。  
サルテアードとは香ばしく炒めたという意味。香ばしく炒めたタコを、  
ほんのりピリ辛なオリジナルスパイスとオリーブオイルの合わさったソースで。



タコのサルテアード

## 鮮魚のアサード

¥2,500 (税込¥2,750)

-ソース モホヴェルデ-

小麦

旬の鮮魚を皮目はパリッと身はふっくらと調理した一品。  
アサードとは外は香ばしく、中はふっくらとローストするスペインの調理法。  
シェリービネガーの酸味とルッコラの風味が調和したグリーンソース  
【モホヴェルデ】と一緒に召し上がり下さい。



鮮魚のアサード

## スペイン風 ブイヤベース

¥3,000 (税込¥3,300)

-サルスエラ-

小麦 乳 えび いか 大豆 ゼラチン

カタルーニャの伝統的な料理【サルスエラ】。  
魚介をふんだんに使用し、じっくり煮込むことにより旨味を重ねた濃厚なスペイン風トマト煮込みに。  
旬の鮮魚と2種類の海老にイカ、3種類の貝類の香り豊かな一皿です。魚介を堪能したい方にオススメの一皿。



スペイン風ブイヤベース

## イベリコ豚のセクレトとロースのミックスグリル

-ソース バルサミコ&ロメスコブランコ-

卵 乳 カシューナッツ ごま 鶏肉 豚肉 りんご

¥3,000 (税込¥3,300)

1頭のイベリコ豚から少量しか取れない希少部位、霜降り肉のセクレトと、王道の部位のロース、2種の異なる部位のミックスグリル。  
バルサミコソースとリンゴと西洋葱、ナッツの香る白いロメスコソースで。  
一皿で色々な味の組み合わせを楽しめます。



イベリコ豚のセクレトとロースのミックスグリル

## 牛ホホ肉の赤ワイン煮

¥3,200(税込¥3,520)

小麦 乳 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

国産の牛ホホ肉を赤ワインと一緒に低温で長時間煮込み、やわらかく仕上げました。  
ミディアムやフルボディの赤ワインと一緒にマリージュをお楽しみ下さい。



牛ホホ肉の赤ワイン煮

## 蝦夷鹿のステーキ

¥3,600 (税込¥3,960)

-キノコのフリカンド-

乳 牛肉 大豆

外側は香ばしく、じっくり焼き上げた北海道産の蝦夷鹿のロース。  
鹿肉のロースはクセもなく、赤身の旨みと甘味が味わえます。4種のキノコの風味が調和したクリームソースが鹿肉の旨みをひきたてます。



蝦夷鹿のステーキ

## 黒毛和牛のリブステーキ

¥5,000 (税込¥5,500)

-ソース サンダリア-

卵 乳 オレンジ 牛肉 ごま 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン

舌の上でとろける上質な脂とコク深い赤身の旨味が口の中に広がる熊本産の黒火乃牛。その中でもきめ細かく柔らかな肉質で美しい霜降りのリブロースの芯だけを使用。自家製のサンダリアで丁寧に造り上げたサンダリアソースと一緒に。



黒毛和牛のリブステーキ

# Paella

パエリア

※パエリアは生米から炊き上げますので、20分〜30分ほどお時間を頂きます。



## 魚介のパエリア

**M** ¥4,000 **L** ¥6,000

(税込¥4,400) (税込¥6,600)

小麦 えび いか 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

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



## イカスミのパエリア

**M** ¥4,000 **L** ¥6,000

(税込¥4,400) (税込¥6,600)

卵 小麦 乳 いか 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

特製パエリアベーススープに独自のイカスミソースを加えました。お好みでアリオリソースと一緒にどうぞ。



## 野菜とチーズのパエリア

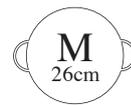
**M** ¥4,000 **L** ¥6,000

(税込¥4,400) (税込¥6,600)

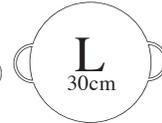
小麦 牛肉 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

旨みあふれる鮮やかな野菜と、羊乳チーズの豊かな香りが食欲をそそります。魚介類が苦手な方にもおすすめです。

※写真は全てイメージです。



約2人前



約3人前



### バレンシアパエリア

小麦 牛肉 大豆 鶏肉 ゼラチン

M ¥4,500 L ¥6,750

(税込¥4,950) (税込¥7,425)

👑国際パエリアコンクールにて審査員特別賞を受賞。具材に鶏肉や兎肉、豆など山の幸を使用しています。



### フィデワ・デ・ガンディア -手長海老の Pastaパエリア-

小麦 えび かに ※こちらのパエリアはPastaパエリアでのご提供となります。

M ¥4,500 L ¥6,750

(税込¥4,950) (税込¥7,425)

👑二年連続でフィデワ国際コンクール 国際部門優勝を果たしたPasta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。



### オマール海老のパエリア

小麦 えび かに いか

M ¥5,800 L ¥8,700

(税込¥6,380) (税込¥9,570)

オマール海老を豪快にまるまる1尾、国際大会で優勝したオリジナルの長時間煮込んだ海老ベースのスープで炊き上げた、当店自慢のパエリア!!お米に染み込んだ濃厚な海老の風味とコクが口の中に広がります。贅沢な余韻にひたれるひと時をご満悦いただけます。

# Postre

## デザート

### 焼きリンゴと季節のアイス ¥1,200 (税込¥1,320)

小麦 乳 大豆 りんご

スペイン北部で親しまれているデザート。洋酒で香り付けしてリンゴをじっくり焼き上げました。アイスクリームと合わせてどうぞ。

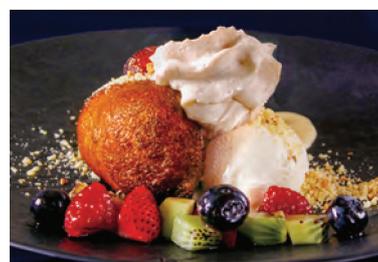


焼きリンゴと季節のアイス

### スペインバゲットのはちみつトリハ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵 小麦 乳 りんご

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。



スペインバゲットのはちみつトリハ

### 季節フルーツのアーモンドタルトと クリームチーズ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵 小麦 乳 アーモンド 大豆 りんご

スペイン人気の焼き菓子アーモンドタルト。アーモンドとドライフルーツを使用した生地に季節のフルーツを合わせました。クリームチーズと一緒に召し上がってください。



季節フルーツのアーモンドタルト

### パステル デ チョコラ ¥1,200 (税込¥1,320)

卵 小麦 乳 大豆 りんご

クーベルチュールチョコ使用の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。しっとりショコラと滑らかなテリーヌは口の中でとろけます。



パステル デ チョコラ

## クレマカタラナとシャーベット ¥1,200 (税込¥1,320)

卵 小麦 乳 大豆 りんご

クレマカタラナとは、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。



クレマカタラナと季節のシャーベット

## バスクチーズケーキと季節のアイス

卵 小麦 乳 大豆 りんご

¥1,200 (税込¥1,320)

こんがりとキャラメリゼされた香ばしさと、とろけるような半熟感、濃厚なチーズの風味が口いっぱい広がります。



バスクチーズケーキと季節のアイス

一緒にいかがですか？

### ・エスプレッソ

¥500 (税込¥550)

### ・ブレンドコーヒー

### ・ノンカフェインコーヒー

¥700 (税込¥770)

### ・アイ스티ー

### ・アールグレイ

### ・カモミールティー

### ・レモングラスティー

### ・ローズヒップティー

### ・カプチーノ

### ・カフェオレ

¥800 (税込¥880)

### ・アイスコーヒー

### ・アイスカフェオレ

