



Ajo Blanco with Shine Muscat Grape

シャインマスカットとアホ・ブランコスープ
990 yen

Cold Andalusian soup with garlic and almonds.
Known as white gazpacho.

白いガスパチョと呼ばれる「アホ・ブランコ」。
にんにく（アホ）とアーモンドで作るアンダルシアの冷製スープです。



Octopus Galicia Style

タコのカリシア風 1,320 yen

Galicia octopus dish. Classic Spanish tapas.

スペイン・ガリシア地方の名物たこ料理、
スペインバルでは定番のタパスです。



Assorted Three Spanish charcuteries : Cured ham, Chorizo and Pate

スペイン産のシャルキュトリ 3 種盛り合わせ (生ハム・チョリソー・パテ)

1,430 yen ※パテの豚肉は一部国産を使用しています。

スペイン産のシャルキュトリ、ハモンセラーノの生ハム、
イベリコ豚のチョリソーとパテのり合わせ。マスタードを添えて。



Chilindrón Pasta

スパゲッティ チリンドロン 1,595 yen

Traditional Spanish dish "Cilindrón" with pasta in a tomatoes sauce
with onion and green peppers. Stir-fried Salsiccia meat to create an extra flavor.

お肉、玉ねぎ、トマト、ピーマンなどを炒め煮にしたスペイン料理「チリンドロン」。
お肉にサルシッチャを使い、風味豊かなパスタに仕上げました。

Steamed Mussels with White Wine and Saffron

ムール貝の白ワイン蒸し サフラン風味
2,200 yen

Mussels served with saffron broth and white wine in a fisherman's style.
ムール貝をサフランスープと白ワインで漁師風の味わいに。



Shrimp and Colorful Vegetables Ajillo

海老と彩り野菜のアヒージョ 1,430 yen

Colorful Ajillo with fresh Shrimp and vegetables.
彩り鮮やかなアヒージョにしました。

Paella

バエリア 1,980 yen

KIHACHI-style paella with shrimp, mussels, squid,
other seafoods and paprika.

海老・ムール貝・イカなどの魚介とパプリカを合わせた、
キハチ風バエリア。



Zarzuela Pasta

スパゲッティ サルスエラ 2,200 yen

Spanish bouillabaisse "Zarzuela",
a saffron-flavored seafood stew with pasta.

サルスエラは、サフラン風味の魚介煮込み、
スペイン風ブイヤベースの「サルスエラ」を
パスタにアレンジ。



Spanish Sangenton Pork Fritters with KIHACHI's Special Spices

スペイン産三元豚のフリット キハチ特製スパイス
1,210 yen

Crispy Spanish Sangenton pork fritters topped with KIHACHI's special spices
and saffron sauce.

スペイン産三元豚のカリッととしたフリットにキハチ特製スパイスと、
サフランソースを掛けました。



Assorted Three Meat Dishes with Pimento Oriental Sauce

肉料理 3 種盛り合わせ

ピメントオリエンタル ソース 3,300 yen

Beef, Sangenton pork and chicken steak
with pimento oriental sauce, lemon, mustard and salt.

牛肉、三元豚、鶏肉のステーキをピメントオリエンタルソース、
レモン、マスタード、塩で。

Spanish Pork Belly Steak with Three Sauces

スペイン産豚ばら肉のステーキ 3 種類の彩りソース 1,782 yen

Spanish pork belly steak with saffron, tomato and basil sauces.

スペイン産豚ばら肉のステーキを 3 種類の彩りソース、サフランとトマトとバジルソースで。

Chicken Steak 200g with Pimento Oriental Sauce

鶏肉のステーキ 200g ピメントオリエンタル ソース 1,782 yen

Sangenton Pork 200g with Pimento Oriental Sauce

三元豚のステーキ 200g ピメントオリエンタル ソース 1,980 yen

Beef Steak 200g with Pimento Oriental Sauce

牛肉のステーキ 200g ピメントオリエンタル ソース 3,300 yen



Crema Catalana

クレマカタラナ 990 yen

Custard topped with crispy caramelized coating.
Served with whipped cream.

カスタードの上を、パリパリのキャラメリゼで
仕上げました。生クリームを添えて。



Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ 990 yen

Spanish rich baked cheesecake with
crispy charred surface. A KIHACHI classic.

スペイン風の真っ黒なチーズケーキ。
じっくりと焼きあげる事で、表面はしっかり焦がしても、
中はクリーミーで濃厚に。キハチ カフェの定番メニューです。

Mojito ES TRENK

モヒート・エス トレンク 880 yen

A transparent blue non-alcoholic mojito
with fresh mint and elderflower.

フレッシュミントとエルダーフラワーの香りを楽しめる、
造きとおるようなブルーの海をイメージしたノンアルコールモヒート



Sangria ARENAL

サングリア・アrenal 880 yen

Homemade sangria with pineapple
and mango soaked in non-alcoholic wine.

ノンアルコールワイン にパン、
マンゴーを漬け込んだ、自家製バージンサングリア

Dia & DEIA

ディア&ジンジャー 880 yen

Gradient cocktail with homemade ginger
extract and orange juices.

自家製ジンジャーエキスと 2 種類のオレンジジュースを
合わせるグラデーションカクテル

Manzanilla La Gitana

マンザニージャ・ラ・ヒターナ (シェリー)

1,100 yen

A special sherry with the aroma of mineral and tidal. Perfect match for paella and other seafood.

海でしかつかない特別なシェリーワイン。口の中にミネラルと潮の香りが広がります。
バエリアなどの魚介との相性抜群です。

Domino de los Duques Cava Brut

ドミニオ・デ・ロス・デュクス (カヴァ)

※スパーリングワイン

990 yen

A clean refreshing floral, kiwi and other citrus notes with a balanced acidity.

爽やかなフローラル、キウイなどの柑橘系の香りが爽やか、バランスの取れた酸味と共に、
すっきりとした味わい。

INEDIT

イネディット 330ML (ビール)

1,100 yen

The wine-like elegance beer with the gentle hop bitterness and delicate, creamy foam.

「美食のための究極のプレミアムビール」ワインのように上品で華やかな味わいを、
優しいホップの香りと繊細でクリーミーな泡が完璧に醸成されます。

