

## Camper Plate A

カンペールプレート A 2,970 yen

Assorted Salad and Soup

サラダとスープの盛り合わせ

Beef Steak and Chilitrón Pasta

牛肉のステーキ&スパゲッティ チリンドロン

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## Camper Plate B

カンペールプレート B 2,420 yen

Assorted Salad and Soup

サラダとスープの盛り合わせ

Spanish Pork Belly Steak & Pasta Chilitrón

スペイン産豚ばら肉のステーキ&

スパゲッティ チリンドロン

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

## 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。

## Paella

パエリア 1,980 yen

KIYACHI-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、  
キハチ風パエリア。

## Chilitrón Pasta

スパゲッティ チリンドロン 1,595 yen

Traditional Spanish dish "Chilitrón" 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。

## Zarzuela Pasta

スパゲッティ サルスエラ 2,200 yen

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

サルズエラは、サフラン風味の魚介系込み、  
スペイン風ブイヤベースの「サルズエラ」をパスタにアレンジ。

## Original Hamburger Steak with Pimento Oriental Sauce (with Focaccia)

オリジナルハンバーグ ピメントオリエンタルソース  
(フォカッチャ付き) 1,782 yen

A hamburger steak with deep-fried vegetables.  
Served with aromatic sauce with spices and  
seasonings from around the world.

ごんがり焼きあげたハンバーグと薬味つけた野菜に、  
各国のスパイスと調味料を合わせたエキゾチックな  
ソースを合わせました。

## Spanish Pork Belly Steak with Three Sauces (with Focaccia)

スペイン産豚ばら肉のステーキ 3種類の彩りソース  
(フォカッチャ付き) 1,782 yen

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

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。

## 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活かした、  
透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イナップル、  
マンゴーを漬け込んだ、自家製パーズンサングリア

## 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

マンサニージャ・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.  
用事でしかつかれない特別なシェリーワイン。口中にミネラルと潮の香りが広がります。  
パエリアなどの魚介との相性抜群です。

## Dominio de los Duques Cava Brut

ドミニオ・デ・ロス・デュクス (カヴァ)  
※スーパーリングワイン  
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続き、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、  
優しいホップの舌めと繊細でクリーミーな泡が完璧に醸立たせます。

<b>A Set</b>	フードメニューに + ¥520 add Coffee or Tea (+ 520 yen)	コーヒーまたは紅茶	+ ¥110 でカフェラテ・カプチーノをお選びいただけます。 add Cafe Latte or Cappuccino (+ 110 yen)
<b>B Set</b>	フードメニューに + ¥740 Green Salad + Coffee or Tea (+ 740 yen)	グリーンサラダ + コーヒーまたは紅茶	
<b>C Set</b>	フードメニューに + ¥1,030 Green Salad + Basque Cheesecake (half size) + Coffee or Tea (+ 1,030 yen)	グリーンサラダ + バスクチーズケーキ (ハーフサイズ) + コーヒーまたは紅茶	