

TODAY'S MENU

- 超速！小皿おつまみ -

- ギリシャ風ピクルス 390
- 2種のオリーブ-アンチョビオイル漬け 390
- 自家製ローストチキンハムスライス 390
- イタリア産“キャンティ”サラミ 490
- イタリア産プロシュートクルード 490
- 生ハム-豚ロース- 490
- チーズとナッツの盛り合わせ 1080

- サラダ・冷菜・その他 -

- museサラダ S : 590
-自家製ドレッシング- L : 880
- 鯛のカルパッチョ 950
- バゲット (4P) 390

- アヒージョ -

バゲットとsetが
オススメ!

- ホタテと小エビのアヒージョ 980
- きのことベーコンのアヒージョ 880

- あたたかい小皿料理 -

- 牛すじの甘辛ワイン煮 バゲットとsetが
オススメ! 580
- 小エビとにんにくの芽の鉄鍋オムレツ 720
- フライドポテト-アンチョビソース- 520
- カマンベールチーズのオープン焼き
-はちみつとご一緒に！- 950

- 自家製デザート -

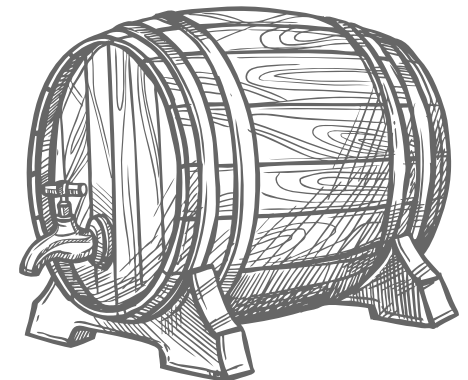
- レアガトーショコラ(グルテンフリー) 500
- 濃厚バイクドチーズケーキ 500
- 本日のジェラート (カプチーノ) 430

- メイン料理 (肉) -

- リブロイン&ハラミ盛り合わせステーキ
230g+150g : 3580
- AUS産リブロインステーキ
1/2ポンド (230g) : 1980
- 牛ハラミステーキ
(150g) : 1880

- シーフード -

- ムール貝の白ワイン蒸し 990



表示価格は全て税抜きです。
テーブルチャージとしてお一人様350円頂戴しております。

Spanish & Italian Baru
muse

PAELLA

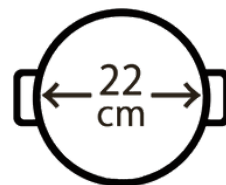
“畑の金”といわれる贅沢なサフランをふんだんに使用し、お米とブイヨンにこだわった本格パエリア！ご注文を承ったら、あなたのためだけに一台ずつ丁寧に炊き上げます。

バレンシアパエリア
valencia paella

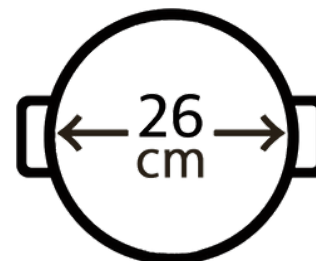
シーフードパエリア
seafood paella

エビ天国パエリア
shrimp paella

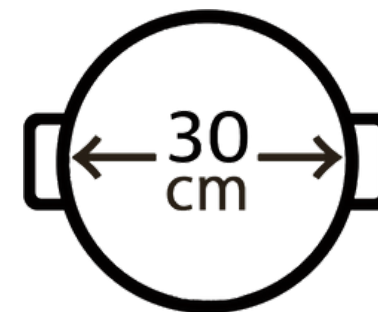
イカスミパエリア
arroz negro(squid ink)



1-2名
1980



3-4名
2880



6名～
4980

※L.O.は閉店の1時間30分前になります。
※混雑時は60分ほどお時間をいただきます。

Spanish & Italian Baru
MUSE

表示価格は全て税抜きです。
テーブルチャージとしてお一人様350円頂戴しております。

お得なコースは全4種類！ すべて2H飲み放題付 ¥4500

予約特典でチャージフリー！



お店自慢のパエリアと人気のアヒージョがフルラインから選べる一番人気のコース！！

- SPANISH CORSE -

- タパス盛り合わせ
- museサラダ
-自家製コーンドレッシング-
- 本日のカルパッチョ
- おまかせホットタパス
- 選べるアヒージョ
【下記からお選びください】
きのこベーコン
ホタテと小エビ
牡蠣とミニトマト
はまぐりと甲イカ
天使エビとペコロス
- 選べるパエリア
【下記からお選びください】
バレンシア
シーフード
エビ天国
イカスミ
- 本日のデザート

お肉もパエリアも食べたい…！！
そんなよくばりなそのアナタ！
大満足MIXコースがぴったり！

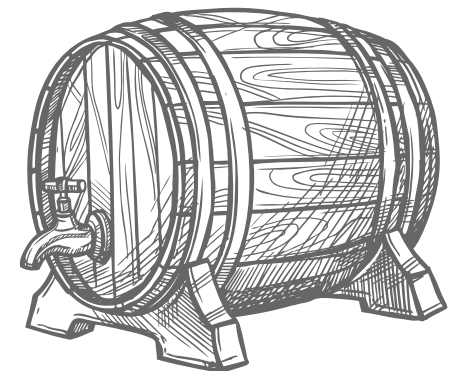
- MIX CORSE -

- 生ハム盛り合わせ
- 本日のカルパッチョ
- おまかせホットタパス
- 豪産リブロインステーキ
- 選べるパエリア
【下記からお選びください】
バレンシア
シーフード
エビ天国
イカスミ
- 本日のデザート

鮮魚丸ごと1匹のアクアパッツァが
旨味抜群！常連しか知らない、裏メ
ニューのパスタが味わえるコース！

- ITALIAN CORSE -

- タパス盛り合わせ
- museサラダ
-自家製コーンドレッシング-
- 本日のカルパッチョ
- おまかせホットタパス
- 本日の鮮魚アクアパッツァ
- 本日のパスタ
- 本日のデザート



Spanish & Italian Baru
muse

表示価格は全て税抜きです。
テーブルチャージとしてお一人様350円頂戴しております。