



Peroの本物を喰らえ！

1. ホセリート社の最高級ハモン・イベリコ

Peroではスペインでも世界最高峰のハモン・イベリコとして
別格に扱われるホセリート社製の生ハムが味わえる！
1枚1枚手作業でできるだけ薄く切って提供。

2. Peroの本物のパエジャ

Peroのパエジャはコロランテなどの科学的な調味料を一切使わず、
「贅沢にとった魚介の出汁」と「ニョラ」で作る本物のパエジャだ！
※「ニョラ」とは、パプリカを乾燥させたスペイン特有の調味料。

3. 希少なイベリコ豚・肩肉ロースのプランチャ

Peroでのみ味わえるモンテサーノ社の希少なイベリコ豚肩肉。
モンテサーノ社はイベリコ豚の飼育から最終加工する数少ない会社のひとつ。
飼料は牧草・どんぐりのみと限定。伝統技術と最新技術を駆使した、
質の高いイベリコ豚をシンプルなプランチャ（鉄板焼き）で味わえる！

4. バスクの伝統メニューを復活

かつてバスクの伝統であったクジラ文化。
今ではバスクのバルでも目にする機会が少なくなりましたが、そのクジラメニューをPeroで復活！

5. 本物を飲む

「バル＝BAR」文化を堪能
アンダルシア地方の「ヘレスのワイン」シェリー酒や、
カタルーニャ地方のスパークリングワイン「カヴァ」で乾杯！

スペインの地葡萄ワインをメインに、
赤はテンプラニーニョ、ガルナッチャなど、白はヴェルデホ、アルバリーニョなどを
ソムリエが厳選しワインを取り揃えている。
希少ワイン「ベガ シシリア ウニコ'98」などなど在庫。

赤ワインとコーラの「カリモーチョ」は、バスク地方のバルで生まれた人気のカクテル。
ヘビーな蒸留酒「オルホ」を食後酒にどうぞ。

ハモン・イベリコ：生ハム

JAMÓN IBÉRICO



スペインで最も権威ある“ガリシア・サントス・ガイドブック”で唯一最高得点の9.75点を獲得したホセリート社のハモンイベリコ。国内ではミシュラン1ツ星に輝く「サンパウ」の東京店と当店「ペロ」などのスペインバル数店ぐらいと希少。

ホセリート社の

最高級ハモン・イベリコ。

これを口にせぬ者

バルを語るべからず。

食を語るべからず。

ハモン・イベリコとひと口に言っても似て非なるもの。スペインバルでそう感じたことはありませんか？「ペロ」ではスペインでも世界最高峰のハモン・イベリコとして別格に扱われるホセリート社製を使用。これを口にする者だけが芳醇な香りと軽やかにとろけていく健やかに育ったイベリコ豚の肉と脂の旨みを知ること。この奥深い味わいの虜になること間違いなし！昔、辛い仕事の報酬に付け加えて“極上の生ハムを食わせてやる”という殺し文句があったとか。時に厳しい自然や歴史のなかで保存食として誕生した生ハムは、人々の叡智の結晶であり、食べる事のできる芸術品でもあります。ぜひ一度ご賞味ください。

ホセリート社による 世界最高峰 36 か月熟成
ハモンイベリコ デ ベジョータ
jamón ibérico de bellota



1 皿 ¥3,545 (税込 ¥3,900)

1/2 皿 ¥1,773 (税込 ¥1,950)

スペインで最も権威ある“ガリシア・サントス・ガイドブック”で唯一最高得点である9.75点を獲得した[ホセリート社]の生ハムを入荷。生ハム本来の脂の旨みをより感じて頂くために、一枚一枚手作業でできるだけ薄く切り提供しています。



Jamón ibérico y embutidos

生ハム と サラミ



イベリコハム 盛り合わせ
Assorted iberico poak

1皿 ¥3,545 (税込 ¥3,900)

1/2皿 ¥1,773 (税込 ¥1,950)

チョリソー イベリコ

イベリコ豚にパプリカパウダーを加えた腸詰め

Chorizo ibérico

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)

コッパ (豚の首肉の生ハム)

脂の旨味と大理石のような模様が特徴的な生ハム

Coppa

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)

サルチッチョン イベリコ

胡椒がきいたサラミタイプの腸詰め

Salchichón ibérico

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)

パレタ (豚の前脚の生ハム)

しっとりとした脂の甘みを薄切りで

Paleta

1皿 ¥1,727 (税込 ¥1,900)



パン コン トマテ (1枚) ¥455

Pan con tomate

(税込 ¥500)

バケット (1カット) ¥200

Pan

(税込 ¥220)

TAPAS y PINTXOS

タパス (小皿料理)

スペインのピクルス バンデリージャ ¥773 (税込 ¥850)
Spanish Pickles

ナツメヤシのベーコン巻き ¥773 (税込 ¥850)
Date wrapped bacon

タコのガリシア風 ¥1,000 (税込 ¥1,100)
Boiled octopus & potato Galicia-style

バスク風ピリ辛ソーセージ“チストラ” ¥773 (税込 ¥850)
Basque-style spicy sausage "Chistorra"

エビのゴイスアルギ風 ¥818 (税込 ¥900)
Shrimp Goiz Argi style

鶏の濃厚なレバーパテ ¥773 (税込 ¥850)
Chicken rich liver putty

バスク風クジラのカルパッチョ ¥1,455 (税込 ¥1,600)
わさび菜のサルサチミチュリ
Basque-style whale carpaccio with Wasabina salsachimituri

塩鱈とトマトのマリネ ¥1,000 (税込 ¥1,100)
“エスケイシャーダ”
Marinated Cod and Tomato



ナツメヤシのベーコン巻き



スペインのピクルス バンデリージャ



エビのゴイスアルギ風



塩鱈とトマトのマリネ “エスケイシャーダ”

ENSALADAS

サラダ

カーリーケールとビーツの地中海風サラダ
Mediterranean salad of curly kale and beets

¥1,091 (税込 ¥1,200)

スペイン風ラタトゥイユ ピストマンチェゴ
Spanish Ratatouille

¥909 (税込 ¥1,000)

COCA

- SPANISH PIZZA -
コカ

カタルーニャ伝統の焼き野菜のコカ

Tomato, Paprika, Eggplant

¥818 (税込 ¥950)



モッツァレラ・玉ねぎと バスク産アンチョビのコカ

Mozzarella, Onion and Spanish Basque Anchovy

¥864 (税込 ¥950)

コカ（カタルーニャ語）とは地中海に近いスペイン東部地方発祥のパン。日本でいう「惣菜パン」のような感覚で、様々な具材をのせて食べる。

コカは主にカタルーニャ、アラゴン州東部、バレンシア州のほぼ全域、バレアレス諸島、アンドラおよび北カタルーニャとも呼ばれるフランスのルシヨンで食べられる。

地域と季節によりコカの具材は多種多様を極め、その時期・場所により異なった楽しみがある。



4種類のチーズを乗せたコカ

4 kinds of Cheese

¥818 (税込 ¥900)



プリエーゼ ブロッコリーとパンセタのコカ

Broccoli and Pancetas

¥818 (税込 ¥900)



スモークサーモンのコカ クリームとマスタードのレデュクシオン

Smoke Salmon, Masturd Cream

¥818 (税込 ¥900)

シラスとオリーブ、モッツァレラのコカ

Whitebeitt, Olive, Mozzarella

¥818 (税込 ¥900)

スペイン風ラタトゥイユ“ピストマンチェゴ” とオリーブ コッパのコカ

Ratatouille español "Pisto Manchego" y coca de coppa de aceitunas

¥773 (税込 ¥850)

リンゴとスペイン産蜂蜜のコカ

Coca con manzanas y miel española

¥773 (税込 ¥850)

AL AJILLO

アヒージョ



海老のアヒージョ

Shrimp

¥1,182 (税込 ¥1,300)



マッシュルームのアヒージョ

Mushrooms

¥1,091 (税込 ¥1,200)



トマトとアンチョビ、スペイン産
ピキージョ(パプリカ)のアヒージョ

Tomatoes, anchovies, Spanish Piquillo (Paprika)

¥909 (税込 ¥1,000)



イワシとウイキョウの
アヒージョ

Sardines, Fennel

¥1,091 (税込 ¥1,200)



マンボウの腸のアヒージョ
柚子胡椒風味

Mola mola

¥1,182 (税込 ¥1,300)

Huevos Estrellados

卵料理

熱々のフライドポテトにトロツと半熟卵をのせたバルの超定番メニュー。
お好きなトッピングどうぞ！

ポテトフライ 半熟卵とスペイン産生ハム“パレタ”のせ
Huevos Estrellados

¥1,000 (税込 ¥1,100)

TORTILLAS

スペイン風オムレツ

ジャガイモのトルティージャ
Spanish omelet with potato

¥864 (税込 ¥950)



FRITOS

揚げ物

しし唐のフリット

Deep-fried green pepper

バルの定番しし唐のフリット 手が止まらなくなる美味しさ

¥864 (税込 ¥950)

イベリコハムのクリームコロッケ

Cream croquette of jamon bérico

生ハムを使った贅沢な一品

¥909 (税込 ¥1,000)

クジラの竜田揚げ バスク産唐辛子“エスプレット”とバルサミコ ¥2,182 (税込 ¥2,400)

Basque-style whale fritto

パンで挟んだサンドイッチ風

SOPA y ESTOFADO

スープと煮込み

ビーツの冷製ポタージュ

Cold beet potage

¥818 (税込 ¥900)



ビーツの冷製ポタージュ

カジョス 牛ハチノスの煮込み ¥1,182 (税込 ¥1,300)

“Callos” stewed trippa & “Chorizo” spicy salami

コラーゲンたっぷりの牛モツとチョリソーの煮込み



カジョス 牛ハチノスの煮込み

塩ダラとあさりのグリーンソース煮込み ¥1,364 (税込 ¥1,500)

Braised Bacalao: Cod, Clams with green sauce



サルスエラ

魚介のブイヤベース“サルスエラ”

Bouillabaisse of seafood “Zarzuela”

¥3,182 (税込 ¥3,500)

MENU VASCO

バスクメニュー

■世界一の美食の地方として知られるスペイン・バスク地方■

スペインとフランスに跨るバスク地方は、ピレネー山脈の西側に位置しています。
バスク人はヨーロッパの他の地域とは異なる言語を持ち、独特な文化を育んできました。
海と山の幸に恵まれたバスクは世界一の美食の地域としても人々の熱い注目を集めています。

～バスク人とクジラ～

バスク地方では9世紀頃にビスケー湾における組織的な捕鯨を生業とし、
その文化と技術は近代産業の礎として貢献した歴史遺産とも言えます。
バスク人はヨーロッパで初めて捕鯨を産業に変えた民族の一つでした。

バスク人が愛したクジラを使ったメニューを再現しました。

Menú vasco ballena

クジラのバスクメニュー

バスク風 クジラのカルパッチョ
わさび菜のサルサチミチュリ

Basque-style whale carpaccio with Wasabina salsachimituri

¥1,455 (税込 ¥1,600)

クジラの竜田揚げ
バスク産唐辛子“エスプレット”とバルサミコ

Basque-style whale fritto

パンで挟んだサンドイッチ風

¥2,182 (税込 ¥2,400)



Menú vasco

バスクメニュー

バスク風ピリ辛ソーセージ “チストラ”

Basque-style spicy sausage "Chistorra"

¥773 (税込 ¥850)

エビのゴイスアルギ風

Shrimp Goiz Argi style

¥773 (税込 ¥850)

きのこのプランチャ ガンバラ風 卵黄のサルサ
Mushroom Plancha Ganbara Style with Egg Yolk Salsa

¥1,091 (税込 ¥1,200)

バスク風コーンブレッド “タロ”とチョコレート
Basque Cornbread

¥818 (税込 ¥900)

ALA-PLANCHA

プランチャ



スペイン産モンテサーノ社 イベリコ豚 肩ロース 90g ¥2,000 (税込 ¥2,200)
Iberico Pork Shoulder loin

A5 山形産黒毛和牛 — 内モモ肉 80g ¥2,364 (税込 ¥2,600)
Wagyu Beef Top round

おまかせ 2種盛り合わせ ¥3,591 (税込 ¥3,950)
Assortment of 2 types

A LA PLANCHA

プランチャ：鉄板焼

旬のイカとサルサロメスコ ¥1,273 (税込 ¥1,400)
Seasonal squid and salsa romesco

ソフトシェルシュリンプ“ガンバ ロハ” ¥1,364 (税込 ¥1,500)
Soft shell shrimp "Gamba roja"

きのこのプランチャ ガンバラ風 卵黄のサルサ ¥1,091 (税込 ¥1,200)
Mushroom Plancha Ganbara Style with Egg Yolk Salsa

熟成仔羊 ラムチョップ“コルデロ” ¥1,364 (税込 ¥1,500)
Lamb chop

etc...

パエジャ、カルドツソ & メロツソ (米料理)

ARROCES

不動の一番人気のパエジャ。
お米料理をメにいかがですか？
実はワインが更に進みます！

Peroの本物のパエジャ

Peroのパエジャはコロランテなどの科学的な調味料を一切使わず、
「贅沢にとった魚介の出汁」と「ニョラ」で作る本物のパエジャだ！

※「ニョラ」とは、パプリカを乾燥させたスペイン特有の調味料。

ARROZ SECOS

パエジャ

- * お米料理のご注文は 全て **2名様分より** 承ります。
- * ご注文いただいてから **45分** ほどお時間を頂きます。
- * An order for Paella can be placed from **2 or plus portions only.**
- * Paella takes around **45 minutes** to cook.

海の幸のパエジャ

Seafood paella

1人前 ¥2,045 (税込 ¥2,250)

イカ墨のパエジャ

Squid ink paella

1人前 ¥1,955 (税込 ¥2,150)

オマール海老のパエジャ

Lobster paella

1人前 ¥2,818 (税込 ¥3,100)

バレンシア風パエジャ

Valencia style paella

1人前 ¥2,045 (税込 ¥2,250)

(バレンシア地方の料理だったパエリアの原型が パエジャ・バレンシアーナ。
猟師が獲物を米と一緒に煮込んだのが始まりともいわれ、
いんげん豆やパプリカ、鶏、兔肉、蝸牛などの山の幸を中心に作るパエジャです。)



海の幸のパエジャ



バレンシア風パエジャ

CALDOSO, MELOSO, FIDEUA

鶏とアサリのカルドッソ

Arroz CALDOSO : Chicken, Clam

※スペイン風 雑炊

1人前 ¥2,045 (税込 ¥2,250)

白出汁で炊くブイヤベース“サルスエラ”のメロッソ

Bouillabaisse "Zarzuela" cooked with white soup stock

※スペイン風リゾット

1人前 ¥2,545 (税込 ¥2,800)

魚介たっぷりのフィデウア

Fideua : Seafoods

※ショートパスタを使ったパスタパエジャ

1人前 ¥2,045 (税込 ¥2,250)

QUESO y POSTRES

チーズ、デザート



クレマ カタラーナ ¥682 (税込 ¥750)
"Crema quemada" Custard pudding Catalunya style
スペイン風 クレーンブリュレ



自家製バスクチーズケーキ ¥773 (税込 ¥850)
Basque cheese cake



バスク風コーンブレッド “タロ”とチョコレート ¥818 (税込 ¥900)
Basque Cornbread



リンゴのオーブン焼き ¥773 (税込 ¥850)
Roasted apples

おまかせアイス 2種 ¥636 (税込 ¥700)
Assorted 2 types of ice cream

クルミのパテ インチャウルサルサ ¥727 (税込 ¥800)
Walnut pate

Acompañamientos del mareado

お酒のお供に

バスクの定番ピンチョス 最高級アンチョビとオリーブのヒルダ ¥773 (税込 ¥850)
Basque classic pinchos, the finest anchovies and olive hilda

ドライフルーツ盛合わせ ¥818 (税込 ¥900)
Assorted dried fruits

スペイン産チーズ 3種 (ブルー、ソフト、ハード) ¥1,636 (税込 ¥1,800)
3 types of Spanish cheese (Blue, Soft, Hard)

スペイン産アンダルシア産 殻付きアーモンド ¥891 (税込 ¥980)
Almonds with shells from Andalusia, Spain