

BAR de España Pero

Peroの本物を喰らえ!

1. ホセリート社の最高級のハモン・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。

Jamon

ハモン・イベリコ

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に。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。



イベリコハム 盛り合わせ Assorted iberico poak

1皿 ¥3,909 (税込 ¥4,300)

1/2皿 ¥1,955 (税込 ¥2,150)





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。



JOSELITO®

DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

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 ¥3,909 (税込 ¥4,300)

1/2皿 ¥1,955 (税込 ¥2,150)



チョリソー イベリコ
Chorizo ibérico

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)



サルチッチョン イベリコ
Salchichón ibérico

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)



コッパ (豚の首肉の生ハム)
Coppa

1皿 ¥1,545 (税込 ¥1,700)



パレタ (豚の前脚の生ハム)
Paleta

1皿 ¥1,818 (税込 ¥2,000)



パン コン トマテ (1枚)
Pan con tomate

¥455 (税込 ¥500)



バケット (1カット)
Pan

¥200 (税込 ¥220)

Tapas

タパス



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



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



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



バスク風ピリ辛ソーセージ“チストラ”
Basque-style spicy sausage "Chistorra"
¥818 (税込 ¥900)



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



鶏の濃厚なレバーパテ
Chicken rich liver putty
¥818 (税込 ¥900)



バスク風クジラのカルパッチョ
Basque-style whale carpaccio
¥1,445 (税込 ¥1,600)



バスク産アンチョビと
イワシの酢漬け“マトリモニオ”
Vinegared anchovies and sardines
¥818 (税込 ¥900)



塩鱈とトマトのマリネ
“エスケイシャーダ”
Marinated cod and tomato "Esqueixada"
¥1,091 (税込 ¥1,200)

Ensalada

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)



季節のフルーツとオレンジの
サラダ“レモホン”
Seasonal fruit and orange salad
¥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

ココ

ココ（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。

ココ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コ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。



カタルーニャ伝統の
焼き野菜のコカ
Tomato, Paprika, Eggplant
¥864 (税込 ¥950)



モッツアレラ・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)



4種類のチーズを
乗せたココ
4 kinds of Cheese
¥864 (税込 ¥950)



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)



アボカドのフムスのココ
Avocado hummus coca
¥818 (税込 ¥900)



バンビーノ
ツナと玉ねぎ モッツアレラのコカ
Tuna, Onions, Mozzarella
¥818 (税込 ¥900)

Al ajillo

アヒージョ



海老のアヒージョ
Shrimp
¥1,273 (税込 ¥1,400)



マッシュルームのアヒージョ
Mushrooms
¥1,182 (税込 ¥1,300)



トマトとスペイン ナバーラ産
ピキージョ (パプリカ) のアヒージョ
Tomatoes, anchovies,
Spanish Piquillo (Paprika)
¥1,091 (税込 ¥1,200)



イワシとウイキョウの
アヒージョ
Sardines, Fennel
¥1,273 (税込 ¥1,400)



マンボウの腸のアヒージョ
柚子胡椒風味
Mola mola
¥1,273 (税込 ¥1,400)



バケット (1カット)
Pan
¥200 (税込 ¥220)

Tortilla y huevos

オムレットと卵料理



ジャガイモのトルティージャ
Spanish omelet with potato
¥864 (税込 ¥950)



ポテトフライ 半熟卵とハモンセラノ
Fried potatoes
with half-boiled egg and jamón serrano
¥1,273 (税込 ¥1,400)

Fritos

フリット



しし唐のフリット
Deep-fried green pepper
¥909 (税込 ¥1,000)



イベリコハムのクリームコロッケ
Cream croquette of jamon bérico
¥909 (税込 ¥1,000)



クジラの竜田揚げ
Basque-style whale fritto
¥2,182 (税込 ¥2,400)

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)



カジョス 牛ハチノスの煮込み
"Callos" stewed trippa & "Chorizo" spicy salami
¥1,182 (税込 ¥1,300)



塩ダラとあさりのグリーンソース煮込み
Braised Bacalao Cod, Clams
with green sauce
¥1,455 (税込 ¥1,600)



魚介のブイヤベース "サルスエラ"
Bouillabaisse of seafood "Zarzuela"
¥3,273 (税込 ¥3,600)



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)



バスク風ピリ辛ソーセージ
“チストラ”
Basque-style spicy sausage
“Chistorra”
¥818 (税込 ¥900)



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



バスク産アンチョビと
イワシの酢漬け“マトリモニオ”
Vinegared anchovies
and sardines
¥818 (税込 ¥900)



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
¥1,182 (税込 ¥1,300)



交雑牛F1骨付きサーロイン
チュレトシ 500g～
Beef Born-in Sirloin
¥10,000 (税込 ¥11,000)

A la plancha

プランチャ【鉄板焼き】

スペイン料理では、プランチャは「金属板に焼いた」という意味で、伝統的に円形の平らな金属板上で調理される。プランチャの長所は、食材の表面を高熱の鉄板で焼き上げることにより中の肉汁を密封してくれ、内部がウェットに、柔らかく、ジューシーなままの状態に仕上げることが可能な調理法です。



交雑牛F1骨付きサーロイン チュレトン 500g〜
Beef Bone-in Sirloin
¥10,000 (税込 ¥11,000)



スペイン産モンテサノ社 イベリコ豚 肩ロース 90g
IbericoPork Shoulder loin
¥2,182 (税込 ¥2,400)



A5山形産黒毛和牛 内モモ肉 80g
Wagyu Beef Top round
¥2,545 (税込 ¥2,800)



おまかせ2種盛り合わせ
Assortment of 2 types
¥3,909 (税込 ¥4,300)



旬のイカとサルサロメスコ
Seasonal squid and salsa romesco
¥1,455 (税込 ¥1,600)



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



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
¥1,182 (税込 ¥1,300)

Arroces

パエジャ

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。

※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.

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！



海の幸のパエジャ
Seafood paella
¥2,045 (税込 ¥2,250)



バレンシア風パエジャ
Valencia style paella
¥2,045 (税込 ¥2,250)



イカ墨のパエジャ
Squid ink paella
¥2,045 (税込 ¥2,250)



和牛ランプのパエジャ
Wagyu beef rump paella
¥3,182 (税込 ¥3,500)

Fideua

フィデウア

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
¥2,045 (税込 ¥2,250)



Caldoso

カルドソ

鶏とアサリのカルドソ
Arroz CALDOSO : Chicken, Clam
※スペイン風 雑炊
¥2,045 (税込 ¥2,250)



Meloso

メロソ

白出汁で炊くブイヤベース
“サルスエラ”のメロソ
Bouillabaisse “Zarzuella” cooked
with white soup stock
※スペイン風リゾット
¥2,545 (税込 ¥2,800)



Queso y postre

チーズ、デザート



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
Basque classic pinchos,
the finest anchovies and olive hilda
¥818 (税込 ¥900)



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



スペイン産 チーズ3種
(ブルー、ソフト、ハード)
3 types of Spanish cheese
(Blue, Soft, Hard)
¥2,091 (税込 ¥2,300)



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



卵黄のプリン
トシーノ デ シエロ
Egg yolk pudding
¥818 (税込 ¥900)



リンゴのオープン焼き
Roasted apples
¥818 (税込 ¥900)



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



自家製 バスクチーズケーキ
Basque cheese cake
¥818 (税込 ¥900)



クレマ カタラーナ
"Crema quemada"
Custard pudding Catalunya style
¥727 (税込 ¥800)



ガリシア産クリームチーズと
蜂蜜のタルト
Cream Cheese and Honey Tart
¥818 (税込 ¥900)



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

ゴマ入り乾燥パン“レガニャス”
Dried bread
with sesame seeds "Reganas"
¥273 (税込 ¥300)