

当レストランでは単にお食事をしていただくのは元より・・・

・・・特にお食事を楽しんでいただくことをモットーとしております。

試食メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

トマトとそのコントラスト

厳選された有機トマトとコントラストさせたオリーブと土に見立てたアイスクリーム、ブルーチーズとマカダミアナッツ、オニオンピクルスのゼリー、バジル、香りとハラペーニョ、地方特産ビネガー添え

赤マグロとマンゴのカネロニ

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産赤マグロとマンゴのカネロニ ワサビマヨネーズ、大豆と揚げ玉ねぎ添え

青カニとシャコのリゾット風ライス

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カニ、シャコ、海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

市場直送の新鮮なお魚

旬の鮮魚と野菜のピクルス、シェルタオリジナルクンパオソース、砂に見せかけた黒ゴマとピーナッツ添え

ラム肩肉

ラム肩肉のテリーヌと夏のトリュフ、ヘーゼルナッツと黒ニンニクのプラリネ、ブドウ

サンドイッチ

ライチ、苺、マンゴー、ラズベリーのサンドイッチ

トリハ

スパイスミルクブリオッシュ シナモンアイスクリームとレモン添え

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 85€

(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 52€

チーズセット お一人様 10€

10%付加価値税込み

賞賛メニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

トマトとそのコントラスト

厳選された有機トマトとコントラストさせたオリーブと土に見立てたアイスクリーム、ブルーチーズとマカダミアナッツ、オニオンピクルスのゼリー、バジル、香りとハラペーニョ、地方特産ビネガー添え

季節の野菜とウナギコンフィチュール(砂糖漬け)

ロイヤルナス、ズッキーニとその花、カラフルなビート、ロマネスクソースとウナギコンフィチュール(砂糖漬け)(*ウナギなしのビーガンオプションあり)

うなぎの蒲焼風

スパイシーな醤油にマリネされたうなぎの蒲焼風 揚げクミン、だしを絡めたブロッコリー、新玉ねぎ添え

海鮮のフレッシュエキゾチック風

海水ジェル、ココナッツゼラチン、アボガドとビーツのディップ、パッションフルーツと海藻

青カニとシャコのリゾット風ライス

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カニ、シャコ、海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

天然すずき

オレンジとサフランのクリーム、ペリンズソース、ココナッツのニョッキとアボカドの天ぷら

スケット・マリネー (カタルーニャ風海鮮シチュー)

市場直送鮮魚、ナマコ、貝類、じゃがいも、すみれ、かぼちゃを使った海鮮シチュー

子豚の丸焼き

口当たりの良いアプリコット添え

チーズ盛り合わせ

カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

サンドイッチ

ライチ、苺、マンゴー、ラズベリーのサンドイッチ

チョコレートトリオ

トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム

お水、パン、小さなお菓子

お一人様 120€

(フルテーブル)

ワインのハーモニー お一人様 65€

10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

前菜

赤まぐろとマンゴーのカネロニ 26€

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産赤マグロとマンゴーのカネロニ
ワサビマヨネーズ、大豆と揚げ玉ねぎ添え

牡蠣 (一個) 3,50€

海鮮のフレッシュエキゾチック風 26€

- 冷製: 海水ジェル、ココナッツゼラチン、アボガドとビーツのディップ、
パッションフルーツと海藻
- 温製: サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産海鮮、
本日とれたて新鮮甲殻類

トマトとそのコントラスト 24€

厳選された有機トマトとコントラストさせたオリーブと土に見立てたアイスクリーム、ブルーチーズとマカダミアナッツ、オニオンピクルスのゼリー、バジル、香りとハラペーニョ、地方特産ビネガー添え

季節の野菜とウナギコンフィチュール(砂糖漬け) 24€

ロイヤルナス、ズッキーニとその花、カラフルなビート、ロマネスクソースとウナギコンフィチュール(砂糖漬け)(*ウナギなしのビーガンオプションあり)

青カニとシャコのリゾット風ライス 25€

サントカルレスデララピタ (Sant Carles de la Ràpita) 産青カニ、シャコ、
海鮮、デルタ (Delta) 産米のリゾット風ライス

カップイポタ "cap i pota" 海の幸と山の幸ライス 23€

デルタ (Delta) 産米を使ったカップイポタ "cap i pota" もつ煮込み、キムチマヨネーズ、小イカのアンダルシア風、豚の顔面揚げ

イラクサとまなこのリゾット風ライス 29€

イラクサとまなこのデルタ (Delta) 産米を使ったリゾット風ライス、サリコルニアと海藻マヨネーズ

青カニとうなぎのラビオリ 26€

スパイスをきかせたかぼちゃ、青カニのソース、カニ身、海のアロマのハーブティをお好みで

まぐろトロのコカ (カタルーニャ風ピザ) 24€

ラアメジャデマル (l'Ametlla de Mar) 産まぐろトロ、揚げワントン、シトラス、緑茶、黒にんにくを使ったカタルーニャ風ピザ

パンのサービス 3,30€

お水サービス 3,30€

10%付加価値税込み

お魚料理

デルタ (Delta) 産うなぎ **30€**
白にんにく、醤油とゴマのソース、セロリとシトラス

天然スズキ **34€**
オレンジとサフランのクリーム、ペリNZソース、ココナツのニョッキとアボカドの天ぷら

市場直送本日のお薦め鮮魚 **時価**
旬の鮮魚と野菜のピクルス、シェルタオリジナルクンパオソース、砂に見せかけた黒ゴマとピーナツ添え

スケット・マリネー (カタルーニャ風海鮮シチュー) **28€**
市場直送鮮魚、ナマコ、貝類、じゃがいも、すみれ、かぼちやを使った海鮮シチュー

お肉料理

ラム肩肉 **29€**
ラム肩肉のテリーヌと夏のトリュフ、ヘーゼルナツと黒ニンニクのプラリネ、ブドウ

小鳩のきのこ添え **29€**
小鳩のきのこ添え、ハーブと小麦のスポンジケーキ ソース添え

子豚 **34€**
口当たりの良いアプリコット添え

パンのサービス 3,30€
お水サービス 3,30€
10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれているの可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

デザート

- チョコレートトリオ** **14€**
トーストホワイトチョコレートのムース、ミルクチョコレートクリーム、ビターチョコレートのガナッシュとホワイトチョコレートのアイスクリーム
- アーモンドの木** **14€**
ヌガー、チョコレート、バニラクリームのテクスチャーを持つ木の幹
- 花のテクスチャー** **14€**
フルーティーでフレッシュフローラルのローズ、りんご、ルバーブをベースにしたトーストアーモンドとライチのムース 苺テクスチャー添え
- タルトタタン** **14€**
バニラのテクスチャーとほんのりゆずの入ったクラシックなタルトタタン
- 女王のスープ** **12€**
エブロデルタ地帯特産のデザート シナモンクリーム、レモン、焼いた卵黄クリームをトッピングしたスポンジケーキを層にしたデザート あらゆる精製法を取り入れ変化させています
- チーズの盛り合わせ** **18€**
カタルーニャ地方特産の5種類のチーズ

デルタメニュー

シェルタ (Xerta) の前菜

トマトとそのコントラスト

リッチな朝食

イラクサとまなこのリゾット風ライス

チョコレートトリオ

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 55€
(フルテーブル)

10%付加価値税込み

これらのお料理にはアレルギーが含まれている可能性がありますので、何かのアレルギーをお持ちのお客様はご注文をお伺いする際にスタッフにお申し付けくださいませ。

エグゼクティブ メニュー

(祝日を除いた火曜日から金曜日のお昼のメニュー)

シェルタ (Xerta) の前菜

第一プレートは二つのものから一つ選択してください
お肉料理もしくは市場直送お魚料理から選択してください
デザートは二つのものから一つ選択してください

ワイン、パン、水、小さなお菓子

お一人様 38€
(フルテーブル)

10%付加価値税込み