



地中海食堂 オリーヴァ
e パエリア

Oliva
e PAELLA

GRAND MENU



ANTIPASTO



RECOMMEND

地中海オードブルの盛り合わせ



地中海の国には、それぞれに名物の前菜があります。

シェフが巡って見つけたとっておきの「地中海前菜」を、
日替わりのオードブルでお楽しみいただけます。

3品盛り 1,000 5品盛り 1,500

焼き茄子とヨーグルトのディップ (揚げピタパン2枚付) 700

タコと地中海野菜のサラダ 700

本日鮮魚のビール揚げ 600 ~

ズッキーニのフライ ピリ辛ソース 600

青魚のビネガーマリネ 600

クラフティコ (チキンとハーブの紙包み焼き) 800

プロシュート&サラミ S size 800
M size 1,200

ムサカ (合挽き肉、野菜、クリームの重ね焼き) 1,000

小海老のアヒージョ 1,000

シェフのおすすめアヒージョ 800



焼き茄子とヨーグルトのディップ



タコと地中海野菜のサラダ



本日鮮魚のビール揚げ



青魚のビネガーマリネ



SALAD



オリーヴァグリーンサラダ

イタリアンパセリのレモン風味 700

オリーヴァグリーンサラダ 800

ルッコラのサラダ 700

※サービス・チャージ料としてお一人様につき 300円いただきます。※消費税別



PAELLA



RECOMMEND

オリヴァのパエリア

スペイン東部バレンシア地方発祥の料理として知られるパエリア。
オリヴァのパエリアは大きな鉄板ではなく、小さめのテラコッタで炊き上げ、
お一人様でも楽しめるサイズをご用意しております。



【S size : 1~2 人前 M size : 2~3 人前】

魚介のミックスパエリア	S size 1,800	M size 2,600
ラルドとサフランのパエリア	S size 1,500	M size 2,500
アサリとキノコのパエリア	S size 1,400	M size 2,400
大海老のパエリア	S size 2,100	M size 2,900
イカスミのパエリア	S size 1,400	M size 2,400
サルシッチャとパンチェッタのパエリア	S size 1,500	M size 2,500
彩り野菜のパエリア	S size 1,500	M size 2,500



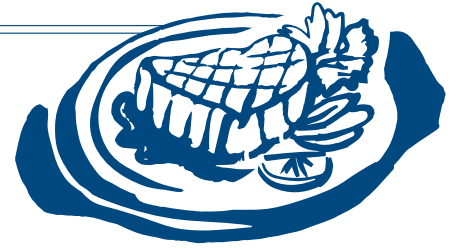
GRILL



RECOMMEND

オーストラリアンビーフ

- ・ T ボーンステーキ 400g/ 3,800
- ・ フィレスステーキ 150g/ 2,500 250g/ 3,500 450g/ 6,000



- 本日の鮮魚1本グリル 1,500 ~
- サーモングリル 150g 1,800
- チキンモモ肉グリル 2,000



本日の鮮魚1本グリル



PASTA



トマトバジルソースのオレキエッテ



- アサリのスパゲティ(ソルトorトマト) 1,400
- トマトバジルソースのオレキエッテ 1,200
- イカスミのスパゲティ 1,200
- ミートソースのスパゲティ 1,300
- オレキエッテ カチョ・エ・ペペ 1,000



DESSERT



- ティラミス タルト
- パンナコッタ テリーヌショコラ All 500

