



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

### オリーヴァのパエリア

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。  
オリー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



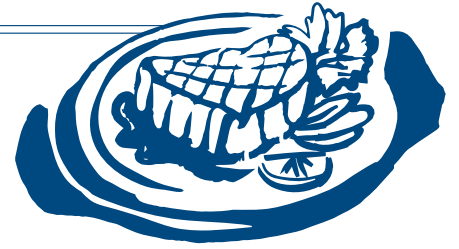
# GRILL



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

