

THE OCEAN'S BAR

FOOD MENU



THE GRAND ORIENTAL
MINATOMIRAI

FOOD MENU



スペアリブ〜グランドオリエンタルスタイル〜

Grandoriental-ish Spareribs

特製のタレでじっくり煮込み、お箸でも食べられる程にやわらかくなった豚バラ肉にしっかりと焼き目を付けて、しっとりジューシーに仕上げた一品。

パリッと揚げたナチュラルポテトチップスと合わせてお召し上がりください。

¥2,300(2~3人前)

表示価格はすべて税抜価格です。

海老と貝のオードブルタワー

Hors d'oeuvre Tower with Shrimp & Shellfish

蒸した海老やムール貝、たことオリーブのマリネでさっぱりと仕上げたオードブルタワー。

乾杯酒と共に、お食事スタートにおすすめの一品です。特製カクテルソースとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

¥1,500(2~3人前)

¥2,800(3~4人前)



表示価格はすべて税抜価格です。

生ハムとルッコラのサラダ

Jam ón & Arugla Salad

¥750

鉄板の組み合わせである生ハムとルッコラを、レモンの効いたヴィネグレットで仕上げ、パルミジャーノレッジャーノのスライスのをせた爽やかなサラダ。



オリーブのオレンジ&レモンマリネ

Orange & Lemon Marinated Olives

¥650

ほのかに香るスパイスがアクセントの、オレンジとレモンの皮と共にマリネしたブラック&グリーンオリーブ。



豚肉の串焼き ココナツ&カレー

Pork Skewer with Coconut & Curry Taste

1本 ¥250

ジューシーな豚肉をまろやかな甘さのココナツミルクとスパイスの効いたカレーパウダーを合わせたソースに漬けてこんで焼き上げました。



表示価格はすべて税抜価格です。

日替わりトスタス

Today's Tostas

各¥250

ピンチョスの定番のトスタスを日替わりでご用意しております。詳細はスタッフへお尋ね下さい。



鶏肉の串焼き チリ&ガーリック

Chicken Skewer with Chili taste & Garlic Flavor 1本¥250

たんぱく質豊富でヘルシーな鶏肉を、スパニッシュを代表するピリ辛なトマトソースと共に。他のお料理にもつけたくなる絶品ソースです。



表示価格はすべて税抜価格です。

エビのアヒージョ (バケット添え)

Garlic Shrimp (with baguette x5 slices)

¥1,000

辛味と旨味が絶妙なエビのアヒージョ。バケットを浸してお楽しみ下さい。



揚げえびせん

Prawn Cracker

¥750

すり潰した海老の入った本格的なえびせん。塩こしょうをきかせた、少しだけスパイシーな軽いスナック。



鶏もも肉の唐揚げ スパイシーテイスト

Deep Fried Spicy Chicken

¥500

一口サイズの鶏もも肉をスパイシーにマリネし、唐揚げにしたジューシーな一皿。



表示価格はすべて税抜価格です。

ミニパエリア

Mini Paella

¥1,350

おコゲが絶品!魚介の旨味たっぷりのミニでも本格的なパエリア。



スパニッシュミートボール

Spanish Meatballs

¥600

牛肉と豚肉を使い、スパイスをきかせた大人向けのミートボール。



ズッキーニのチーズフライ (レモンマヨネーズ)

Cheese Fried Zucchini (Lemon Mayonnaise)

¥650

クリスピーな衣と、ジューシーなズッキーニをチーズの入った衣であげました。



表示価格はすべて税抜価格です。

DESSERT MENU



果肉たっぷりパイナップルブリュレ

Tropical Pineapple Brulee

コンポートしたパイナップルがたっぷり入ったクリームブリュレ。表面はパリッと、中はさっぱり仕上げた軽やかなブリュレは夏にぴったり。トロピカルな味わいをシェアスタイルでお楽しみください。

¥1,500

表示価格はすべて税抜価格です。

ラスパディーヤ “サンディーア”

Sandía de hielo raspado

¥1,400

直訳して”スイカのかき氷”

疲労回復効果や、カリウム豊富な夏を代表する食材『すいか』を贅沢に器使いしました。もちろん器部分もお召し上がりいただけます。氷にもこだわり、はちみつと牛乳を絶妙に組み合わせ、ふわふわの水に仕上げています。

夏の暑さで衰えた体に優しく、夏バテにも効果がある一品です。



ラスパディーヤ “マンゴー”

Mango de hielo raspado

¥1,400

直訳して”マンゴーのかき氷” ビタミン豊富で葉酸やβカロチンが多く含まれるマンゴーで氷を作り、そのままかき氷に仕上げたことで、口いっぱい香りが広がります。

ほんのり感じるオレンジの酸味でさっぱりしながら、トッピングのミント、マンゴーの果肉、そして香川の伝統のお菓子『おいら』など、食感や風味の違いもお楽しみいただけます。



表示価格はすべて税抜価格です。



THE GRAND ORIENTAL
MINATOMIRAI