

Muckey's Special

人気メニュー



イベリコ豚 ベジータ生ハム 30g 1200
トレベレス産無添加生ハム 28ヶ月熟成



アヒージョ 1人用 600~
熟々の具材の美味しさと旨みがでたオイルをパンにつけて



写真は調理例

本日のパエリア・フィデウア 980~

濃厚なスープと活きイカの墨や、季節の魚を使用しています

Tapas

タパス小皿料理

自家製ピクルス 300
季節の野菜をワインビネガーとスパイスで漬けこみました

スペイン産にんにく詰めオリーブ 500
オリーブににんにくの酢漬けを詰めたもの。きつとくせになります。

パタタスブラバス 400
ブラハ風ポテト。揚げジャガイモに辛口トマトソースとアリオリのダブルソース。タパス代表料理

スペイン産いわしのマリネ 580
スペイン・カンタブリカで作られた小いわしのマリネ。酸味がきいた味とオリーブオイルのまろやかさがくせになります。

白レバーのペスト 550
新鮮な白レバーで作りました。バゲット2枚つき。

オリーブ食べ比べ 580
スペイン産オリーブと長与産オリーブ塩漬けを食べ比べ

ふわとろトルティーヤ 650
スペイン風オムレツ。オーダーが入ってからカスエラで半熟状態にお作りします。濃厚な太陽卵使用。

スペインチーズ盛り合わせ 980
羊乳・やぎ等スペインを代表するチーズとスペイン産蜂蜜を添えて

生ハムのコロッケ 1個 200
ベシャメルに細かくした生ハムがたっぷり。味付けも生ハムだけ

鶏肉のピンチートス 1本 280
アンダルシア風のスパイスに漬けこんだ鶏の胸肉を焼き鳥風に

イベリコ豚ソーセージ 650
パプリカ粉が入ったスペイン産ソーセージ・チョリソフレスコ

福岡直送 **マッシュルームのピンチョス 530**
マッシュルームを串刺しにしたサンセバスチャン風のピンチョス。新しい食べ方です。

スペイン産アーモンド (マルコナ種) 500
アーモンドの女王といわれるマルコナ種のアーモンドをフライ、海塩で味付けしたもの。甘いシェリー酒とも相性抜群。

Jamón

生ハム

ハモン・イベリコ・ベジョータ 30g 1200

ハモネス・デ・フビレス社。
トレベレス産。
28ヶ月熟成純血ベジョータの生ハムです。
塩だけの保存料無添加で仕込んだ、数少ない無添加生ハムです。甘み、香りをお楽しみください。

Ensalada

サラダ

グリーンサラダ 480

地元の新鮮野菜がたっぷり。自家製オリーブオイルのドレッシングで

人参とオレンジとクルミのサラダ 500

女性にダントツ人気のサラダ。スペインでも定番のサラダです

スペインチーズのサラダ 980

スペインチーズがたっぷりトッピングのサラダ

Carnes y aves

肉料理

イベリコ豚ベジョータのプランチャ 980

ベジョータ肩ロース約100gをスペイン塩で焼きます。脂が濃厚

アルボンディガス P 1人用 680

牛肉100%で作るスペイン風肉団子。

G 2人用 1,360

Pan

パン

自家製天然酵母パン

ホシノ天然酵母使用。もちもち触感と全粒粉の香りが人気。

1個 200

バケットおかわり (3切れ) 220

スペインホットドッグ 850

スペイン産ホットドッグ専用パン、スペインイベリコ豚ソーセージ2本、揚げじゃがいも、レタスなど野菜、オリーブ、自家製ブラバスソース、アリオリソースで作るスペシャルな内容。平日限定。お持ち帰りも出来ます。

Ajijo

アヒージョ

海老のアヒージョ (バケットつき) P 1人用 600

にんにくオイル煮。後のオイルはバケットにつけてどうぞ G 2人用 900

帆立のアヒージョ (バケットつき) P 1人用 780

G 2人用 1,280

牡蠣のアヒージョ (バケットつき) P 1人用 780

当店の人気メニュー。(冬季のみ)

G 2人用 1,280

その他のアヒージョがある時もございます。

Paella

パエリャ

焼き上がりまでに20~30分お時間がかかります。

イカ墨のパエリャ P 1人用 980

むつ五郎の活きイカの新鮮なイカ墨を使用しています

G 2人用 1,800

本日のパエリャ スタッフにお尋ねください

旬の魚や野菜を中心とした素材でお作りします。

Fideua

フィデウア

焼き上がりまでに20~30分お時間がかかります。

イカ墨のフィデウア P 1人用 980

むつ五郎の活きイカの新鮮なイカ墨を使用しています

G 2人用 1,800

本日のフィデウア スタッフにお尋ねください

旬の魚や野菜を中心とした素材でお作りします。

フィデウア・・・パスタパエリャ
パエリャは通常お米で作りますが、パスタで炊き上げるもの。当店はスペイン産の細い専用のショートパスタで仕上げます。

Dulces

デザート

クレマ・カタラナ 500
カタルーニャ風カスタード。スペイン製焼きコテで表面の砂糖を香ばしく焼いて仕上げます。

店長おまかせアイス又はソルベ 500
季節やその日の内容でご案内します

チュロスとホットチョコレート 500
マドリッドの朝食を再現。濃厚なチョコレートに自家製のチュロスを浸して。

Not include tax



フェイスブックで、お店のお知らせなど発信しております！



Muckey's Bar
facebook QR Code



いけ洲居酒屋むつ五郎
facebook QR Code



LINE 公式アカウントで、
お店とのお友達追加を
お願いします！
友達追加で素敵なプレゼントを進呈！



Muckey's Bar
LINE@ QR Code



いけ洲居酒屋むつ五郎
facebook QR Code