



2万食突破したハラミステーキまで！？

Grilled meat combo plate ALLbeef 100%

究極肉盛り

レディースサイズ ¥3300(225g)1人前~2人前

¥5500(450g)2人前~4人前

- ・ハラミステーキ 150g
- ・リブローズステーキ 150g
- ・シャトーブリアン 150g

当店のすべてをここに！

メキシコの情熱！

『フィレステーキ』



150g 2200
300g 3850
450g 5500

90年代の流行ステーキは脂だ！

『リブローズステーキ』



150g 2000
300g 3700
450g 5400

2万食突破した！

『ハラミステーキ』



150g 1760
300g 3100
450g 4400

肉肉しいどこにもない味！

『肉食ハンバーグステーキ』



150g 1760
300g 2600
450g 3600

最高級ステーキ

『シャトーブリアン』



150g 2750
300g 4950
450g 6600

ファン多し！

『もち豚ペッパーステーキ』



150g 1100
300g 2000
450g 2800

当店のお肉はメキシコ産の最高ゴールドランクでご用意しております！

ぜひご堪能くださいませ(^^♪

カサデルリオの人気料理ランキング



名物☆迷ったらコレ！

リピート率80%！15000食突破！
ここでしか味わえない本場顔負けの

【極上！海の幸のパエリア】

2人前 3900 3人前 5500 4人前 7200

オマールエビから丁寧に汁をとりオーダーを頂くたびに炊き上げます！
もちろん魚介達の汁もピットイン！その濃厚な味わいを一粒残らず
召し上がっちゃってください！



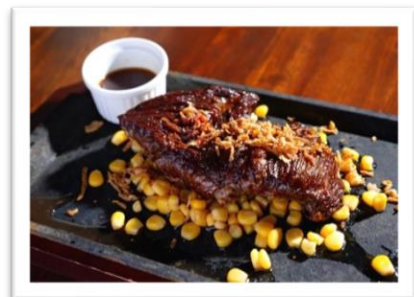
牛ステーキのトップ！

【メキシコの情熱ハラミ】

何度も食べたくなる！？やわらかステーキ

150g 1760 300g 3100 450g 4400

メキシコ国内で最高ランク！ブランド名「若姫牛」そのやわらかさは
近隣のアメリカでも大人気の名品！オーナーマリオが20社以上吟味し
やっと出会えた最高のハラミステーキ。これに出会えなかったら人生変わっていたはず

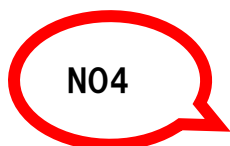


本場スペインの熱々つまみ！

【マッシュルーム生ハム詰め焼き】

スペインワインのお供にビルバオ風を！

出会いは美食の街ビルバオで・・・僕は日本で食べたこのお料理が嫌いでした。
でもビルバオで食べたら大好きになりました。それもそのはず
最高級の黒豚「イベリコ」が入っていたのです・・・・・・ 1皿 1100

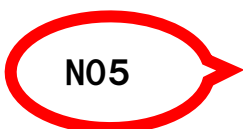


いろんなものが食べたいの！

【スペイン前菜の盛り合わせ5種】

メニューが多くて困っちゃう！そんなあなたにピッタリ！

初めて来ていただいたお客様にオススメ！この店の何が好きになるのか！？
ここから選んじゃいませんか？ 1皿 1650



フワフワなおふくろの味！

【スパニッシュオムレツ】

バスク地方の美味しい作り方を再現！チーズソースがけです

1皿 750



希少価値あり！

36か月熟成

【スペインの養豚で4%しか生産出来ない究極の黒豚イベリコ豚……入荷してます！】

スペイン輸入生ハム！

・生ハム4種の盛り合わせハーフ 1300
フル 2200

・白豚の生ハム（単品）ハモンセラノ 1100

・黒豚の生ハム（単品）ハモンイベリコ 2100

・白カビ熟成サラミ（フエ） 550 ・イベリコ豚のチョリソー（辛みなし） 650

パンコントマテ

2枚300



世界のチーズ10選

【詳しくは店内POPをご覧くださいね！】

スタッフの気まぐれでご用意も出来ますよ！

チーズ盛り合わせ5種 1750



シャキシャキっと「サラダ」

・とにかく葉物をたくさんくれ！シンプルグリーンサラダ
ハーフ 880 フル 1100

・みんな大好き！温玉のせシーザーサラダ
ハーフ 980 フル 1400

・「なんかサラダチョーだい」なんかサラダ
ハーフ 980 フル 1400



※当店はすべて税込み価格です

世界1位のオリーブオイル生産国スペイン

【そのスペインのオリーブオイルを使ったアヒージョ】 ※バゲット2枚付き

ALL ¥980

【追加バゲット1枚 ¥100】



・ムキエビとキノコアヒージョ

・タコとトマトアヒージョ

・ホタテとナスのアヒージョ

ワインに合わせておつまみ！

鹿児島の本格的旨いソーセージ



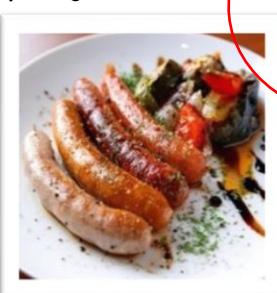
世界のチーズを
贅沢に使用！

4種のチーズピザ
1500



スペイン風
あつあつ
トマトグラタン

フラメンカエッグ
900



ソーセージ4本
1100



マッシュルूम生ハム詰め焼き
1100
スペインのつまみ！



ムール貝酒蒸し
1杯 1100
つまみに白ワインはいかが？

海外の様な
大盛りの
ムール貝



タコのガリシア風
1皿 1100
やわらかく煮たタコと芋！



スパニッシュオムレツ
750
とろとろチーズソースで



牛タンシチュー
980
ほろほろなお肉！



牛ハチノスのトマト煮込み
980
スペイン語でカジョス

ステーキとパエリアが出てくるその前に 【TAPAS】

【本場スペインに行き学んだ料理達！さあ召し上がれ】

スペイン前菜の盛り合わせ5種

1650(2人前～3人前)



・オリジナルパテ



【スペイン流】
ナッツやイベリコ豚も使用！
厳選マスタードを付けて
召し上がれ！

980

・イワシの酢漬け



【スペイン直輸入】
本場スペインから直接仕入れ
わざわざスペインに
行かなくてもここで食べれちゃう！

680

・キノコマリネ



【燻製香るキノコ】
スペイン産の
燻製が効いた
香辛料
ピメントン使用
ぜひワインと
合わせてみて！

550

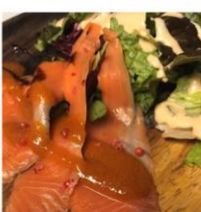
・ラタトゥイユ



【スペインではピストって言います】
厳選したお野菜と自家製トマトソース
でやわらかくなるまで煮込みました！
ちょっとしたおつまみでいかがですか？

680

・スモークサーモン



【サーモンは家庭料理！】
スペインの市場に堂々と置かれた
大きなお魚サーモン 実はたくさん
スモークサーモンもたくさんあるのです！

980

・カモの燻製



【燻製もあり】
カモもとても
人気の食材！
あー食べたい

680

・大山鶏のエスカベッシュ



【鶏を南蛮漬け！実はスペインの得意技】
大山鶏という銘柄鶏！
オレンジとお酢で南蛮漬けにしてみました！

680

・オリーブの盛り合わせ



【すべてスペイン産当たり前ですけどね】
世界1位の生産を誇るスペイン
その旨さは世界が認める

580

・セビーチェ



ライムとレモン
さわやかなマリネ
たっぷりシーフード

550

【揚げ物食べたいな・・・え？ありますよ！】

・選べる大人なポテトフライ



ALL 500

・チーズソース ・ガーリック風味
・ケチャップ添え・トリュフ塩【味選べます】

・しし唐のフライ



550

スペインの枝豆！
スパークリングワインとどうぞ！



・自家製ピクルス

330

・フラメンキン



980

豚バラチーズロール
スペイン南の名物！



15000食突破！

『海の幸パエリア』

【お客様に愛されて5年！今も売れている】

オマールエビのエキスを丁寧に使い

オーダーを頂くたびに炊き上げます

香辛料も日本ではなかなか手に入らない物ばかり！

本場スペインのパエリアをここで味わえます！

あまり期待していなかったけどこんなに美味しいんだ！と大好評！！

2人前 3900

3人前 5500

4人前 7200

あなたはどちらを選びますか・・・



竜宮城御用達！？

『海宝パエリア』

【スペインでもウニ、カニ、いくら人気！】

こちらもオマールエビのエキスを丁寧に使い

オーダーを頂くたびに炊き上げます！

香辛料も日本ではなかなか手に入らない物ばかり！

本場スペインにはない！パエリアをここで味わえます！

ざ！究極

2人前 4400

3人前 6000

4人前 7600