

Muckey's Special 人気メニュー



イベリコ豚 ベジョータ生ハム 30g 1500
アドミラシオン 最高級ベジョータ生ハム



アヒージョ 1人用 600~
熱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

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。

白レバーのペースト 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リャ 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

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 750
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

ハモンセラノ 生ハム 30g 800
カンボドウルセ社 白豚

ハモン・イベリコ・ベジョータ
アドミラシオン 30g 1500

熟練職人が選りすぐりのアドミラシオン（賞賛）
と名付けた選りすぐりの生ハム。プラスケス社

生ハム盛合せ 50g 1850
ハモンセラノとベジョータの
盛合せ

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

生ハムのサラダ 980
グリーンサラダにハモンセラノの生ハムがたっぷり。

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。

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

パエリヤ

焼き上がりまでに20~30分お時間がかかります。

イカ墨のパエリヤ P 1人用 980
むつ五郎の生きイカの新鮮なイカ墨を使用しています G 2人用 1,800

本日のパエリヤ 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
むつ五郎の生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・・・パスタパエリヤ
パエリヤ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 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