



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

¥4980(360g) 2人前

- ・ハラミステーキ 120g
- ・リブローズステーキ 120g
- ・シャトーブリアン 120g

当店のすべてをここに!

メキシコの情熱!

2万食突破した!

最高級ステーキ



『フィレステーキ』



『ハラミステーキ』

2万食突破!



『シャトーブリアン』

120g 2000
240g 3850
360g 5500

120g 1700
240g 3250
360g 4600

120g 2500
240g 4850
360g 7000

90年代の流行ステーキは脂だ!

肉肉しいどこにもない味!

ファン多し!

『リブローズステーキ』

『肉食ハンバーグステーキ』

『もち豚ペッパーステーキ』



120g 1800
240g 3450
360g 4900

150g 1300
300g 2450
450g 3400

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!



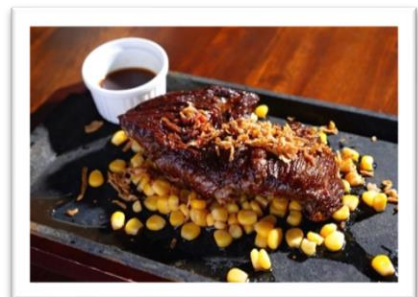
牛ステーキのトップ!

【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

120g 1700 240g 3200 360g 4600

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

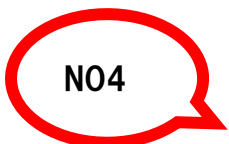


本場スペインの熱々つまみ!

【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

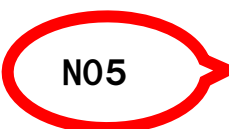


いろんなものが食べたいの!

【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 1300

パンコトマテ

2枚380



・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（フェ）550 ・イベリコ豚のチョリソー（辛みなし）650



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
880

・みんな大好き！温玉のせシーザーサラダ
980

・「今月」のなんかちょーだいサラダ
980



※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



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



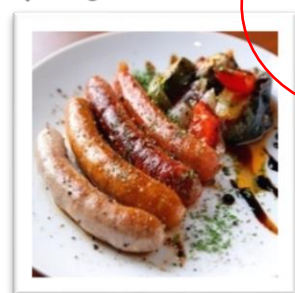
世界のチーズを
贅沢に使用！

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



マッシュルーム生ハム詰め焼き
1100
スペインのつまみ！



海外の様な
大盛りの
ムール貝

ムール貝酒蒸し
1杯 1100
つまみに白ワインはいかが？



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
1200
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】
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
ぜびワインと
合わせてみて！

550

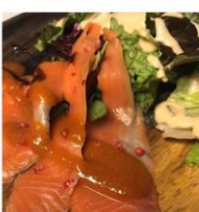
・ラタトウイユ



【スペインではヒストって言います】
厳選したお野菜と自家製マトソース
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

・自家製ピクルス



380

【揚げ物食べたいな・・・え？ありますよ！】

選べる大人なポテフライ



チーズソース・ガーリック風味
ケチャップ・トリュフ塩
ALL500

しし唐のフライ



・スペインの枝豆的存在！
680

フラメンキン



・豚バラチーズロールカツ！
スペイン南の家庭料理
980

クロケット



イベリコ生ハム入り
ミニコロケツ
600



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