



レンガ造りの一軒家



一階のカウンター

スペイン・バスク料理「pais バスコ」 2012年9月20日(木) 銀座にOPEN

★店舗データと概要

PRESS RELEASE

住所 〒104-0061 東京都中央区銀座7-3-6
TEL 03-6228-5601 FAX 03-6228-5603
MAIL info@paisvasco.jp
HP www.paisvasco.jp

店舗面積 23.9坪(三階建ての一軒家)
席数 44席(1階:10席 2階:18席 3階:16席)
営業時間 17:30~27:00(26:00L.O.)
休み 日曜日

当店は銀座七丁目の路地裏、さらに数歩入った場所にオープンした一軒家のスペイン・バスク地方の料理店！一階はカウンター中心のバルスタイル、二階と三階はテーブル席。バスクやスペインの伝統的な料理はじめ、当店のオリジナル料理も充実。またバスクの地酒・チャコリなど、厳選したスペインワインも50種類ほどご用意。そんな当店は、バスクの三ツ星「マルティン ベラサテギ」で働いていた40過ぎのおっさん料理人と、サン セローニの三ツ星「エル ラコ デ カンファベス」にいた40手前のおっさんサービスマンの二人が中心です（ほかのスタッフは若者です！）。二人とも天然と言われますが自覚はありません。バスクで思わず毎日立ち寄ってしまうお店。そんなお店をめざしてスタッフ皆でやっております。皆様のご来店をお待ちしております！



二階と三階はテーブル席



魚介の冷たいラザニア



山田シェフ



牛テールの赤ワイン煮



工藤マネージャー

例えば
こんなセットも
ご用意！

Una Introducción Euskal sukaldaritza sarrera

バスク入門セット

バスク料理を堪能してみたいけど、どれを注文するか迷ってしまう...
というお客様におすすめしたい、気軽なセットです。



お一人様 ¥3,000

Hoy Pintxos y Tapas Surtido
ピンチョス、タパス : 本日のおすすめ

Foie-Gras, Congrio, Las Frutas
冷菜 : フォアグラ、アナゴ、果物のミルフィーユ
新バスク料理「ヌエバ・コシナ・バスカ (nueva cocina vasca)」を代表する
シェフの一人、マルティン・ベラサテギ氏に敬意を表した一品

Croqueta de Bacalao
温菜 : バカラオ (干し塩ダラ) のクロケッタ

本日のお魚またはお肉料理

Plantxa
本日のお魚のプランチャ (鉄板焼)
または

Estofado de Tocino y Gambas
豚バラ肉の煮込みとエビ
豚バラを白ワイン・トマト・香味野菜で柔らかく煮込み、
表面をサッと焼いてエビを添えたバスク料理

* 食材の入荷状況などにより、内容の一部を変更させて頂く場合がございます *