

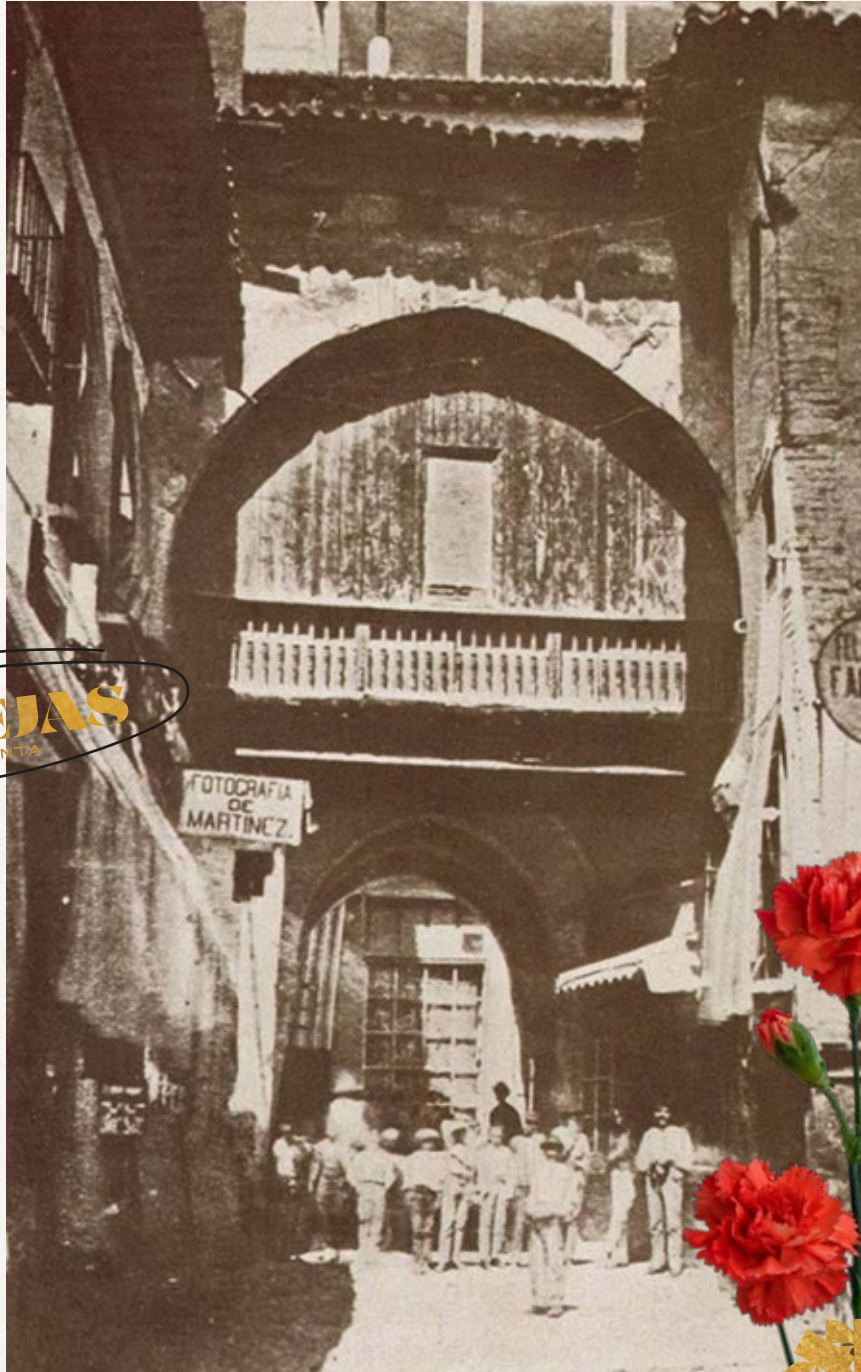
**EL OREJAS**  
COCINA LENTA



オレハス門のアーチ  
ビブ・ランブラ門

ここにあるのは  
エル・オレハス  
スロークッキングの店

**EL OREJAS**  
COCINA LENTA



MOËT & CHANDON

# MANIFIESTO

グラナダの中心に位置し、  
かつて耳門の古いアーチが立っていたその場所に、  
EL OREJAS スロークッキングは誕生しました。  
ここは、歴史と炎、そして味わいが出会う美食の場です。

“EL OREJAS”の伝説に着想を得て、その時代の機知と真の姿を象徴する人物に敬意を表し、当レストランでは、ゆったりとした生き方と料理のあり方にオマージュを捧げています。

ここでは、オークの炭火と食材への敬意が  
すべてのリズムを決めます。  
一皿一皿がこの土地の記憶であり、  
一つ一つのテーブルが分かち合いの場です。

EL OREJAS は単なるレストランではありません。  
それは、ゆっくりとした火で表現されたグラナダです。

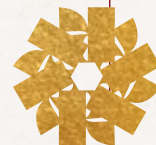


**EL OREJAS**  
COCINA LENTA

# 不假思索

当炭火点燃之时

イベリコ・ベジヨータハム	24,90€
イベリコ・セボ・デ・カンポハム	8,00€
和牛の干し肉	21,90€
厳選チーズの盛り合わせ	9,00€
カンタブリア産手作りアンチョビ00級	24,00€
マンゴーとチーズを詰めたフォアグラ	19,90€
ガリシア産牛のステーキタルタル	22,90€
自家製クリーミーコロッケ(肉またはチョリソー、8個)	13,90€



## グリーンと伝統

トマト・アボカド・ツナのサラダ	15,90€
ローストした赤・黄ピーマンと山羊チーズのサラダ	15,00€
パストラミサラダ(ルッコラ、チェダーチーズ、ドライトマト、ピクルス、マスタードビネグレット)	16,90€

# 炭火の物語

炭火焼きポロネギのロメスコソース添え	6,90€
オーブン焼きブッラータ(ローストチェリートマトと焼きオリーブ添え)	16,00€
グリル野菜の盛り合わせ	15,90€
自家製ロシア風ポテトサラダ(焼き)	13,00€
アルゼンチン風グリルソーセージ(2本)	9,90€
<b>JOSPER</b> 焼きホタテのシーフードソース添え	5,90€
熟成牛のソブラサーダ、 <b>JOSPER</b> で軽く温め、 花の蜂蜜と卵黄の香り添え	16,00€
炭火焼きマグロのスペアリブ(照り焼きソース)	17,90€
オーブン焼きパン	1,50€
小さな丸パン2個	0,80€



# 炭火之选

## プレミアム熟成ステーキ

### 認証和牛

350€/KG

世界的に高く評価され、最も希少で称賛される肉のひとつ。

比類なき品質を誇り、

口当たりはきめ細かく柔らかで、上品な風味と豊かな脂の旨みが特徴。

高いサシにより、とろけるような食感を実現。

当店の和牛は日本産A5ランク(最高等級)で、

BMSスコア11~12(満点12)という世界最高峰の霜降りレベル。

### スペイン産認証去勢牛

155€/KG

5年以上飼育され、去勢後は農作業にも使われた牛。

豊かな脂の入りにより、独特で濃厚な味わい。

当店では70~90日熟成させ、

一口ごとに優れた味覚体験を提供。

### カンタブリア産斑紋牛・セレクション

99€/KG

スペイン在来種で、良好な脂の入りと濃厚で層のある風味が特徴。

食感は去勢牛やフィンランド牛よりややしっかり。

脂の香りはカブラレスチーズを思わせるニュアンス。

約60日熟成。

\* お客様のご体験をより良いものにするため、  
各部位またはステーキの目安となる最小重量  
についてはお気軽にお尋ねください。ご希望の品種のステ  
ーキをお切りし、ご提供前にお客様の目の前で計量  
いたします。



# 炭火之选

## プレミアム熟成ステーキ

### ガリシア原産牛

95€/KG

味わいのセレクション。  
脂肪の入りは控えめで、風味は中程度、バランスの取れた心地よい口当たり。  
派手さはないが満足感がある。60日以上熟成。

### アバディーン・アングス(厳選)

90€/KG

スコットランド原産、スペイン北部の牧草地で飼育。  
ジューシーでサシが豊富、柔らかい食感。約40日熟成。

### フィンランド牛(セレクション)

99€/KG

4年連続で世界トップクラスの牛肉と評価。  
サシが豊富で、力強く濃厚な味わい、ほのかなバターの香り。  
約40日熟成。

### シャロレー牛(特別セレクション)

90€/KG

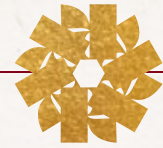
フランスの田園地帯で飼育される希少な牛。  
サシは中程度で、柔らかくバランスの良い風味。  
40日以上熟成。

\* お客様のご体験をより良いものにするため、  
各部位またはステーキの目安となる最小重量  
についてはお気軽にお尋ねください。ご希望の品種のステーキをお切りし、ご提供前にお客様の目の前で計量いたします。



# アストウートの炭火料理

肉料理



ガリシア産牛サーロイン	36,90€
イベリコ豚プルマ(肩ロース)	26,00€
イベリコ豚プレサ(首肉)	27,00€
I.G.P. 認証ラムチョップ(パドロンピーマン添え)	29,90€
JOSPER炭火焼き骨なし鶏もも肉(自家製ソース)	17,90€

## 煮込み料理

牛ほほ肉の赤ワイン煮	28,00€
牛テールの煮込み	29,00€
I.G.P. 認証ラムショルダーの低温調理	34,00€

# 本マグロの逸品

カディス湾産本マグロの部位料理

## 本マグロ・タランテロの炭火焼き(コンフィットマト添え)

26,90€

マグロの上質部位の一つで、尾に近い下部から取れる部位。  
赤身寄りで脂は腹身よりやや少ないが、色はより赤く、  
しっかりとした食感で肉の旨みが豊か。

## 本マグロ・パルパタナの炭火焼き

28,00€

(ほのかな酸味のマッシュポテト添え)

海のサーロイン”とも呼ばれ、胴体と頭のつなぎ目、ヒレの付け根付近の部位。  
なめらかな口当たりで、脂ののった柔らかい部分と  
引き締まった赤身が合わさる二層の食感が特徴。

## 本マグロのロイン炭火焼き(黄ピュレとワカメ添え)

32,00€

最も人気の高い部位の一つで、首の後ろ、皮に近い部分。  
程よいサシによりジューシーで、濃厚かつ奥行きのある味わい。



# 海の逸品

低温コンフィにしたタラ、JOSPER炭火で仕上げ、3種のトマト添え 32,90€

ロダバージョ(ヒラメ)のローストと煮込み、  
ピーマンとグリーンピース添え 24,00€

マグロのオツソブーコ風(キムチ風味)、サツマイモ添え 26,90€



# 付け合わせ

自家製フライドポテト 7,50€

“しわしわポテト” モホ・ピコンソース添え 7,90€

カリフラワーの炭火焼き エスペレット唐辛子バター 7,00€

# デザートセレクション

自家製

ティラミス(イタリアのクラシックレシピ)	7,90€
グラナダ風トリハ(フレンチトースト) バニラアイス添え	7,00€
“祖母のケーキ”(EL OREJAS伝統レシピ)	7,00€
ベルギーチョコレートのフォンダン クリーミーアイス添え	7,50€
マンゴーとチーズのタルト	7,90€
グラナダ伝統菓子 バルトリージョ	2,50€
自家製特製チーズケーキ(店内工房)	11,90€

**FERVOR**  
TRADICIÓN PARA LLEVAR

2人前



# EL OREJAS

COCINA LENTA



「どの都市にもそれぞれの魅力があり、  
グラナダは自らの魅力だけでなく、すべての都市の魅力をも併せ持っている。」

アントニオ・マチャド

すべての価格には付加価値税 (IVA) が含まれています。  
アレルギー情報のメニューをご用意しておりますので、スタッフまでお申し付けください。

