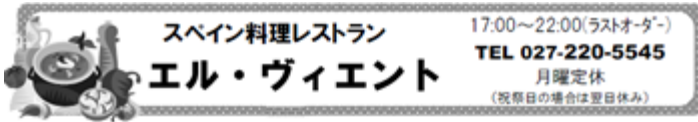


エルヴィエント



魚介類をよく使うスペイン料理は、まさに日本人の口に合うメニューばかり。色鮮やかな料理がカジュアルな雰囲気を楽しめるこちらは、地中海の風が感じられるような本格的スペイン料理レストランです。



県内ではめずらしいスペイン料理レストランの「エル・ヴィエント」。スペイン料理といえば代表的なのが「パエリア」ですが、こちらでは、常時5種類の具材豊かなパエリア(2名様より¥1480～)が用意されています。中でも、「フェディウワ」というパスタの麺で作るパエリアもあり、お米を炊きこんだパエリアとはまた違った味わいが楽しめます。

スペイン料理とはいえ、地産地消にこだわり、美味しい地元の食材を使った「じゃが芋たっぷりのスペイン風オムレツ(¥580)」や「エビやマッシュルームで作るガーリックオイル煮(¥920)」など、家庭的な郷土料理を気軽にいただくことができます。

店内では年に4回、フラメンコショーも開催。ランチやディナーをいただきながら情熱的なショーも楽しめます。来月16日(日)には開店5周年記念としてフラメンコショーが行われます。10月11月限定の秋の限定コース(お一人様¥5800)のメニューと合わせて情熱の国スペインの味と文化を満喫されてみてはいかがでしょうか？

「エル・ヴィエント」では出張サービスも行っています。直径90cmのパエリア鍋(約70人前)を使ったパエリアは迫力満点！企業のイベントや屋外でのイベントにおすすめです。



スペイン料理に馴染みがなくて…。いつも同じメニューばかり選んでしまって…。という方は是非コース料理をどうぞ。定番家庭料理から珍しいメニューまで、たくさんの種類が堪能できます。

アンダルシアをイメージした白壁の店内は明るくも落ち着いた雰囲気。海沿いのレストランを思わせるようなおしゃれな空間で、美味しいスペイン料理を堪能してみませんか？

