

アマポーラ・エル・トマト

# Amapola EL Tomate

TEL 03-6383-5597

1-7-1 Kamiogi, Suginami-ku

Open 11:00 ~ 22:00

## Tomato Dishes

### トマトのお料理

1. 完熟いろいろトマトのジュレサラダ  
Various Ripe Tomato Gelee Salad ..... ¥800 🍴
2. 完熟トマトとアボカドのテリーヌ(オリーブオイルのシャーベット添え)  
Ripe Tomato and Avocado Terrine (Olive Oil with Sherbet) ..... ¥900 🍴
3. こだわリトマトと季節野菜のバーニャカウダ  
Bagna cauda of Tomato and Seasonal Vegetables ..... ¥1400 🍴
4. 生ハムとトマトのサラダ(削リパルメザンチーズをたっぷりかけて)  
Prosciutto and Tomato Salad (with Shredded Parmesan Cheese) ..... ¥1200 🍴 🍷
5. ミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ(トマトとオリーブオイルのシャーベット添え)  
Cherry Tomato and Mozzarella Cheese Caprese(Tomato and Olive Oil with Sherbet) ..... ¥650 🍴 🍷
6. 完熟トマトのガスパチョ Gazpacho of Ripe Tomato ..... ¥760 🍴
7. アボカドとサーモンのタルタル たっぷりトマトを添えて  
Avocado and Salmon Tartare with Hearty Tomato ... ¥1280 🍴 🍷
8. エスカルゴを詰めたトマトのオープン焼き  
Oven-grilled Tomato stuffed with Escargot ..... ¥1200 🍴 🍷

## Ajillo

### アヒージョ

9. プリプリ小海老のアヒージョ  
Fresh Shrimp Ajillo, Half/Regular ..... ¥850/¥1600 🍴
10. ヤリイカとトマトのアヒージョ  
Squid and Tomato Ajillo, Half/Regular ..... ¥700/¥1300 🍴 🍷
11. タコとオリーブのアヒージョ  
Octopus and Olive Ajillo, Half/Regular ..... ¥850/¥1600 🍴
12. ムール貝の白ワイン蒸し  
Mussels Steamed in White Wine, Half/Regular ..... ¥900/¥1600 🍴
13. マッシュルームと生ハムのセゴビア風  
Mushroom and Prosciutto in Segovian Style,  
Half/Regular ..... ¥800/1500 🍴 🍷

## Spanish Style Appetizer

### スペイン風前菜料理

14. 気まぐれ前菜の盛り合せ  
Assorted Appetizer, Half/Regular ..... ¥900/¥1600
15. チーズの盛り合せ  
Assorted Cheese, Half/Regular ..... ¥800/¥1500 🍴
16. スペイン産オリーブ Spanish Olives ..... ¥450
17. イワシのマリネ〜アップルヴィネガー風味〜  
Marinated Sardine with an Apple Vinegar Flavor,  
Half/Regular ..... ¥900/¥1600 🍴
18. フライドポテト French Fries ..... ¥530 🍴
19. スペイン風オムレツ  
Spanish Omelette, Half/Regular ..... ¥800/¥1500 🍴
20. スペイン風牛モツの煮込み「カジョス」  
Spanish Beef Tendon Stew, Half/Regular ..... ¥1200 🍴
21. ハモン・イベリコ・ベジータ・20g/30g  
Jamon iberico de bellota, 20g/30g ..... ¥1600/¥2500 🍴
22. ハモンセラノ  
Jamon Serran, Half/Regular ..... ¥1100/¥1900 🍴
23. イベリコ・チョリソー・サルチチョン  
Chorizo Iberico, Salchichon, Half/Regular ..... ¥1700/¥3000 🍴 🍷
24. イベリコチョリソー  
Iberico Chorizo, Half/Regular ..... ¥500/¥800 🍴 🍷
25. イベリコサルチチョン  
Iberico Salchichon, Half/Regular ..... ¥500/¥800 🍴

## Salad/Soup

### サラダ・スープ

26. アマポーラ 特製サラダ  
Amapola, Special Salad, Small/Regular ..... ¥900/1600 🍴
27. こだわリトマトと季節野菜のバーニャカウダ  
Tomato and Seasonal Vegetable Bagna Cauda ..... ¥1400 🍴
28. 完熟いろいろトマトのジュレサラダ  
Various Ripe Tomato Gelee Salad ..... ¥800 🍴
29. 生ハムとトマトのサラダ(削リパルメザンチーズをたっぷりかけて)  
Prosciutto and Tomato Salad(with Shredded Parmesan Cheese) ..... ¥1200 🍴 🍷
30. 完熟トマトのガスパチョ  
Gazpacho of Ripe Tomato ..... ¥760 🍴

※ディナータイムはパンチャージ代として ¥200 いただいております。コースは除きます。

Bread Charge : 200yen Except Lunch time and Course

## Fish Dishes

### お魚料理 🍴

31. アマポーラ・特製ブイヤベース「サルステラ」  
Amapola, Special Bouillabaisse Sarusutera ..... ¥2500
32. 本日の着のポワレ(詳しくはスタッフまで)  
Today's Poeler (Ask for more details)


# Meat Dishes



## お肉料理

- 33. 黒毛和牛の水晶焼きステーキ [1 ~ 2 人前]  
Crystal-grilled Japanese Beef Steak  
(1 - 2 servings) ..... ¥3000 
- 34. イベリコ豚肩ロース肉の水晶焼きステーキ [1 ~ 2 人前]  
Crystal-grilled Iberico Pork Loin Steak  
(1 - 2 servings) ..... ¥2200 
- 35. 牛フィレ肉の水晶焼きステーキ [1 ~ 2 人前]  
Crystal-grilled Beef Fillet Steak (1 - 2 servings) ..... ¥2700 
- 36. 仔羊の水晶焼きステーキ [1 ~ 2 人前]  
Crystal-grilled Lamb Steak (1 - 2 servings) ..... ¥2500
- 37. 水晶焼き MIX[2 ~ 3 人前] (イベリコ豚肩ロース・牛フィレ肉・仔羊)  
Crystal-grilled Mixed Steaks (Iberico Loin, Beef Fillet, Lamb) ..... ¥3000  
- 38. 牛ホホ肉と牛タンのやわらか赤ワイン煮込み  
Beef Cheek Meat and Beef Tongue stewed in Red Wine ..... ¥2300 

# Paella

## パエリア

- 39. ハーフ & ハーフ Half & Half ..... ¥2200  
下記のパエリアからお好きな組み合わせでどうぞ  
Choose two paella from the followings
- 40. エルトマテ特製ミックスパエリア  
El tomate Special Mixed Paella  
トマト、チキン、魚介、きのこ、野菜等  
Tomato, Chicken, Seafood, Mushroom, Vegetables ..... ¥2000   
- 41. 海の幸のパエリア Seafood Paella ..... ¥2000  
- 42. 野菜とモッツアレラチーズのパエリア  
Vegetable and Mozzarella Cheese Paella ..... ¥1900  
- 43. イカ墨のパエリア Squid Ink Paella ..... ¥1900  
- 44. イベリコ豚といろいろキノコ、ポルチーニ茸のパエリア  
Paella with Iberico Pork and Various Mushrooms, Portabello Mushrooms ..... ¥2000  
- ※コースでお選びいただく場合は +¥200  
+¥200 for a course
- 45. チキンとトマトのパエリア  
Chicken and Tomato Paella ..... ¥1800  

- 46. 豪華な海の幸がたっぷりの贅沢パエリア  
Hearty Luxurious Seafood Paella ..... ¥2700  
- ※コースでお選びいただく場合は +¥700  
+ ¥700 for a course
- ★マルチパエリア人数にあわせた組み合わせをご用意いたします。  
We can make paella as many servings as you want.

# Dinner Course






## ディナーコース

- 47. パエリアディナーコース Paella Dinner Course ..... ¥3200   
- 【タパス Tapas】
- ・冷製前菜 2 種類盛り合わせ Chilled Appetizer
- ・スペイン風オムレツ Spanish Omelette
- ・小海老のガーリックオイル炒め  
Stir-fried Shrimp with Garlic Oil
- 【パエリア Paella】
- ・メニューよりお好みのパエリアを 1 品  
Choose a paella from the Paella menu
- 【デザート Dessert】
- ・デザート盛り合わせ Assorted Dessert
- ・コーヒー又は紅茶 Coffee/Tea

- 48. 水晶焼きディナーコース Crystal-grilling Course ..... ¥4200    
- 【タパス Tapas】
- ・スペイン産ハムと完熟トマトのサラダ  
Spanish Proscuitto and Ripe Tomato Salad
- ・海の幸のアヒージョ Seafood Ajillo
- 【メイン Main】
- ・水晶焼きステーキからお好みの 1 品  
Choose a dish from the Crystal-grilling menu
- ※水晶焼き MIX・国産和牛水晶焼きは +¥300  
\*+ ¥300 for Crystal-grilled Mixed Steaks and Crystal-grilled Japanese Beef Steak
- 【パエリア Paella】
- ・メニューよりお好みのパエリアを 1 品  
Choose a paella from the paella menu
- 【デザート Dessert】
- ・デザート盛り合わせ Assorted Dessert
- ・コーヒー又は紅茶 Coffee/Tea

# Kid's menu











## キッズメニュー

- ※小学生まで  
\*Children in Primary(Elementary) school or younger  
- 49. お子様 DX ディッシュ Kid's DX Dish ..... ¥1500  
- オムライスパエリア、ステーキ、ハンバーグ、海老フライ、ポテトフライ、デザート、ジュース付  
Omelette Rice Paella, Steak, Hamburg steak, Deep-fried Shrimp, French Fries, Dessert, Juice 
- ★その他、ご予約にてご予算に応じた特別なコース料理もご用意出来ます。  
Also course for any budget available.


### <Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY  
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant  
Some of restaurants require COVER CHARGE  
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

### <Ingredients/Taste>

-  Chicken
-  Pork
-  Seafood
-  Vegetables
-  Flour
-  Beef
-  Fish
-  Egg
-  Dairy Products
-  Spicy

協力: なみじゃない、杉並!  
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO