

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。

お好きなメインディッシュが選べる休日限定ランチコース

# LUNCH COURSE ¥1600

[税込1760]

<b>Soup</b> 本日のスープ	<b>Appetizer</b> 前菜盛り合わせ	<b>Main Dish</b> 選べるメインディッシュ	<b>Drink</b> ドリンク
-----------------------	-----------------------------	---------------------------------	----------------------

Choose Your Main Dish. お好きなメインディッシュを1つお選びください。

## PAELLA

**TODAY'S PAELLA** 本日のパエージャ

**MIXED SEAFOOD PAELLA**

ミックス・シーフード・パエージャ 海老・いか・しらす・あさり・小柱

**GRILLED CHICKEN & SAUSAGE PAELLA**

グリルチキンとソーセージのパエージャ

**SALMON, BACON & BROCCOLI PAELLA +¥200** [税込220]

サーモンとベーコン、ブロッコリーのパエージャ

**SQUID INK FIDEUA** イカ墨のフィデウア

イカや魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのパスタを使ったパエージャ

## CALDOSO

旨味が染み出た、スープたっぷり体温まるスペイン雑炊

**SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES TOMATO CALDOSO**

海老と季節野菜のトマトカルドソ

**CLAM, BACON & SPINACH CREAM CALDOSO**

アサリとベーコンとほうれん草のクリームカルドソ

## PASTA

**TODAY'S PASTA** 本日のパスタ

**WHITEBAIT & CABBAGE PEPERONCINI**

しらすとキャベツのペペロンチーノ

**BLUE CRAB & BROCCOLI CREAMY TOMATO SAUCE**

ワタリガニとブロッコリーのトマトクリームソース

**OOBA PESTO WITH SHRIMP & SQUID**

海老とヤリイカの大葉ジェノベーゼ

**PORCINI CREAM SAUCE WITH CHICKEN**

国産あべどりと茸のポルチーニクリームソース

**[CHILLED PASTA] FRESH TOMATO SAUCE WITH**

**PROSCIUTTO & MOZZARELLA +¥200** [税込220]

[冷製] 生ハム、モッツアレラとフレッシュトマトの冷製パスタ

## GRILL

**GRILLED GARLIC HERB CHICKEN**

国産あべどりもも肉のガーリックハーブグリル ロメスコソース

**PEPPERED BEEF STEAK +¥300** [税込330]

US産牛ロースのペッパーステーキ

### Lunch Dessert ランチデザート追加 +¥250 [税込275]



**Churros** ミニチュロス

外はサクッと中はもちもちの自家製チュロスに濃厚な  
チョコレートソース、シナモンシュガーとどうぞ!



**BASQUE CHEESECAKE** バスクチーズケーキ

表面を軽く焦がし香ばしく仕上げたチーズケーキ。  
オレンジマーマレードとレモンソルトをお好みで!



**ICE CREAM** アイスクリーム

**[VANILLA, PISTACHIO, SEASONAL]**  
[バニラ/ピスタチオ/季節のシャーベット]

米料理またはパスタにメインディッシュ、デザートまでついた大満足コース!

# PESQUERA FULL COURSE

¥2700

[税込2970]

- ▶ **SHRIMP BISQUE** 海老のビスクスープ
- ▶ **APPETIZER** 前菜盛り合わせ
- ▶ **PAELLA OR PASTA** パエージャorカルドソorパスタ
- ▶ **MAIN DISH** メインディッシュ
- ▶ **DESSERT** デザート
- ▶ **DRINK** ドリンク



Choose Paella or Pasta. お好きなパエージャ、カルドソまたはパスタを1つお選びください。

## PAELLA

**TODAY'S PAELLA** 本日のパエージャ

**MIXED SEAFOOD PAELLA**

ミックス・シーフード・パエージャ 海老・いか・しらす・あさり・小柱

**GRILLED CHICKEN & SAUSAGE PAELLA**

グリルチキンとソーセージのパエージャ

**SALMON, BACON & BROCCOLI PAELLA +¥200** [税込220]

サーモンとベーコン、ブロッコリーのパエージャ

**SQUID INK FIDEUA** イカ墨のフィデウア

イカや魚介の旨味をたっぷり染み込ませた、スペインのパスタを使ったパエージャ

## CALDOSO

**SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES TOMATO CALDOSO**

海老と季節野菜のトマトカルドソ

**CLAM, BACON & SPINACH CREAM CALDOSO**

アサリとベーコンとほうれん草のクリームカルドソ

## PASTA

**TODAY'S PASTA** 本日のパスタ

**WHITEBAIT & CABBAGE PEPERONCINI**

しらすとキャベツのペペロンチーノ

**BLUE CRAB & BROCCOLI CREAMY TOMATO SAUCE**

ワタリガニとブロッコリーのトマトクリームソース

**OOBA PESTO WITH SHRIMP & SQUID**

海老とヤリイカの大葉ジェノベーゼ

**PORCINI CREAM SAUCE WITH CHICKEN**

国産あべどりと茸のポルチーニクリームソース

**[CHILLED PASTA] FRESH TOMATO SAUCE WITH**

**PROSCIUTTO & MOZZARELLA +¥200** [税込220]

[冷製] 生ハム、モッツアレラとフレッシュトマトの冷製パスタ

Choose Your Main Dish. お好きなメインディッシュを1つお選びください。

## MAIN

**GRILLED GARLIC HERB CHICKEN**

国産あべどりもも肉のガーリックハーブグリル ロメスコソース

**PEPPERED BEEF STEAK +¥300** [税込330]

US産牛ロースのペッパーステーキ

Choose Your Dessert. お好きなデザートを1つお選びください。

## DESSERT

**CHURROS**

ミニチュロス

**BASQUE CHEESECAKE**

バスクチーズケーキ

**ICE CREAM**

アイスクリーム

**[VANILLA, PISTACHIO, SEASONAL]**

[バニラ/ピスタチオ/季節のシャーベット]

## DRINK

**Coffee [Hot or Iced]** コーヒー

**Coca-Cola** コカ・コーラ

**Tea [Hot or Iced]** 紅茶

**Coca-Cola zero** コカ・コーラ ゼロ

**Iced Mate Tea** アイスマテ茶

**Ginger Ale** ジンジャーエール

**Herb Tea** ハーブティー

**SPRITE** スプライト



We're on Instagram! @LAPESQUERA\_MARISQUERIA

ウィークリーランチの情報やおすすめメニューなど随時紹介しています!

