

LA PESQUERA LUNCH SET!

全ての Pasta、パエージャとカレーは +¥200 [税込220] で大盛り [1.5倍] にできます。



SPANISH LUNCH

SALAD+DRINK サラダ・ドリンク付き

PAELLA スペインの代表的な米料理。専用の鍋“パエリアパン”で米をうまみたっぷりの具材と炊き上げます。

WEEKLY PAELLA 今週のパエージャ **1150** [税込1265]

シェフ特製! 今しか味わえないこだわりのパエージャ。

CHICKEN & MIXED MUSHROOMS PAELLA 1100 [税込1210]
国産あべどり3種キノコのパエージャ

MIXED SEAFOOD PAELLA 1150 [税込1265]
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

SALMON, SCALLOP & SALMON ROE PAELLA 1400 [税込1540]
サーモンと帆立とイクラのパエージャ

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 1050 [税込1155]
エビと季節野菜のトマトカルドソ

CLAM, BACON & SPINACH CREAM CALDOSO 1050 [税込1155]
アサリとベーコンとほうれん草のクリームカルドソ



SALAD LUNCH

SOUP + BREAD + DRINK スープ・パン・ドリンク付

CHICKEN & COTTAGE CHEESE SALAD 1050 [税込1155]
BALSAMIC SAUCE

国産あべどり胸肉とカッターチーズのサラダ
バルサミコドレッシング
鶏胸肉・カッターチーズ・セルパチコ・赤玉ねぎ・トマト・かぼちゃ・トマト

SWORD FISH SALAD NICOISE 1100 [税込1210]
グリルカジキマグロのニース風サラダ
メカジキ・ブロッコリー・トマト・ゆで卵・ブラックオリーブ・ホワイトセロリ・ジャガイモ



PASTA LUNCH

SALAD+DRINK サラダ・ドリンク付き

WEEKLY PASTA 今週の Pasta **1100** [税込1210]
おすすめ Pasta! 詳しくはスタッフまでお尋ねください。

SAKURA SHRIMP & SPINACH ARRABIATA SAUCE 1050 [税込1155]
桜エビとほうれん草のアラビアータソース

BLUE CRAB & BROCCOLI CREAMY TOMATO SAUCE 1100 [税込1210]
ワタリガニとブロッコリーのトマトクリームソース

TUNA, LEAK & SHISO PASTA 1100 [税込1210]
マグロと長葱と大葉の和風 Pasta

YAMATO PORK SALSICCIA, FRESH TOMATO & MOZZARELLA CHEESE PASTA 1150 [税込1265]
やまと豚のサルシッチャとフレッシュトマト、モツアレラチーズの Pasta

SALMON & MUSHROOM CREAM SAUCE 1200 [税込1320]
サーモンとキノコのクリームソース 柚子胡椒風味

ESPECIALIDAD!

SALAD+DRINK サラダ・ドリンク付き

BAKED SEAFOOD CURRY 1000 [税込1110]
シーフードとトマトのチーズ焼きカレー

GRILLED CHICKEN SPICY TERIYAKI SAUCE W/ BREAD 1150 [税込1265]
国産あべだりもも肉のソテー
スパイシー照り焼きソース 焼きたてパン付

PEPPERED BEEF STEAK W/ BREAD 1500 [税込1650]
US産牛ロースのペッパーステーキ
焼きたてパン付



ランチタイム限定!

GLASS OF SPARKLING WINE
グラス・スパークリングワイン

¥500

[税込550]

SIDE DISH

MARINATED GREEN OLIVES & DRIED TOMATOES 350 [税込385]
グリーンオリーブとセミドライトマトのマリネ
薫製パプリカパウダーとにんにくをアクセントに

PICKLED SARDINES 350 [税込385]
イワシの酢漬け”ボケロネス”
赤玉ねぎとたっぷりのオリーブオイルで

OCTOPUS CARPACCIO WITH SALPICON SAUCE 650 [税込715]
水タコとサルピコン野菜のマリネ
薄切りのカルパッチョにした水タコを生唐辛子とレモンのビネグレットで。

LIVER & FOIE GRAS MOUSSE 500 [税込715]
白レバーとフォアグラのムース
シェフ特製! 白レバーとフォアグラの濃厚なムース

HAM PLATTER ハム・プラッター 900 [税込990]
ハム・腸詰の4種盛り合わせ

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO 650 [税込715]
小海老とマッシュルームのアヒージョ
定番のアヒージョにアンチョビと薫製パプリカのアクセント

WHITEBAIT AND ANCHOVY COCA 600 [税込660]
釜揚げシラスとアンチョビのコカ
たっぷりのシラスにアンチョビと唐辛子のアクセントを加えたスペイン風ピザ

SPANISH OMELETTE 650 [税込715]
名物! 焼き立てトルティージャ
オーダーごとにふわふわ・トロトロに焼き上げるスペイン風オムレツ

STEWED TRIPE 800 [税込880]
マドリド風モツ煮込み”カジョス”
トリッパ、マルチョウ、チョリソーをトマトソースで丁寧に煮込みました

OCTOPUS & IBERIAN PORK PLANCHA 800 [税込880]
タコとイベリコ豚のプランチャ ガリシア風
クリーミーなマッシュポテトを添えて

GRILLED TUNA WITH GARLIC ANCHOVY SAUCE 1100 [税込1210]
マグロテールのステーキ ガーリックアンチョビソース
希少部位のマグロテールをステーキにガーリックをきかせたピリ辛ソースで

SET DRINK

COFFEE [HOT OR ICED] コーヒー [ホットorアイス]
TEA [HOT OR ICED] 紅茶 [ホットorアイス]
HERB TEA 本日のハーブティー
ICED MATE TEA アイスマテ茶

COCA-COLA コカ・コーラ
COCA-COLA ZERO コカ・コーラ ゼロ
GINGER ALE ジンジャーエール
SPRITE スプライト



SKIP the STRAW

We skip disposable plastic straws in consideration of the environment!
環境問題に配慮し、使い捨てプラスチック製ストローは使用いたしません

ALL NATURAL

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere.
店内調理では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。

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG
on our natural "UMAMI" dishes.

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar



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!