

ALL NATURAL

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

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。
All prices listed are tax excluded. Tax will be added to the total. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。

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

Soup 本日のスープ	Appetizer 前菜盛り合わせ	Main Dish 選べるメインディッシュ	Drink 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

CHICKEN & MIXED MUSHROOMS PAELLA

国産あべどりと3種キノコのパエージャ

SALMON, SCALLOP & SALMON ROE PAELLA +¥300

サーモンと帆立とイクラのパエージャ

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

エビ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

SAKURA SHRIMP & SPINACH ARRABIATA SAUCE

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

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

マグロと長葱と大葉の和風パスタ

YAMATO PORK SALCICCIA, FRESH TOMATO & MOZZARELLA CHEESE PASTA

やまと豚のサルシッチャとフレッシュトマト、モッツアレラチーズのパスタ

SALMON & MUSHROOM CREAM SAUCE

サーモンとキノコのクリームソース 柚子胡椒風味

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

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



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

- ▶ **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

CHICKEN & MIXED MUSHROOMS PAELLA

国産あべどりと3種キノコのパエージャ

SALMON, SCALLOP & SALMON ROE PAELLA +¥300

サーモンと帆立とイクラのパエージャ

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

エビ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

SAKURA SHRIMP & SPINACH ARRABIATA SAUCE

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

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

マグロと長葱と大葉の和風パスタ

YAMATO PORK SALCICCIA, FRESH TOMATO & MOZZARELLA CHEESE PASTA

やまと豚のサルシッチャとフレッシュトマト、モッツアレラチーズのパスタ

SALMON & MUSHROOM CREAM SAUCE

サーモンとキノコのクリームソース 柚子胡椒風味

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

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すめメニューなど随時紹介しています!

