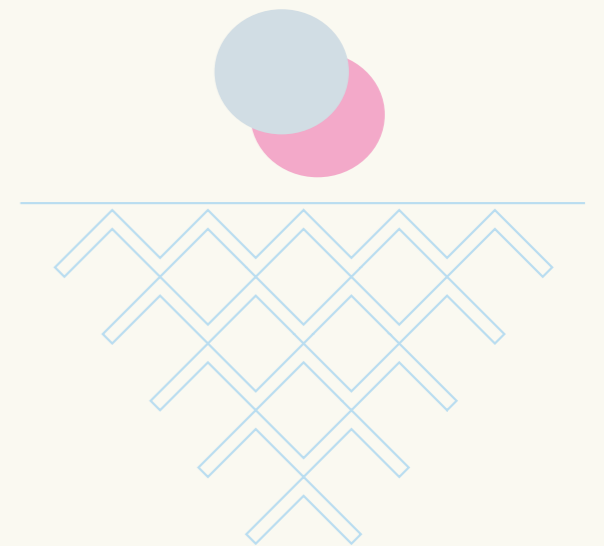


# PESCADERIA

GRAND MENU Ver.21-10



# Oyster

ペスカデリアの牡蠣料理

## Shelled Oyster

殻付き牡蠣

雲丹とコンソメジュレの生牡蠣 1P 1,050  
*Raw Oyster topped on Broth Jelly & Urchin*

焦がしバターとバルサミコ醤油の焼き牡蠣 1P 780  
*Ovenbaked Oyster by Balsamic & Butter sauce*

生海苔と特製雲丹バターの焼き牡蠣 1P 850  
*Ovenbaked Oyster by Sea Urchin Butter & Seaweed*

ゴルゴンゾーラチーズの焼き牡蠣 1P 780  
*Ovenbaked Oyster by Gorgonzola Sauce*

牡蠣フライ 2P 850  
*Fried oysters with homemade*



ゴルゴンゾーラチーズの焼き牡蠣



雲丹とコンソメジュレの生牡蠣



牡蠣フライ

## Pasta & Paella

パスタ&パエリア

魚介のイカスミパエリア 2,150  
*Seafood Paella by Squid Ink*

ソースたっぷりラザニア ボロネーゼ 1,500  
*Lasagna Bolognese*

渡り蟹のトマトソース フェットチーネ 1,650  
*Fettuccine, Swimming Crab Tomato Cream*

生雲丹のソース タリオリーニ 2,400  
*Tagliolini, Fresh Sea Urchin*

ペスカトーレ トマトスパゲッティ 2,150  
*Spaghetti, Alla Pescatora*



生雲丹のソース タリオリーニ



渡り蟹のトマトソース フェットチーネ

## Baguette

バゲット

バゲット 1p 250  
*Baguette*

ガーリックトースト 1p 350  
*Garlic Toast*

## Desserts

デザート

デザートメニューは別冊を  
ご用意しております。



メニューのテイクアウトも承ります。お気軽にお尋ねください。  
表示価格は税込です。16時以降のご入店は別途10%のサービス料を頂戴しております。

## Appetizer 冷前菜

フランス産そら豆 藻塩添え 550

*Boiled Fava Beans from made France*

ウフマヨ 半熟エッグのトリュフ添え 700

*Soft-boiled Egg with Truffle*

季節野菜のラタトゥイユ 980

*Ratatouille of Seasonal Vegetables*

本日鮮魚のカルパッチョ 1,380

*Fish Carpaccio of the day*

生ハムの盛り合わせ 1,550

*Assorted Raw Ham*

オリーブのマリネ 600

*Marinated Olives*

季節野菜のピクルス 600

*Pickles of Seasonal Vegetables*

フォアグラ入りパテ ドカンパーニュ 950

*Pâté de Campagne include Foie Gras*

## Salad サラダ

グリーンハーブサラダ 850

*Green Herb Salad*



**特製 ペスカデリアサラダ** 1,380

*Salad topped w/ Butter Sauteed Seafood*

牡蠣、海老、ヤリイカをバターソテーし  
特製ソースを絡めたシーフードサラダです。



ウフマヨ 半熟エッグのトリュフ添え



季節野菜のラタトゥイユ

## Soup スープ

オマール海老のビスク 950

*Lobster Bisque*

オマール海老の濃厚な出汁を温かいスープに  
仕立てました。

旨味を味わう一皿です。



## Hot Dish 温菜

青唐辛子のマッシュポテト 750

*Mashed Potato include Green Chili*

仏産 殻付き エスカルゴブルギニョン 680

*Escargot Bourguignon*

トリッパとギアラのトマト煮込み 950

*Tomato stew with trippa and giara*

ズワイ蟹のクリームコロッケ 1,380

*Snow Crab Cream Croquette*

ハーブとアンチョビのフライドポテト 850

*French Fries with Herb & Anchovy*

ヤリイカのフリット 850

*Squid Fritter*

ソフトシェルシュリンプのスパイスアヒージョ 1,050

*Shrimps Spices Ajillo*



トリッパとギアラのトマト煮込み



ズワイ蟹のクリームコロッケ



## Main Dish メインディッシュ

魚介たっぷりトマトのブイヤベース 2,450  
*Bouillabaisse of tomatoes with plenty of seafood*

米沢豚 肩ロースのグリル バルサミコソース 1,980  
*Grilled YONEZAWA Pork*

カジキマグロのグリル 焦がしバターソース 1,980  
*Grilled Swordfish by Brown Butter Sauce*

## Special おすすめ名物

牡蠣のグラタンパイ 1P 750  
*Oyster Gratin in baked Pie Wrap*

牡蠣の濃厚なベシャメルソースをサクサクの  
 パイで包みました。  
 ナイフで切ってお召し上がりください。



和牛のロースト (150g) 3,600  
*Roasted Wagyu Beef*

系列店に焼肉屋を持つ当店自慢の  
 和牛をシンプルにローストにいたしました。



## Oyster Dish 牡蠣料理

牡蠣ディップのバーニャカウダ 1,350  
*Bagna Cauda with Oyster Dip*

牡蠣とチェリートマトのアンチョビアヒージョ 1,380  
*Oysters and Tomatos Ajillo*

厳選牡蠣と和牛のソテー 2,150  
*Sauteed Select Oysters and Wagyu Beef*

牡蠣のレモンクリームスパゲッティ 1,780  
*Spaghetti, Oysters Lemon Cream*

フォアグラと牡蠣のソテー 焼きリゾット添え 2,500  
*Sauteed Foie Gras w / Oyster*

牡蠣の黄金リゾット 1,980  
*Golden risotto of oysters*

牡蠣の出汁とサフランの旨味を含ませた、黄金色のリゾットです。  
 めに最適な一皿です。



フォアグラのソテー 牡蠣の焼きリゾット添え



牡蠣の黄金リゾット



魚介たっぷりトマトのブイヤベース



カジキマグロのグリル 焦がしバターソース