PESCADERIA

GRAND MENU

Amuse

アミューズ

自家製スペイン産オリーブのマリネ 600
Marinated olives

燻製ミックスナッツ 600
Smoked mixed nuts

鎌倉野菜のピクルス（盛田ファーム直送） 600
Kamakura vegetable Pickles

北海道産 クリームチーズのディップ 600
Hokkaido cream cheese dip

本日のチーズの盛り合わせ 1,500
Cheese assortment

Salada

サラダ

鎌倉野菜のハーブサラダ 900
Kamakura vegetable herb salad

スモークサーモンと季節の柑橘サラダ 1,180
smoked salmon and citrus salad

★ ペスカデリアサラダ（牡蠣・海老・イカ使用） 1,500
Pescaderia salad（Oyster/Shrimp/Squid）

Appetizer

* 冷前菜

ウフマヨ’半熟たまごとアンチョビマヨネーズ （1P）400
Porched egg with anchovy mayonnaise

★ タコとジャガイモのマリネ 780
Marinated octopus and potato

フォアグラ入りパテ　ド　カンパーニュ 950
Foie gras pate

シェフおすすめ 切りたて生ハム 1,050
Chef's recommendation Prosciutto

★ シュリンプカクテル　２種のソース 1,200
Shrimp cocktail

* 温菜

フランス産そら豆とペコリーノチーズ 700
Feve beans & Pecorino cheese

青唐辛子のマッシュポテト　オーブン焼 750
Green Chili Pepper mashed potato oven baked

玉ねぎとベーコンのパイピザ 800
Onion bacon tarte flambee

★ 牡蠣のグラタンパイ （1P）800
Oyster Gratin pie

ソフトシェルシュリンプのスパイスアヒージョ（パン付き） 1,400
Soft shell shrimp ajillo with baguette

フランス産 エスカルゴ ブルギニョンバター焼き 1,500
Escargot Bourguignon butter baked

Fritto

揚げ物

ズワイ蟹 大人のクリームコロッケ （2P）800
Snow crab croquette

★ ペスカデリアの牡蠣フライ （2P）800
Pescaderia Fried oyster

フレッシュハーブとアンチョビのフライドポテト 850
Fresh herbs & Anchovy french fries

ソフトシェルシュリンプのセモリナフリット 980
Soft shell shrimp frit

Baguette

パン

バゲット （1P）250
Baguette

ガーリックトースト （1P）350
Garlic toast

Arrenged Oysters

アレンジオイスター

生牡蠣とは一味違う美味しさ。自慢のオリジナルソースで仕上げた焼牡蠣をご賞味ください

焦がしバターとバルサミコ醤油の焼き牡蠣 （1P）750
Grilled oyster w / Barsamic soy sauce

BBQ ソースとベーコンの焼き牡蠣 （1P）750
Grilled oyster w / BBQ sauce

ゴルゴンゾーラソースの焼き牡蠣 （1P）750
Grilled oyster w / gorgonzola sauce

マッシュルームソースとほうれん草の焼き牡蠣 （1P）750
Grilled oyster w / spinich mushroom sauce

生海苔と特製雲丹バター焼き牡蠣 （1P）950
Grilled oyster w / sea uechin butter sauce

Pasta/Paella

パスタ / パエリア

牡蠣のハーブ香るジェノベーゼ　スパゲッティ 1,600
Oyster genovese spaghetti

真タコのミートソース　スパゲッティ 1,600
Octopus meat sauce spaghetti

名物ラザニア　ボロネーゼ 1,700
Lasagna bolognese

★ 5 種の貝のボンゴレビアンコ 2,300
Vongole spaghetti

海老と貝のイカ墨パエリア 2,300
Shrimp and shellfish squid ink paella

Seafood/Meat

魚 / 肉料理

シェフの選り抜き素材で作り上げたメイン料理です。是非、ご賞味ください

* 魚料理

カジキマグロのグリル　ブールノワゼット 2,200
Grilled Swordfish with butter sauce

カジキマグロのアクアパッツァ 2,400
Swordfish acquapazza

* 肉料理

骨付きラムの香草ロースト タプナードソース 3,000
Roasted bone-in lamb with herbs

和牛肩サンカクと季節野菜のロースト （100g）2,600 （200g）4,200
Roasted Wagyu and seasonal vegetable

Dessert 本日のデザート

※シェフ自慢のデザートをご用意しております。係りの者にお尋ねください。

* 表示価格は税込み表記です。* お通し料金 600 円 /1 名様頂戴しております。
*One drink is required to order
* 座位毎人一飲料