

**PESCADERIA**

**GRAND MENU**

## Bar snacks

おつまみ	
燻製ミックスナッツ Smoked mixed nuts	500
北海道産クリームチーズのディップ Dip with Hokkaido Cream Cheese	580
オリーブとセミドライトマトの自家製マリネ Marinated olives and semi-dried tomatoes	680
甘長唐辛子とセロリのピクルス Shishito pepper (Amanaga Togarashi) and celery pickles	680
炙りしめ鯖とクリームチーズのカナッペ lightly grilled mackerel and cream cheese canapés	1,000
本日のチーズの盛り合わせ today's Cheese assortment	1,500

## Appetizer

冷前菜	
ウフマヨ' 半熟たまごとアンチョビマヨネーズ Porched egg' with anchovy mayonnaise	(1P)400
レバームースのキャラメリゼ Caramelized liver mousse	780
タコとジャガイモのマリネ Marinated octopus and potato	850
生ハムの盛り合わせ Chef's Selection Prosciutto	1,200
シュリンプカクテル 2種のソース Shrimp Cocktail with 2 Sauces	1,200
季節野菜とフルーツ&ブライタチーズのカプレーゼ Caprese with seasonal vegetables and fruit and burrata cheese	1,980

## Fritto

揚げ物	
フレッシュハーブとアンチョビのフライドポテト French fries with fresh herbs and anchovies	780
牡蠣屋さんの牡蠣フライ Fried oyster	(2P)800
紅ズワイ蟹を使った 大人のクリームコロッケ Snow crab croquette	(2P)850

## Salada

サラダ	
季節のハーブを使ったグリーンサラダ Green salad with seasonal herbs	850
スモークサーモンと季節の柑橘サラダ smoked salmon and citrus salad	1,250
ペスカデリアサラダ (牡蠣・海老・イカ使用) Pescaderia salad	1,500

温菜	
フランス産そら豆とペコリーノチーズ French broad beans and pecorino cheese	600
青唐辛子のマッシュポテト オーブン焼 Green Chili Pepper (Amanaga Togarashi) mashed potato oven baked	750
牡蠣のグラタンパイ Oyster Gratin pie	(1P)800
スルメイカと季節野菜のアンチョビバターの特テー Sauted squid and seasonal vegetable	1,200
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) Spiced ajillo with soft-shell shrimp (with bread)	1,400
つぶ貝 ブルギニョンバター焼き Whelk shellfish Bourguignon butter baked	1,500

## 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 Grilled oyster w / Barsamic soy sauce	(1P)780
ゴルゴンゾーラソースの焼牡蠣 Grilled oyster w / gorgonzola sauce	(1P)800
ブルギニョンバターの焼き牡蠣 Grilled oyster w/Bourguignon butter	(1P)850

## Pasta/Paella

パスタ / パエリア			
牡蛎のペペロンチーノ～わさび風味～ Peperoncino Wasabi flavor	1,800	名物ラザニア ポロネーゼ Specialty Lasagna Bolognese	1,800
本日のパスタ Today's pasta	1,980	海老と貝のイカ墨パエリア Shrimp and shellfish squid ink paella	2,200
5種の貝のボンゴレビアンコ Vongole Bianco of 5 species of shellfish	2,500	ハーフ	1,350

## 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	* 肉料理		
カジキマグロのグリル焦がしバターソース Grilled marlin tuna with burnt butter sauce	2,400	本日の和牛と季節野菜のロースト Roasetd Wagyu and seasonal vegetable	(100g)2,600 (200g)4,200

## Baguette

パン		本日のジェラート Today's gelato	単品 ¥480
バゲット Baguette	(1P) 250	ジャラート 3種盛り合わせ Assorted trio of gelato flavors	¥850
ガーリックトースト Garlic toast	(1P) 350	バスク風チーズケーキ 塩キャラメルソース～ジェラート添え～ Basque-style cheesecake with salted caramel sauce, served with gelato	¥780

デザート	
* 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* 座位每人一飲料	

# DRINK MENU

Ver.2024.05

# APERITIF

## 食前酒

スパークリングワイン Sparkling Wine (glass)	800
ミモザ Mimosa (× オレンジジュース)	850
キールインペリアル Kir imperial (× フランポワーズリキュール)	850
ホワイトミモザ White Mimosa (× グレープフルーツジュース)	850
キールロワイヤル Kir Royale (× カシスリキュール)	850
ハルステッド・ストリート・ベルベット Halstead Street Velvet (× ビール)	850

# BEER

## ビール

プレミアムモルツ 香るエール(S/M) JAPANESE ALE The PREMIUM MALT'S	580/850
レッドアイ Red Eye	850
シャンディガフ Shandygaff	850
ノンアルコールビール Alcohol Free Beer	950

# COCKTAIL

## カクテル

### ◆ SANGRIA サングリア

オーガニックサングリア 赤 (glass/500ml) Organic Sangria RED	850/2980
オーガニックサングリア 白 (glass/500ml) Organic Sangria WHITE	850/2980

### ◆ SPIRITS スピリッツ

ジントニック Gin Tonic (× トニック)	850
ジンバック Gin Buck (× ジンジャーエール)	850
シーブリーズ Sea Breeze (× クランベリージュース、グレープフルーツジュース)	850
ブラッディマリー Bloody Mary (× トマトジュース)	850

### ◆ LIQUEUR リキュール

カシスブラッドオレンジ Cassis Blood Orange (× ブラッドオレンジ)	850
カンパリスODA Canpari Soda (× ソーダ)	850
アマレットジンジャー Amarette Ginjer (× アマレット、ジンジャーエール)	850
ファジーネーブル Fuzzy Navel (× ピーチリキュール、オレンジ)	850
フラミンゴ Flamingo (× ウォッカ)	850

# RED WINE

赤ワイン

タヴェルネッロ オルガニコ ベッロ Tr/Ch TAVERNELLO ORGANICO BELLO SANGIOVESE フルーティー	3800
---	------

■イタリア ■サンジョベーゼ  
オーガニック栽培のぶどう使用。熟したチェリーやプラム、スマイルの花を連想させる香りに、甘いスパイスのニュアンス。やわらかな果実味とまろやかな渋み、軽やかな酸味が一体となった、素直な味わいの赤ワインです。

サンタカロリーナ カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva リッチ	5900
--	------

■チリ ■カベルネ・ソーヴィニヨン  
鮮度の高いカシスとそのリキュールを連想させるキュッと詰まった黒い果実の香りに、針葉樹と樽熟成由来のオークのタッチ。力強い果実味と伸びのある酸と滑らかなタンニンが特長の、構造と凝縮感を感じる味わいです。

レオナルド キャンティ レゼルヴァ LEONARDO DA VINCI CHIANTI RISERVA DOCG リッチ	5900
--	------

■イタリア ■サンジョベーゼ、メルロ  
華やかな香り、バラやスマイルの奥にスパイスを感じさせる。凝縮したチェリーなどの果実感も感じられ、シルキーなタンニンに包まれる。心地よい余韻を感じる味わいです。

マスカット・ベリーA SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A フルーティー	5900
---	------

■日本 ■マスカットベリーA  
ワイン用ぶどうとして日本で生まれた品種「マスカット・ベリーA」。華やかな果実の香りを引き出し、充実感のある心地よい味わいに仕上げました。日本の食卓に寄り添う日本の赤です。

オーメドック ドラグラランジュ LE HAUT-MEDOC DE LAGRANGE フルーティー	8900
--	------

■フランス ■カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ  
【定温出荷/数量限定】華やかな香り立ち、ブルーベリーやさくらんぼを思わせる柔らかい香りやグロップや甘草を連想させるスパイシーな香り。素直な凝縮感と、ピュアな果実味を持つ、ほど良い厚みのワイン。

かみのやま カベルネ・ソーヴィニヨン SUNTORY FROM FARM Kaminoyama Cabernet Sauvignon フルーティー	8900
---	------

■日本 ■カベルネ・ソーヴィニヨン  
良く熟した黒系果実の豊かな香りに複雑さを与える樽からのヴァニラのタッチ。凝縮感がしっかりとあり、しなやかさや、きちんとした骨格が感じられる。上品で力強い味わいとなめらかで長い余韻を楽しめる赤ワイン。

マクマレー ロシアンリバーバレー ピノ・ノワール MACMURRAY RUSSIAN RIVER VALLEY PINOT NOIR フルーティー	9900
---	------

■アメリカ ■ピノノワール  
ラベンダーや木苺のアロマから始まり、ダークチェリーやザクロ、バニラのような味わいが感じられます。複雑でしっかりした樽香と極めてシルキーな口当たりが特長です。

カルベ マルゴー Calvet Margaux リッチ	13500
-----------------------------------	-------

■フランス ■カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ  
カルベ社はマルゴーの実力ある生産者と提携しぶどうを購入。それ以外にも、有名シャトーから樽で買付けたワインをブレンド。まろやかに溶け込んだタンニンが印象的なフルボディです。

登美の丘 赤 SUNTORY FROM FARM Tomi no oka Red リッチ	14000
--	-------

■日本 ■メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン  
エレガントな果実香とふくよかな味わい

チェザーリ アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ CESARI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO リッチ	16500
--	-------

■イタリア ■コルヴィナ、ロンディネッラ  
【定温出荷/数量限定】ぶどうを乾燥させてつくったワイン。非常に凝縮しており、ボディも非常に力強い味わい。チェリーやリコリスを思わせる香り。フルボディで、メイン料理や食後の1杯にぴったりのワインです。

ブシャールペールエフィスジュヴレ・シャンベルタン ムッシュ ジェラルドセレクション Bouchard Père & Fils Gevrey-Chambertin Gerard Selection リッチ	27500
---	-------

■フランス ■ピノノワール  
【定温出荷/数量限定】ブルゴーニュでも特に有名な赤ワインを産出する村「ジュヴレ・シャンベルタン」ナボレオンが愛したことで有名。ブラックチェリーを思わせる果実味と美しい酸味。豊かで複雑味のあるワイン。

# ROSE WINE

ロゼワイン

マスカット・ベリーA ロゼ SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A Rosé リッチ	5600
--	------

■日本 ■マスカットベリーA  
イチゴ、桃のような清涼感と甘さのある香りが特長。口の中では爽やかな酸味と果実味が広がってフレッシュさとほのかな甘みのバランスの良い味わい。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本のロゼです。

塩尻メルロ ロゼ SUNTORY FROM FARM Shiojiri Merlot Rosé リッチ	9600
---	------

■日本 ■メルロ  
日本の赤の可能性を拓く長野県産100%ワイン。きれいで華やかな香りと優しい味わい

# WHITE WINE

## 白ワイン

**ガゼラ**  3800  
Gazela フルーティー  
■ポルトガル ■ローレイロ, ベデルナン, トラジャドゥーラー, アザル  
ガゼラは世界50カ国以上で親しまれるヴィーニョヴェルデのブランド。レモンを思わせるフレッシュな香りとシュワッと爽やかな味わいの微発泡性の白ワインです。和食から洋食まで幅広い魚介料理によく合います。

**ヴァイルジュニア グラウブルグンダー**  4800  
ROBERT WEIL Junior GRAUBURGUNDER フルーティー  
■ドイツ ■ピノ・グリ  
世界最高峰の白ワイン醸造所「ロバート・ヴァイル」の「ヴァイル ジュニアシリーズ」。食事によく合う辛口。グラウブルグンダーとはピノ・グリのこと。黄桃や蜜の香り。穏やかな酸とほろ苦さが心地よい白ワイン。

**サンタカロリーナ ソーヴィニヨン・ブラン レゼルバ**  4900  
Santa Carolina Sauvignon Blanc Reserva すっきり  
■チリ ■ソーヴィニヨン・ブラン  
グレープフルーツやライム、パッションフルーツなどを思わせる、瑞々しい果実の香りに、カシスの芽のニュアンス。熟度の高さを感じさせる果実味と、爽やかな酸を併せ持った、滑らかなコクのある辛口白ワインです。

**スクレドリュネス シャルドネ**  4900  
SECRET DE LUNÉS CHARDONNAY すっきり  
■フランス ■シャルドネ  
【定温出荷/数量限定】5代に渡りラングドックでワインづくりを行うジャンジャンファミリーのオーガニックワイン。日照と南仏特有のガリッグと地中海から吹く風は有機栽培に最適。自然な果実味あふれるワインです。

**ヴォガ イタリア ピノグリージョ**  5800  
VOGA ITALIA PINOT GRIGIO 2021 リッチ  
■イタリア ■ピノ・グリージョ  
斬新なコンセプトとデザインの注目ブランド。熟したリンゴと洋梨の芳香で、味わい豊かなワインです。ヴォガとはヴォーグ「流行」を意味します。

**ビオンタ**  5900  
VIONTA ALBARIÑO すっきり  
■スペイン ■アルパリーニョ  
熟したりんごや白桃を思わせる香り。口に入れるとみずみずしくフレッシュな第一印象。すっきりとした辛口でキレのある酸。海辺の生産地らしいミネラルの塩っぱい味わいも楽しいワインです。

**甲州**  6300  
SUNTORY FROM FARM Koshu フルーティー  
■日本 ■甲州  
和柑橘の香りを骨格とし、洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特長。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本の白。よく冷やしてお召し上がりください。

**かみのやまシャルドネ**  6300  
SUNTORY FROM FARM Kaminoyama Chardonnay すっきり  
■日本 ■シャルドネ  
蔵王山麓の裾野に広がる山形県上山地区。寒暖差が大きく、陽あたり・水はけのよい傾斜地で育まれたぶどうを使用。洋梨のような香り、口の中で広がる豊かな果実味と爽やかな酸味のバランスが良い味わい。

**サンタカロリーナ レゼルヴァ デファミリア シャルドネ**  6900  
Santa Carolina Reserva de Familia Chardonnay リッチ  
■チリ ■シャルドネ  
マンゴーやパイナップルなどの完熟したトロピカルフルーツを連想させる香りと、バターやトーストの香ばしさ。クリーミーでボリュームのある果実味とやわらかな酸味が特長の、リッチでコクのある辛口の味わいです。

**ウィリアム フェーブ ル シャブリ**  8800  
William Fèvre Chablis すっきり  
■フランス ■シャルドネ  
1850年創設のドメーヌ ウィリアム フェーブ ル社がつくるシャブリ。フレッシュな柑橘系の香り、キレのある酸味が際立つ1本。大地の特長を感じられるピュアでクリーンな仕上がりです。

**津軽 ソーヴィニヨン・ブラン**  10800  
SUNTORY FROM FARM Tsugaru Sauvignon Blanc すっきり  
■日本 ■ソーヴィニヨンブラン  
冷涼な気候と岩木山の火山灰土壌により生まれる、豊かなアロマと酸味が魅力の青森県津軽地区のぶどうで育みました。りんごや柑橘を想わせる果実の甘やかさと心地よい酸味が特長の白ワインです。

**登美の丘 甲州**  12800  
SUNTORY FROM FARM - Tomi no oka Koshu リッチ  
■日本 ■甲州  
ほろ苦さのある和柑橘と白桃を連想させる香りに、酒粕の様なシュール・リーならではの特徴香。ボリューム感のある果実味とハリのある酸味。時間と共に香り・味わい・旨味を伴った余韻が程よく続く。

**高山村シャルドネ**  13000  
SUNTORY FROM FARM Takayamamura Chardonnay すっきり  
■日本 ■シャルドネ  
ミラベルや洋梨などの黄色い果実の香りに、爽やかな柑橘のタッチと樽熟成由来のトーストのアクセント。膨らみのあるボディと引き締まった酸味を持った充実感のある味わい。力を感じる辛口シャルドネ。

# WHISKEY

ウイスキー

◆SINGLE MALT シングルモルト

**ボウモア** 1280  
Bowmore 12 Years /Scotch

**ザ マッカラン 12年 シェリーオーク** 1280  
The Macallan 12 Years /Scotch

◆BLENDED プレンドット

**シーバス リーガル 12年** 1050  
Chivas Regal 12 Years / Scotch

◆BOURBON バーボンウイスキー

**I・W ハーパー ゴールドメダル** 880  
I.W.Harper Gold Medal / Kentucky

◆OTHER WHISKEY その他ウイスキー

**ジャックダニエル ブラック** 880  
Jack Daniel's Black / Tennessee

# SOUR

サワー

**角ハイボール High ball** 780

**岩城島レモンサワー Iwakijima-Lemon sour** 780

# SOFTDRINK

ソフトドリンク

**ブラッドオレンジジュース Blood Orange Juice** 680

**クランベリージュース Cranberry Juice** 680

**コーラ Cola** 680

**ジンジャーエール 辛口 Ginger Ale** 680

**ウーロン茶 Oolong Tea** 680

**トマトジュース Tomato Juice** 680

**アクアパナナ (500ml) Acqua Panna - Natural Mineral Water** 780

**スルジーヴァ (500ml) Surgiva - Sparkling Mineral Water** 850

# S

## SPARKLIN WINE

スパークリングワイン

アンジュエール ブリュット 3800

Angeaile Brut

■スペイン■マカベオ、アイレン

フレシネグループが作る高品質なシャルマ法で作られた本格的な味わいのスパークリングワイン。豊かな果実感、すっきりとした後口、きめ細やかで自然な炭酸ガスの泡が心地よく優しい口当たりです。

オルガニコ スプマンテ 3800

TAVERNELLO ORGANICO SPUMANTE

■イタリア■トレッピアーノ 70%, その他 30%

オーガニック栽培のぶどう使用。熟した柑橘類や黄桃などを連想させる甘い果実の香りに、白い花のタッチ。軽やかな果実味と、まろやかな酸味が魅力の、フレッシュで親しみやすい味わいのスパークリングワインです。

ミオネット プロセッコ DOC 5800

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

■イタリア■グレーラ 100%

130年以上の歴史を持つプロセッコメーカー「ミオネット」のフラッグシップ。白い花やリンゴを思わせる香りにやさしい果実味。プロセッコの「軽やか・フレッシュ・フルーティ」という特長を感じられる製品。

ローランペリエ・ラキュベ 16500

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

■フランス■シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

「フレッシュさ」「エレガントさ」「バランスの良さ」。ローランペリエのメゾンスタイルを見事に表現した一本。

アンリオ ブリュット スーヴェラン 18800

HENRIOT BRUT SOUVERAIN

■フランス ■シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

良い香りと長期熟成による美しくクリーミーな風味

ローランペリエ グランシエクル 44000

AURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE

■フランス■シャルドネ 55%, ピノ・ノワール 45%

【定温/数量限定】「偉大な世紀」という名のシャンパン。秀逸年を選び出してブランドし、理想のハーモニーを実現した「ブレンドの芸術作品」とも言える逸品。1959年発売以降、25番目のアッサンブラージュ。

# G

## GLASS WINE

グラスワイン

アンジュエール ブリュット(スパークリング・グラス) 800

Angeaile Brut

■スペイン■マカベオ、アイレン

フレシネグループが作る高品質なシャルマ法で作られた本格的な味わいのスパークリングワイン。豊かな果実感、すっきりとした後口、きめ細やかで自然な炭酸ガスの泡が心地よく優しい口当たりです。

オルガニコ スプマンテ(スプマンテ・グラス) 950

TAVERNELLO ORGANICO SPUMANTE

■イタリア■トレッピアーノ 70%, その他 30%

オーガニック栽培のぶどう使用。熟した柑橘類や黄桃などを連想させる甘い果実の香りに、白い花のタッチ。軽やかな果実味と、まろやかな酸味が魅力の、フレッシュで親しみやすい味わいのスパークリングワインです。

ガゼラ(白・グラス) 800

Gazela

■ポルトガル■ローレイロ、ペデルナン、トラジャドゥーラー、アザル

ガゼラは世界50カ国以上で親しまれるヴィーニョヴェルデのブランド。レモンを思わせるフレッシュな香りとシュワッと爽やかな味わいの微発泡性の白ワインです。和食から洋食まで幅広い魚介料理によく合います。

ヴァイルジュニア(白・グラス) 950

ROBERT WEIL Junior GRAUBURGUNDER

■ドイツ■ピノ・グリ

世界最高峰の白ワイン醸造所「ロバート・ヴァイル」の「ヴァイル ジュニアシリーズ」。食事によく合う辛口。グラウブルグンダーとはピノ・グリのこと。黄桃や蜜の香り。穏やかな酸とほろ苦さが心地よい白ワイン。

甲州(白・グラス) 950

SUNTORY FROM FARM Koshu

■日本■甲州

和柑橘の香りを骨格とし、洋ナシや青りんごのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特長。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本の白。よく冷やしてお召し上がりください。

ダークホース ビッグレッドブレンド(赤・グラス) 850

DARK HORSE BIG RED BLEND

■アメリカ■カベルネ・ソーヴィニオン、テンプラニーリヨ他

濃厚で豊かなコクを楽しめる味わいを実現するため、土地の気候・土壌(テロワール)にこだわらずに、カリフォルニアの400を超える農家から厳選されたぶどうをブレンドした、「濃い旨」フルボディワインです。

マスカット・ベリーA(赤・グラス) 950

SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A

■日本■マスカット・ベリーA

ワイン用ぶどうとして日本で生まれた品種「マスカット・ベリーA」。華やかな果実の香りを引き出し、充実感のある心地よい味わいに仕上げました。日本の食卓に寄り添う日本の赤です。