

全てのパスタ、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

SERVED WITH 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	1250 [税込1375]
シェフ特製!今しか味わえないこだわりのパエージャ	
SPICY CHICKEN & VEGGIE PAELLA WITH AIOLI SAUCE スパイシーホットチキンとグリル野菜のパエージャ	1150 [税込1265]
アイオリソース添え	
MIXED SEAFOOD PAELLA 定番!シーフード・パエージャ	1200 [税込1320]
BEEF BOLOGNESE, EGGPLANT & MOZZARELLA PAELLA 牛肉のボロネーゼと茄子、モッツアレラのパエージャ	1300 [税込1430]

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!

TOMATO CALDOSO WITH SHRIMP, SCALLOP & SPINACH 海老と帆立、ほうれん草のトマトカルドソ	1150 [税込1265]
SALSICCIA & ASPARAGUS CREAM CALDOSO やまと豚のサルシッチャとアスパラガスのクリームカルドソ	1250 [税込1375]



SALAD LUNCH

SERVED WITH SOUP, BREAD & DRINK
スープ・パン・ドリンク付き

HERB CHICKEN & COTTAGE CHEESE SALAD WITH LEMON VINAGRETTE DRESSING ハーブチキンとカッターチーズのサラダ	1150 [税込1265]
レモンビネグレットドレッシング	
BROILED TUNA, AVOCADO & VEGGIE SALAD WITH BALSAMIC SOY SAUCE DRESSING 炙りマグロとアボカド、10種野菜のサラダ	1200 [税込1320]
バルサミコ醤油ドレッシング	



PASTA LUNCH

SERVED WITH SALAD & DRINK
サラダ・ドリンク付き

WEEKLY PASTA 今週のパスタ	1200 [税込1320]
おすすめパスタ!詳しくはスタッフまでお尋ねください。	
WHITEBAIT, SCALLOP & KUJO LEEK PEPERONCINO WITH BOTTARGA シラスと小柱、九条葱のペペロンチーノ カラスミがけ	1150 [税込1265]
EGGPLANT, ZUCCHINI & BACON TOMATO SAUCE 茄子とズッキーニ、ベーコンのトマトソース	1150 [税込1265]
CREAMY TOMATO SAUCE WITH SHRIMP & BROCCOLI 海老とブロッコリーのトマトクリームソース	1200 [税込1320]
CHICKEN & MUSHROOMS RAGOUT 国産あべ鶏もも肉とマッシュルームのラグーソース	1250 [税込1375]
CREAM SAUCE WITH SEA URCHIN & SCALLOPS 雲丹と帆立のクリームソース	1450 [税込1595]



ESPECIALIDAD

SERVED WITH SOUP, SALAD & DRINK
スープ・サラダ・ドリンク付き

BAKED CURRY WITH BEEF, MUSHROOM, SPINACH & CHEESE 牛肉とマッシュルーム、ほうれん草のチーズ焼きカレー	1200 [税込1320]
SPICY TERIYAKI GRILLED CHICKEN 国産あべ鶏もも肉のソテー	1250 [税込1375]
スパイシーテリヤキソース 焼き立てパン付き	
GRILLED BEEF SPENCER ROLL 250g 特選牛リブローズ・ステーキ [250g] 焼き立てパン付き	1800 [税込1980]

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

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

PL WATER

PL Water
PLウォーター使用

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 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。

DRINKS



STELLA ARTOIS	ステラ・アルトワ [生ビール]	550 [税込605]
SPARKLING WINE BY THE GLASS CAVA BIUTIFUL BRUT NATURE - SPAIN	スパークリングワイン カヴァ・ビューティフル・ブリュット・ナチュラル	700 [税込770]
SANGIRA [ROJO OR BLANCO]	サングリア [ロホ / ブランコ]	550 [税込605]
BOMBAY SAPPHIRE & TONIC	ボンベイサファイアトニック	550 [税込605]
DEWAR'S 12Y HIGHBALL	デュワーズ12年ハイボール	550 [税込605]
REBUJITO	レブヒート	600 [税込605]

TAPAS



SMOKED SALMON, COTTAGE
CHEESE & AVOCADO
スモークサーモンとカッターチーズのピンチョス

400
[税込440]

PICKLED SARDINES

ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

赤たまねぎと青唐辛子の酢漬け"ギンディージャ"とともに

400
[税込440]

OCTOPUS CEVICHE

タコとセロリのセビーチェ

ハラペーニョとライムでさっぱり仕上げたタコのマリネ

650
[税込715]

TUNA & AVOCADO TARTAR

マグロとアボカドのタルタル わさびを入れたバルサミコソース

600
[税込605]

JAMÓN SERRANO

スペイン産生ハム ハモンセラノ

900
[税込990]



LAMB BROCHETTA
"PINCHO BORUNO"
ラム肉のプロchette "ピンチョ・モルーノ"

550
[税込605]

SHRIMP AND MUSHROOM AJILLO

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燻製パプリカパウダーのアクセント

650
[税込715]

WHITEBAIT & ANCHOVY COCA -SPANISH STYLE PIZZA

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

600
[税込660]

SPANISH OMELETTE

名物!焼き立てトルティージャ

スパニッシュ・オムレツ

オーダーごとにふわふわ・トロトロに焼き上げます!

650
[税込715]

OCTOPUS & IBERICO PORK PLANCHA

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

800
[税込880]

STEWED TRIPE

カジャス マドリド風モツ煮込み

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

800
[税込880]



We're on Instagram!
@LAPESQUERA_MARISQUERIA



レストラン会員制ポイントシステム
「The HUGE CLUB」

新規登録で500円分ポイントプレゼント!

