

SUPER RECOMMENDED!



絶対に食べて欲しい、ビサイドシーサイド特製パエリア！

ビーシーミックスパエリア

Besea Mix Paella

ノーマル
Normal (1-2人前) 2500 / グランデ
Grande (3-5人前) 4400

フレンチ出身の料理長がオマールや渡り蟹、香ばしく焼いた鶏や野菜と共にとったこだわりのフォン(出汁)と八代目儀兵衛さんのお米を使い、じっくりと炊き上げます。ふんだんに使った魚介の旨味が凝縮されたパエリアの味わいをお楽しみ下さい！

ご注文をいただいてから生米から炊き上げますので、ご提供にはお時間をいただきます。ファーストオーダーでご注文いただくとスムーズです！

別途テーブルチャージとして10%頂戴しております。An additional 10% table charge will be added.

TO SHARE

シェアして楽しむ大皿料理

シェフズ・サラダ Chef's Salad

ノーマル 1780
グランド 2350

シェフおすすめの野菜とタパス盛り沢山サラダ。
3名様以上はGrandeがおすすめ!

「+¥200」でヴィーガン対応に変更可能です。
[+¥200] Can be changed to plant-based menu.

写真はGrandeサイズです。

TAPAS

タパス



自家製ピクルス 660
Homemade Pickles
コリアンダーシードを効かせた
ギリシャ風ピクルス。お口直しにも。



ラロッカオリーブのマリネ 660
Marinated Olives
程よい塩味のイタリア産オリーブをアンチョビや
香草と共にオイルマリネに。ワインが進みます!



富士山麓クレソンと
優味豚のソテーサラダ
Fuji Watercress & Yuumi Pork Salad
清流で育ったクレソンの軸と脂の美味しい優味豚を
ざっとソテー。シャキシャキのクレソンの葉と合わせて
抜群の美味しさに!



ガーリックシュリンプと
クリームチーズのポテトサラダ
Garlic Shrimp w/ Cream Cheese
Potato Salad
やっぱりポテトサラダ。プリプリの海老とガーリック、
クリームチーズの風味が食欲をそそります。



トリッパのアラビアータと
竹の子のオープン焼き
Oven-Baked Tripe Arrabbiata &
bamboo shoots
柔らかく煮たトリッパを辛口のアラビアータにし、
シャキシャキの竹の子と共に熱々のオープン焼きに。



釜揚げしらすとフレッシュアスパラガスの
ブルスケッタ(2P)
Bruschetta with kama-age shirasu
& fresh asparagus (2 pieces)
春に美味しいしらすをたっぷりと
使い瑞々しいアスパラガスと合わせてブルスケッタに!



鶏白レバームースとメルバトースト 660
Chicken White Liver Mousse & Melba Toast
ワインラヴァーに贈る間違いのないレバームース。
追加のメルバはスタッフまで。

* 全て税込価格となります。Prices include taxes.

TAPAS

タパス



粗挽きソーセージのグリル 880
Grilled Sausage
追加工ーセージ(1本) 600
香辛料を練り込んだための粗挽きソーセージ。
熱々のうちに!



イベリコ豚タンの炙り 730
Iberico Pork Tongue Bolito
柔らかくなるまで一晩茹でたバストラム風の豚タンに
タッパード、エシャロットを乗せてさっぱりと。



本日鮮魚のカルパッチョ 1300
Today's Carpaccio
本日の鮮魚は別紙にてご案内いたします



生ハム&グリーンサラダ 1100
Prosciutto & Green Salad
シンプル。故に王道。チーズとレモン、オリーブオイルで。



チーズ4種盛り合わせ 1410
Assorted Select Cheese
お酒のお供に是非。白カビ、青カビ、ハード系、
フレッシュ系の4種類。



トリュフ香るチーズフレンチフライ 880
Cheese French Fries w/ Truffle



バターミルクフライドチキン(3P) 880
Buttermilk Fried Chicken (3 pieces)
追加1P 220



魚介とズッキーニの白ワイン蒸し 1680
ライムの香り
Steamed Seafood and Zucchini
with White Wine & Lime
たっぷりの魚介を旬のズッキーニと共に白ワイン蒸しに。
仕上げのライムと魚介白湯が味の決め手!



モッツアレラとそら豆のアヒージョ 1320
Mozzarella And Fava Bean Ajillo
とろけるモッツアレラとホクホクのそら豆が相性抜群の
アヒージョに。是非パンと共に召し上がりください!



OTHER

バゲット 2ピース 330
Baguette 2 pieces

フォカッチャ 2ピース 330
Focaccia 2 pieces

アレルギーや宗教上の理由でお召し上がりになれない食材がある場合はスタッフまでお声がけください。

If you have any ingredients that cannot be consumed due to allergies or religious reasons, please contact the staff.

MAIN

是非食べて欲しい
特別なひと皿

黒毛和牛のグリル[150g] 4380
Japanese Black Beef grill
黒毛和牛をシンプルにグリル。お好みで山葵、アンコールペッパーをつけて。



Grill 三種盛り合わせ 7420
[黒毛和牛、優味豚、ソーセージ]
Assorted 3 kinds of meat grill
(Japanese black beef, Yuumi pork, Sausage)
ガッツリお肉が食べたい!シェアして楽しむ贅沢プレート。熱々を頬張って!



岩手大槌町 シカカツのミラノ風 2520
Milanese style venison cutlet from Otsuchi Town, Iwate
大槌の職人によって仕留められた鹿はクセが少なく、チーズを混ぜた衣で
香ばしくフリット。甘酸っぱいイルサミソースが抜群に合います!



優味豚のグリル[200g] 2470
Yuumi Pork Grill
柔らかくしっとりとした食感の優味豚を香ばしくグリル。数種類のマスタードと
塩麹のディップでさっぱりと!

PASTA

パスタ



トマトとモッツアレラ 100g 1830
スパゲッティー 150g 2745
Spaghetti w/ Tomato & Mozzarella 200g 3660

「+¥200」でヴィーガンボロネーゼに変更可能です。
[+¥200] Can be changed to plant-based Bolognese.



あざりとキャベツ、からすみの
ペペロンチーノ スパゲッティー
Spaghetti With Peperoncino of Scallion,
Cabbage & Bottarga
たっぷりのあざりを甘みの強いキャベツと共にピリ辛のペペロンチーノに。
からすみの旨みが効きます!

100g 1960
150g 2940
200g 3920



桜海老とアスパラガスの
アーリオ・オーリオ フェデリーニ
Aglio Olio Fedelini
with Sakura Shrimp& Asparagus
香り高い桜海老を滋味あふれるアスパラガスと共にオイルパスタに。
細めのパスタがよく合います!ワインにもおすすめです!

100g 2080
150g 3120
200g 4160

* 全て税込価格となります。Prices include taxes.