BESIDE SEASIDE WEEKDAY LUNCH MENU

11:30-14:30 L.O.

＊当店の白米は国産米を使用しております。
＊写真はイメージです。
＊ランチメニューは全て税込価格です。

In our Store white rice use Japanese Rice.
Image is for illustration purposes.
Set Lunches prices include taxes.

濃厚渡り蟹のトマトクリームソース 生パスタランチ ［スープ+フォカッチャ付き］ 1800
FRESH PASTA LUNCH WITH TOMATO CREAM SAUCE OF RICH MIGRATORY CRAB [WITH SOUP+FOCACCIA]
当店自慢のパエリアの出汁を使い、贅沢な渡り蟹のモチモチ生パスタにしました！

週替わりビサイドランチ 1400
［スープ+フォカッチャ または ライス付き］
WEEKLY BESIDE LUNCH [WITH SOUP+FOCACCIA OR RICE]
ボリューム満点のメイン料理が週替わりで登場！ 内容は別紙をご覧ください。

週替わりパスタランチ ［スープ+フォカッチャ付き］ 1400
WEEKLY PASTA LUNCH [WITH SOUP+FOCACCIA]
内容は別紙をご覧ください。+200円で大盛りも出来ます！

グラタンランチ ［スープ+フォカッチャ付き］ 1600
【Limited to 20 servings】GRATIN LUNCH [WITH SOUP+FOCACCIA]
フィジッリ（ショートパスタ）が入った、チーズ好きにはたまらない熱々ランチ♪

シーサイドオムライス ［スープ付き］ 1400
SEASIDE OMELETTE RICE [WITH SOUP]
シェフこだわりのソースで味わう特製オムライス！ 本日のソースは別紙をご覧ください。

シーサイドオムライス Wソース ［スープ付き］ 1700
SEASIDE OMELETTE RICE DOUBLE SAUCE [WITH SOUP]
シェフこだわりのソースをダブルで味わう！ 本日のソースは別紙をご覧ください。

写真のお肉料理は「国産牛のローストビーフ」です。
The meat dish in the photo is roast beef of wagyu beef.

海辺でのランチタイムを贅沢に彩る
ビサイドシーサイドのランチコース。
シェフおすすめのお肉料理に
渡り蟹のトマトクリーム生パスタも味わえる
コース仕立てをお楽しみください。

ビサイド ファインコース
BESIDE FINE COURSE
2800

- 前菜盛り合わせ
- 濃厚渡り蟹のトマトクリーム 生パスタ（ハーフ）
- 群馬県産優味ポークのグリル（150g）
- ミニデザート
- パン
- ドリンク（コーヒー or 紅茶）

＋ ¥1000でメインのお肉料理を「国産牛のローストビーフ（100g）」に変更できます。

SET DRINKS
ランチに追加できるドリンクもどうぞ！

＋ ¥200 DRINKS
- コーヒー ［ホット / アイス］ Coffee [Hot / Iced]
- 紅茶 ［ホット / アイス］ Tea [Hot / Iced]
- カルピス Calpis
- グレープフルーツジュース Grape Fruit Juice
- オレンジジュース Orange Juice
- コカコーラ Coca-cola
- ジンジャーエール Ginger Ale

＋ ¥300 DRINKS
- カフェラテ ［ホット / アイス］ Café Latte [Hot / Iced]
- ロイヤルベリーティー ［ホット］ Royal Berry tea [Hot]
- ローズヒップティー ［ホット］ Rose hip tea [Hot]

ランチタイム限定の小さめデザート！食後のカフェタイムにいかがですか？
TODAY'S LUNCH DESSERT ＋400

本日のデザートは、別紙でご案内しています。
Today's desserts are listed on a separate sheet.

ランチメニューとご一緒にいかがですか？
SET SALAD ＋400

Instagram

メニュー選びに迷ったら、インスタでチェック！
本日のお料理の写真をインスタのストーリーで公開中です。