



BESIDE SEASIDE

# HOLIDAY LUNCH CAFE MENU

11:00-15:00 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。  
\* 全て税込価格です。  
\* 別途テーブルチャージとして 10% 頂戴しております。

In our Store white rice use Japanese Rice.  
Image is for illustration purposes.  
Prices Include Taxes.  
An additional 10% table charge will be added.



*fine Lunch*

写真はイメージです。

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季節の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 ホリデーランチコース 3300

BESIDE HOLIDAY LUNCH COURSE

- 前菜盛り合わせ
- 季節の生パスタランチ(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)

この他にパエリアやサラダなど、豊富なアラカルトもございます。裏面をご覧ください！

A la carte menu is also available. Please see the back side.

## HOLIDAY LUNCH

全てのホリデーランチに[サラダ・スープ・パンor ライス]が付きます。All Holiday Lunch are served with salad, soup & Bread or Rice.

シーサイド オムライスには「パン・ライス」は付きません。Seaside Omelette does not come with "bread and rice".

RECOM  
MENDED  
オススメ



写真はイメージです。

### 季節の生パスタランチ

SEASONAL FRESH PASTA LUNCH

2650

季節の素材をあわせたモチモチの生パスタをご用意。  
その時々のお会をお楽しみください。内容は別紙をご覧ください。  
+700円で大盛りも出来ます！



写真はイメージです。

### シーサイド オムライス(Wソース)

SEASIDE OMELET WITH W SAUCE

2650

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。



### 鶏モモ肉のグリル(200g) グレービーソース

GRILLED CHICKEN THIGH (200G) WITH GRAVY

2350



写真はイメージです。

### 日替わりパスタランチ

TODAY'S PASTA LUNCH

2350

内容は別紙をご覧ください。+700円で大盛りも出来ます！





# BESIDE SEASIDE HOLIDAY A LA CARTE MENU

\* 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。\* 全て税込価格です。  
\* 別途テーブルチャージとして10%頂戴しております。

In our Store white rice use Japanese Rice.  
Image is for illustration purposes. Prices Include Taxes.  
An additional 10% table charge will be added.

## 11:00-15:00 提供メニュー



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



黒毛和牛のグリル [150g]  
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。



本日鮮魚のカルパッチョ  
Today's Carpaccio

本日鮮魚はスタッフまでお尋ねください!



粗挽きソーセージのグリル  
GRILLED SAUSAGE

追加ソーセージ(1本) 600  
香辛料を練り込んだ太めの粗挽きソーセージ。  
熱々のうちに!



群馬県産優味豚の  
パテ・ド・カンパーニュ  
"Yumi Pork" Pâté de Campagne



ソフトシェルシュリンプと  
マッシュルームのアヒージョ  
Soft-Shell Shrimp and Mushroom Ajillo



タコとジャガイモ  
モッツアレラチーズの  
焼き立てフリッタータ  
Octopus & Potato Frittata  
with Mozzarella Cheese

## 11:00-17:00 提供メニュー



シーサイド オムライス(Wソース)  
Seaside Omelet With W Sauce



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



イベリコ豚タンの炙り  
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  
タップナード、エシャロットを乗せてざっぱりと。



生ハム & グリーンサラダ  
Prosciutto & Green Salad



バターミルクフライドチキン(3p)  
Buttermilk Fried Chicken (3 pieces)



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



擦りたて生ハム 10g 500  
スペイン産純血統イベリコ豚 20g 980  
"BLACK TAG" 30g 1450  
Purebred Iberian Pork from Spain "Black Tag"

生ハムの世界に革命を起こす、BLACK TAGの100%オーガニック・ハモンイベリコ。世界でわずか2%しか存在しない希少な純血統イベリコ豚を使用し、6年の歳月をかけて実現した世界初の逸品です。舌の上でとろける上質な脂、噛むほどに溢れ出るうまみ、そして味わったことのない余韻をお楽しみください!