

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 グランデ
Normal (1-2人前) 2500 / 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

Normal 1780
Grande 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
ギリヤ風ピクルス。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 1080
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 780
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。



焼き茄子のマリネと
モッツアレラ ヴァッカ 1080
Marinated Grilled Eggplant
& Mozzarella Vacca
夏の香りの焼き茄子にとろけるモッツアレラ、
中東のスパイス「スマック」とレモン汁でさっぱりと。



ムール貝とコリアンダーのチリマッスル 1680
エスベレットの香り
Mussel and Coriander Chilli Mussels,
scented with Piment d'Espelette
ピリッと辛いトマトソースにたっぷりのムール貝を纏わせて。
パクチー、レモン、スペインの唐辛子が相性抜群。



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!



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ミ風の豚タンに
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



マグロ頬肉と空芯菜のアヒージョ 1320
Tuna Cheek and Water Spinach Ajillo
ほろっと崩れるマグロ頬肉に旬の空芯菜をどっさりと。
是非パンと合わせて。



茄子と穴子、
ンドゥイヤのオープン焼き 1280
Oven-baked Eggplant,
Conger Eel and 'Nduja
旨みと辛味のンドゥイヤを使用しフワフワとした食感の
穴子とナスに合わせました。ビールに合います!



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。

*全て税込価格となります。Prices include taxes.

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!シェアして楽しむお祝ひプレート。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なく、チーズを混ぜた衣で
香ばしくフリット。甘酸っぱいバルミコ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 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.



タコのラグーとシシリアンルージュの
ブッタネスカスパゲッティ バジルの香り 100g 1980
150g 2960
200g 3940
Octopus Ragù and Sicilian Rouge
Puttanesca Spaghetti, scented with Basil
丁寧に炊いたタコを加えることで旨みの増すトマト「シシリアンルージュ」を合わせて。
お子様にも是非。



イノシシのサルシッチャとトウモロコシの
アーリオ・オーリオ スパゲッティ 100g 1980
150g 2960
200g 3940
Spaghetti Aglio e Olio
with Wild Boar Salsiccia and Corn
臭みが少なく、旨みの濃い千葉県産のイノシシをベースに
旬のとうもろこしと合わせてオイルバスに。

*全て税込価格となります。Prices include taxes.