



BESIDE SEASIDE

HOLIDAY LUNCH CAFE MENU

11:00-17:00 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.



写真はイメージです。その日の内容で変わります。
The photo is an image. It will change depending on the contents of the day.

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ステーキセット。
シェフおすすめの牛肉を香ばしくグリルしたステーキがメインのお得なランチセットをお楽しみください。

ビサイド ホリデーステーキセット 3300

Beside Holiday Steak Lunch

- 前菜盛り合わせ
- シェフお任せパスタ
- 豪州産サーロインステーキ (100g)
- パン or ライス
- ミニデザート
- 食後のコーヒー or 紅茶

fine Lunch

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

ALL 2350

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".



トマトとモッツアレラ スパゲッティ
Spaghetti with Tomato And Mozzarella



鶏モモ肉のグリル(200g) グレービーソース
Grilled Chicken Thigh (200g) with Gravy



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

+300



優味豚のグリル(200g) グレービーソース
Grilled Yuumi Pork (200g) with Gravy Sauce

+630

スイーツメニューやアルコールもご用意しております。スタッフまでお気軽に！
We can Serve You many other sweets and alcohol drinks of Your Choice. Please inquire your Server.



BESIDE SEASIDE HOLIDAY A LA CARTE MENU

11:00-17:00 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.



シェフズ・サラダ 1980
Chef's Salad



ビーシーミックスパエリア ノーマル Normal (1-2人前) 2500 / グランデ Grande (3-5人前) 4400
Besea Mix Paella



岩手大槌町 シカカツのミラノ風 2420
Milanese style venison cutlet from Otsuchi Town, Iwate



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



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



淡路島モッツアレラと
ズッキーニの焼きカプレーゼ 1480
Awaji Island Mozzarella &
Zucchini Baked Caprese



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!



黒毛和牛のグリル [150g] 4180
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。



トウゴロウイワシの素揚げ 880
Fried Sardine



生ハム & グリーンサラダ 1100
Prosciutto & Green Salad



本日鮮魚のカルパッチョ 1300
Today's Carpaccio

本日鮮魚はスタッフまでお尋ねください!



小ヤリイカとグリーンピースのマリネ 880
Marinated Small Spear Squid
& Green Peas



白トリュフ香るチーズフレンチフライ 990
Cheese French Fries
With White Truffle



チキン & チップス 1280
Chicken & Chips



イベリコ豚タンのボリート 730
Iberico Pork Tongue Bolito
柔らかくなるまで一晩茹でたパストラミ風の豚タンに
タップナード、エシャロットを乗せてさっぱりと。