

# LIZARRANの“エビ”

## スタメン発表!!

これぞ海老界の  
ドリームナイン!??

### 1[センター] パナメイ海老

世間を騒がせた2013年食品偽装問題からその名と守備範囲はもはや全国区。最大の魅力はコスバの良さである。高級店からリーズナブルなお店まで、フットワークの軽さと出塁率はまさに1番バッター!!

### 2[セカンド] コスタリカミノエビ

自分の役割をしっかりと理解している。歩留まりの悪さと熱にめっぽう弱いという弱点を自覚している為、プレーに迷いが無い。生食のポテンシャルと扱いやすさが強みである。比較的に殻が剥きやすく、お客様は勿論、スタッフからの評判が良い。

### 3[キャッチャー] 天使の海老

まずは魅力的なネーミングとそのブランド力!世界最高品質「QUALICERT」の認定をフランスにて取得。刺身でよし!蒸してよし!焼いてよし!ねっとりした甘みを持ち、色艶も良く、チームのスクー選手である。

### 4[ピッチャー] オマール海老

圧倒的な存在感で海老類の中でも最大級の大きさを誇る。前脚の1対が大きなハサミとなっているのが特徴的。投げては、前菜からメイン料理まで幅広いパフォーマンスで完投!打っては連日場外ホームラン!チームの大黒柱!不動の三冠王!

### 5[ファースト] ロシアボタン海老

海老の王様とも称されるボクン海老。見た目の存在感と特に生食としてのポテンシャルは抜群です。ただ、値動きが大きいのと、時期による欠品、イレギュラーボールへの対応力が低く守備に難有り。

### 6[ライト] アルゼンチン赤海老

ここ最近、スーパーや飲食店でも頻りに顔を出す様になり、コツコツと積み重ねた努力と守備範囲の広さを評価してあげたい。調理法によってはメイン料理に振振られる場面も近年は見られ、一発も兼ね備えている。コスバが比較的によく、生食もイけるのが強い!

### 7[サード] クルマ海老

知名度もあり、姿も美しく、古来から日本人に愛されてきた代表的な海老。ここ最近では活けのものをオドリで出すことも多く、味も繊細である。守備の花形であるサードに相応しい!

### 8[ショート] マダガスカルルージュ

ブラックタイガーの仲間であるが、鮮度の指標K値が一般のブラックタイガーに比べ3倍以上高く生食でも全く臭みが無い。高品位海老としてポテンシャルは申し分ない!サイズは小さめだがバランスが良く使い勝手が良い。また知名度がまだまだ低く、今回は下位打線で様子を見ることに、今後の活躍を期待したい。

### 9[レフト] ピンク海老

中南米の天然海老で味と歯ごたえに自信あり。海老の最高峰と値付けされるだけあり、割烹料理やお寿司屋さんで好んで使われる。側面に赤褐色の斑点がキスマークに見える事から海外では名前を「キスマーク」と呼ばれている。日本への入荷が少なく希少価値が高い。玄人のベテラン選手である。

### 代打(ルーキー) カウアイシュリンプ

神宿る島、ハワイカウアイ島の大自然に育まれた「究極のパナメイ」「奇跡の海老」と謳われ、間違いない歴代最強のパナメイエビである!パシフィックホワイトと言われる透き通った姿と弾ける触感、濃厚芳醇なミソ、1年目から3割20本と結果もだし、将来性を高く感じさせる。サイズ、コスバも申し分ない!ただ、シーズン通して入荷が安定しなく怪我が多いのが難点。

\*代打の切札は  
季節で変わります。



LIZARRAN  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS



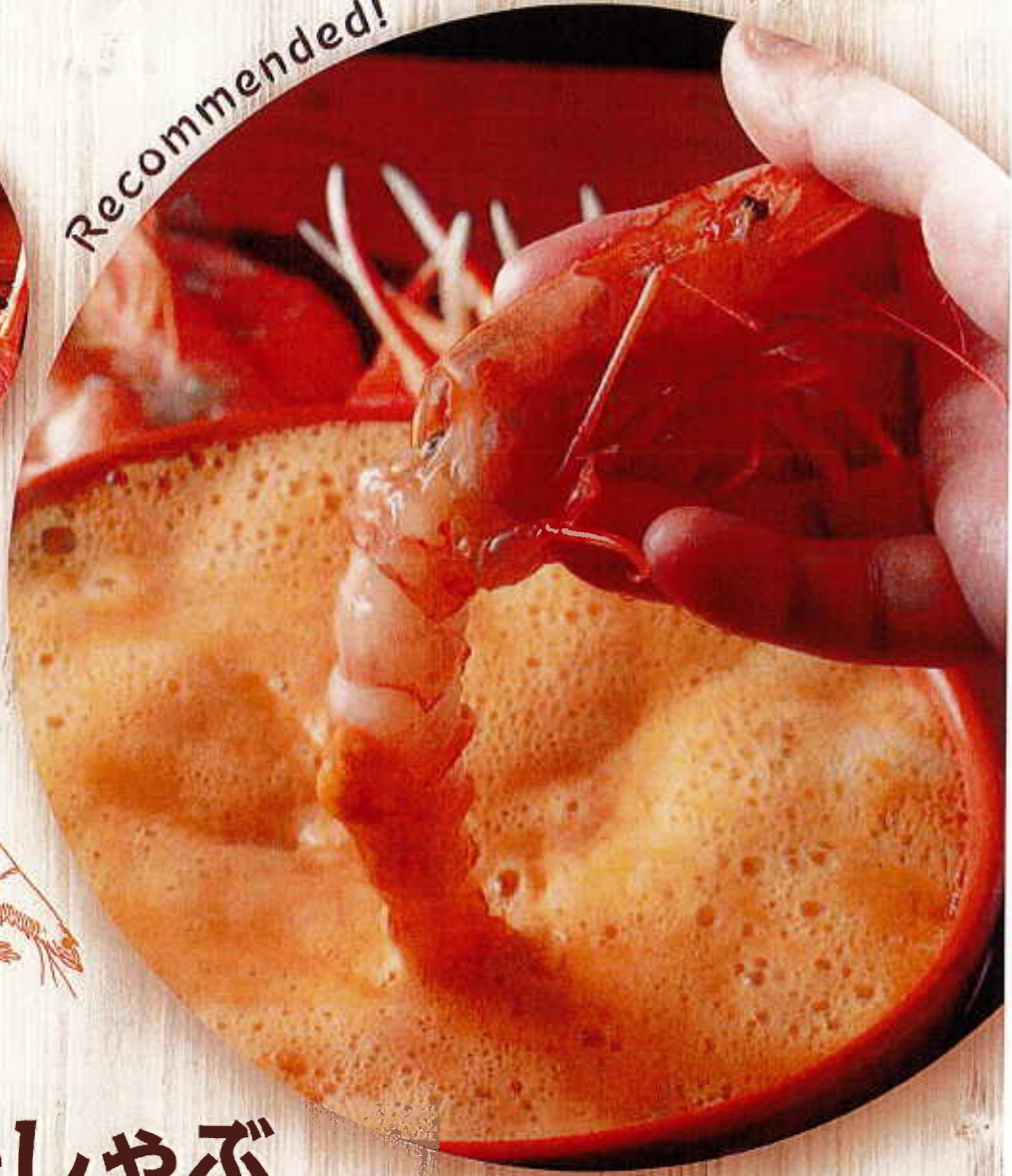


# SHRIMP CUISINE

～海老料理～



Recommended!



料理長オススメ!

## 海老の雲丹しゃぶ

～赤海老2尾、帆立2個、ズワイ蟹爪2本～

濃厚な海老出汁に生雲丹を合わせてつくったスープで魚介をしゃぶしゃぶして頂きます。  
魚介の追加はもちろん、締めには食べ終わったスープを使ってつくるリゾットをどうぞ。

(1人前) ¥1,480

\*ご注文は2人前からとなります。

### 追加メニュー

- ・赤海老 (2本) ¥480
- ・コスタリカミノ海老 (2本) ¥380
- ・ロシアボタン海老 (2本) ¥880
- ・天使の海老 (2本) ¥580
- ・本日の生海老 (2本) ¥480
- ・帆立 (2個) ¥480
- ・ズワイ蟹爪 (2本) ¥480

- ・生牡蠣 (1個) ¥380
- ・本日の鮮魚 (4切れ) ¥380
- ・オマール海老 (1尾) ¥3,480
- ・ラム肉ブランチャ (1本) ¥300
- ・イベリコ豚ブランチャ (1本) ¥300
- ・締めのリゾット (2人前) ¥500



**LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS



LIZARRANのオマール海老は

“最高級のカナダ産”オマール海老です



★最高のオマール海老 3つの理由★

## ①カナダ“クリアウォーター社”産の 活オマール海老

世界最大のオマール海老輸出会社であるクリアウォーター社の高級オマール海老のみを使用します。  
厳格な規定をクリアしたオマール海老のみがクリアウォーター産を名乗ることができます。

## ②ドライ・パウンド・ システム

最上質のオマール海老を無添加で新鮮なまま  
食べるために取り入れられています。  
オマール海老は1尾ずつ個別の空間に保存され、  
新鮮で栄養分が豊富な海水で育てられます。  
化学添加物や抗生物質を使わないで管理された  
“体に優しい”オマール海老です。

## ③ハードシェル・ フレッシュロブスター

殻が最も堅い健康最高期に漁獲しています。  
殻の柔らかい時期に漁獲したオマール海老と  
比較すると、健康で身の一杯詰まった(約2倍も!)  
オマール海老です。  
美しい環境で生育した為、カルシウムやビタミンも  
豊富でありコレステロールの蓄積を防ぐオメガ3  
までも含まれています。





# SHRIMP CUISINE

～海老料理～

## オマール海老 omar shrimp



活オマール海老を4種の調理方法でお召し上がり頂けます。  
店内に水槽がございますので、  
是非お気に召したオマール海老をお取りください。



活オマール海老  
サラダ仕立て

¥3,980

omar shrimp  
cuisine



活オマール海老のパスタ  
(フェットチーネ)

ソースは3種類から選べます。

トマト クリーム ジェノバセ ¥3,980



活オマール海老 ロースト  
アメリカーナのクリームソース

¥3,980



活オマール海老  
テルミドール

¥3,980



 **LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS



# PINCHOS MENU

# ピンチョス メニュー

## Recommend Pinchos

## オススメピンチョス

COLD PINCHOS



### 冷製ピンチョス

マダガスカルルージュと  
帆立のクリスタッセ

¥480

野菜のスイヨンと帆立を合わせ  
ゼリー寄せにしたクリスタッセと、抜群の鮮度の特徴の  
マダガスカルルージュを一緒に召し上がり下さい。

HOT PINCHOS



### 温製ピンチョス

有頭赤海老のベニエ

¥480

大きな赤海老に生ハムと茄子を巻き、  
リザランオリジナルクラフトビールで  
作った生地でサクッと揚げます。

## Assorted Pinchos

## ピンチョス盛り合わせ



冷製  
ピンチョス  
6種

¥1,200



温製  
ピンチョス  
6種

¥1,200

## Cold Pinchos

### 冷製ピンチョス



¥380  
美濃海老のマリネと  
パンコントマテ



¥380  
海老とサーモンの  
ジェノパソース



¥280  
海老と蛸の  
タブナード



¥380  
生ハムと季節の果実の  
カプレーゼ



¥380  
赤パプリカのムースと  
盛丹



¥380  
フォワグラと鶏肝のペースト  
イチジクの赤ワイン煮



¥180  
いぶりがっこの  
ロシアンポテトサラダ



¥240  
アルビーノと  
マラガの干しぶどう



¥120  
季節野菜の  
トルティージャ

## Hot Pinchos

### 温製ピンチョス



¥280  
海老とズッキーニの  
ファルシ



¥280  
海老パンとバクチー



¥380  
ピンクエビのブランチャ



¥380  
イベリコ豚のブランチャ  
ロメスコソース



¥380  
ラム肉のキャフェドバリ



¥180  
チヨリソーカセーロと  
チョコレート



¥380  
鶏とジャガイモのトマト煮込み  
モルシージャをのせて



¥380  
パカラオとパドロンフリット  
タルタルソース



¥120  
季節野菜の  
トルティージャ (温)



# SALAD & COLD FOOD

～サラダ&冷菜～



- バスクの定番 ギンディージャのピクルス
- チョリソーカセーロ
- フエ (サラミ)
- ハモンセラーノ
- アルビーノ (山羊チーズ)
- マオン (牛チーズ)
- フレンチフライ
- イカのフリット
- ポップコーンシュリンプ

## Salad & Speed Menu



Salad &  
Cold Vegetable!

- 地中海の恵みサラダ ¥980
- (ハーフ) ¥680
- グリーンサラダ ¥480
- チーズの盛り合わせ ¥880
- 生ハム・サラミの盛り合わせ ¥880



## 真牡蛎 oyster ～岩手県広田湾～

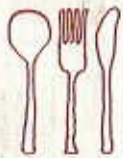


- (1P) ¥380
- (3P) ¥1,120
- (5P) ¥1,840
- (8P) ¥2,920



**LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS



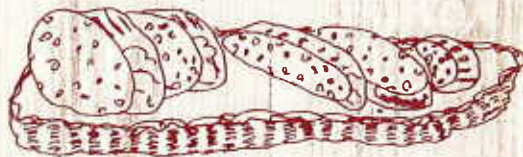


# AJILLO & PIL PIL

～アヒージョ&ピルピル～



バゲット (2P) ¥180



## Ajillo

Ajillo of Shrimp & mushroom



海老のアヒージョ  
¥680

海老とバカラオのアヒージョ  
¥780

バカラオとマッシュルームのアヒージョ  
¥780



Ajillo

## Pil pil

～アヒージョをベースに生クリームとレモンを加えて乳化させたクリーミーなアヒージョです～

海老のピルピル  
¥780

海老とバカラオのピルピル  
¥880

バカラオとマッシュルームのピルピル  
¥880

Pil pil of shrimp



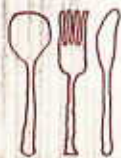
Pil pil



 **LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS

\*価格は全て税抜表示となります。





# MAINDISH

～魚・肉料理～

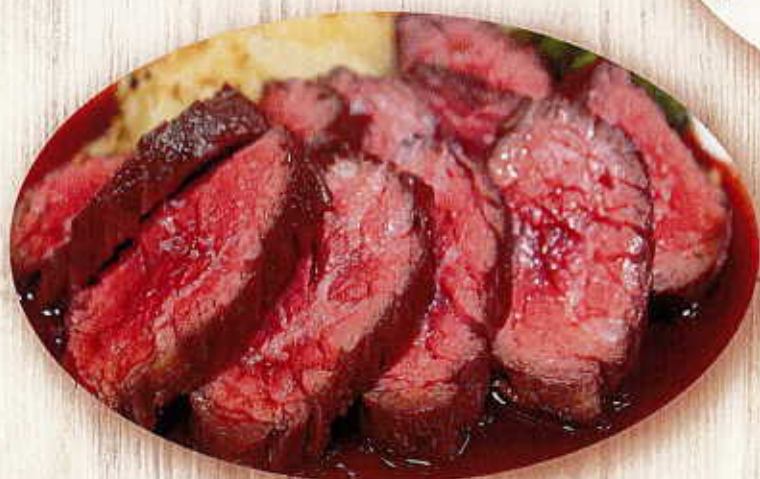


## 鶏もも肉のチリンドロン

¥880

## ハーフポークのカツレツ

¥980



## 牛ハラミのステーキ

¥1,480

### Paella 締めの一品

#### リザランパエリア

～肉と魚介をミックスして厚巻の出汁で仕上げたリザラン風～

ハーフ (1~2人前) ¥980

フル (3~4人前) ¥1,780

#### イカ墨パエリア

～イカ墨をたっぷり使ったとても濃厚な魚介パエリア～

ハーフ (1~2人前) ¥980

フル (3~4人前) ¥1,780



### Dessert

ガトーショコラ

¥480

チーズケーキ

¥580

季節のシャーベット

¥480



**LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS



# Drink Menu

Lista de bebidas



Beer

サントリーオールフリー(瓶)  
Suntory All free

300ml ¥680



## CRAFT BEER



リザランドラフト

Lizarran Draft

300ml ¥680

当店オリジナルビール。  
オリジナル醸造のスッキリかつコクのある味わい。  
ピンチョスに合うように造りあげました。

サントリー・ザ・  
プレミアム・モルツ

Suntory the Premium malt's

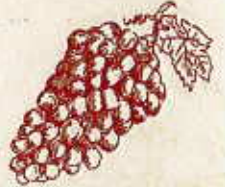
300ml ¥580



## SHERRY

エミリオ・イダルゴ

伝統的製法にのっとりワイン造りを行う1874年創業のボデガです。  
匠の技がもたらす数少ない伝統の味わいを今日に至るまで伝えています。



マンサニージャ・チャリト

Emilio Hidalgo Manzanilla Charito

熟成期間 4年半 軽やかでエレガントな辛口シェリー 45ml ¥580

イダルゴ・アモンティリヤード

Emilio Hidalgo Amontillado

熟成期間 10年 ナッツの様なマイルドさを感じる 熟成シェリー 45ml ¥580

モレニータ・クリーム

Emilio Hidalgo Morenita Cream

熟成期間 3~4年 干し葡萄を思わせる甘口シェリー 45ml ¥580

シェリー3種飲み比べ

Flight of three

マンサニージャ、アモンティリヤード、クリームの  
3種を飲み比べでどうぞ。

45ml×3種  
¥1,200



## COCKTAIL



サングリア 白・赤

White Sangria/Red Sangria

¥580

サングリア デキャンタ ¥1,980

Sangria decanter

500ml

キール ¥580 ジンリッキー ¥680

キールロワイヤル ¥680 ハイボール ¥580

カシスオレンジ ¥680 レブヒート ¥680

ピーチウーロン ¥680



## SOFTDRINK



サンタニオル ¥580 (ガス入りミネラルウォーター) オレンジジュース ¥380 ウーロン茶 ¥380 コーヒー(ホット/アイス) ¥680

**LIZARRAN**  
PINCHOS, TAPAS Y MUCHO MÁS

※表示価格は全て税別です。