



Marisco  
Spanish & Oyster

新鮮で美味しい!!!

# 牡蠣

へのこだわり

マリスコでは、お客様に新鮮で安全な牡蠣をお召し上がりいただくために  
全国各地 取り扱い **80** 種類の生牡蠣から、  
【その時一番旬で美味しい品種】を専任スタッフが厳選し、ご提供しております！

新鮮な牡蠣が

Marisco に届くまで

全国の産地から選りすぐりの牡蠣を、  
当スタッフが選定しております。  
特許を取得した方法で浄化された牡蠣は  
安全性が高く、  
厳しい検査基準をクリアしています。  
(特許番号第 6240037 号)  
安全で活きの良い牡蠣のみが、  
新潟市マリスコへと届けられます。



お客様に安全な牡蠣を美味しくお召し上がりいただくため、万全な体制でご提供しております



海域検査をクリアした  
養殖施設で育てられた  
牡蠣のみを浄化施設へ



紫外線殺菌装置等を  
使用したプールで  
48時間以上浄化



国の基準より厳しい  
検査基準をクリアした  
新鮮な牡蠣のみを仕入



ウイルスに有効な  
酸性電解水を取り入れ  
調理機器や手指を殺菌

# FRESH RAW OYSTERS

生牡蠣

旬のおすすめ生牡蠣をちょっとお得にどうぞ

## 真牡蠣食べ比べ OYSTER PLATTER



生牡蠣用 3種のソース

● 米酢と生姜のピネガーソース

● ピリ辛チリソース ● 柚子ポン酢



3  
Pieces

真牡蠣 3種食べ比べ

¥1,450  
(¥1,595)

4  
Pieces

真牡蠣 4種食べ比べ

¥1,930  
(¥2,123)

5  
Pieces

真牡蠣 5種食べ比べ

¥2,410  
(¥2,651)

おすすめドリンク



フィリップブシャルシャブリ/白ワイン

言わずと知れた、牡蠣料理との定番。

¥780  
(¥858)

■ 生牡蠣 1個からでもご注文いただけます。お気軽にお申し付けください。

## 厳選生牡蠣 / 単品メニュー

■ 100種類以上の中から厳選される、マリスコおすすめ生牡蠣のラインナップ

真牡蠣

岩牡蠣

¥490  
(¥539)

¥880  
(¥968)

あっさり塩味

濃厚な味わい





# GRILLED OYSTERS

焼き牡蠣



## 焼き牡蠣 4種盛り合わせ Grilled Oysters(4 kinds)

①ブルギニオンバター ②キルパトリック  
③マリボーチーズ ④ゴルゴンゾーラの4種食べ比べ

¥1,780  
(¥1,958)



焼き牡蠣

【单品】



ハーブ香る  
ブルギニオンバター  
ハーブを練り込んだ  
風味豊かなバターが香ばしい。

¥450  
(¥495)



キルパトリック

ケチャップベースにベーコンをのせた  
オーストラリアの伝統料理。

¥450  
(¥495)



チーズとトマトの  
ジェノベーゼソース  
バジルソースに  
マリボーチーズをのせてこんがりト。

¥450  
(¥495)



ゴルゴンゾーラの  
クリームソース  
ブルーチーズ入りの濃厚クリームソース。  
白トリュフオイルを仕上げに。

¥450  
(¥495)



トリュフ香る  
ポルチーニクリーム  
ポルチーニの旨みと芳醇な香りを  
堪能できるクリームグラタン風。

¥480  
(¥528)



アルコール度数 4.8%

“エルブジ”のシェフが手がけた  
高級ビール。

## INEDIT

イネディット 330ml/¥1,020  
(¥1,122)

スペイン・カタール・ニャ州ジローナ  
高級三つ星レストラン「エルブジ」の  
創設者、フェラン・アドリアや  
同店のソムリエチームと  
Damm社が共同開発したビール。  
大麦と小麦、スパイス、フルーツなど  
複雑で上品な香りと味わいが人気。

焼き牡蠣によく合う！

## SPAIN BEER

おすすめ スペインビール

アルコール度数 7.2%

## Voll-Damm

ボルダム 330ml/¥820  
(¥902)

プレミアムビールとして登場。  
アルコール 7.2%、麦汁エキス 17%の  
力強いボディを持つビールです。  
モルトを2回追加することで、  
夏の暑い時期でもビールの発酵を続ける  
【ダブルモルト製法】によって生まれる、  
強いコクと風味が特徴。



# TAPAS

タパス

## 🐷 すぐ出る おつまみ

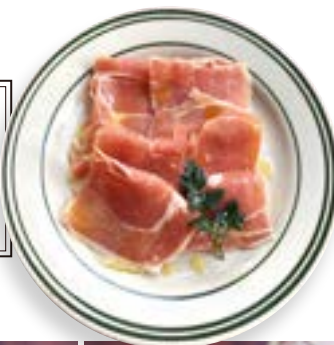
- A** おいしいオリーブ  
海外産の種無しオリーブ  
¥560 (¥616)
- B** アンチョビポテトサラダ  
常連さんの中にもファンが多い一品  
¥680 (¥748)

- ミックスナッツと  
ひよこ豆のフリット  
カリカリ食感で止まらない  
¥300 (¥330)
- C** 季節野菜のピクルス  
さっぱりとして箸休めにもぴったり  
¥560 (¥616)

- ガーリック  
ポテトフライ 🍷  
ビールによく合う！  
¥550 (¥605)
- D** 旬魚のカルパッチョ  
新鮮な魚介を最高の一皿に  
¥900 (¥990)  
※ 季節によって旬魚は変更になります

- E** 国産豚の  
チョリソー (4本) 🌶️  
ピリ辛でお酒によく合う！  
¥850 (¥935)
- F** トリッパのトマト煮込み  
スペイン風のもつ煮込み  
¥800 (¥880)

スペイン産 ハモンセラノ  
ワインによく合う味わい深い生ハム  
¥1,020 (¥1,122)



## 🐷 人気のバルメニュー



鶏白レバーパテのピンチョス  
トリュフが香り、ワインによく合います  
1P ¥500 (¥550)

牡蠣と紅はるかのピンチョス  
甘いさつま芋とマスカルポーネチーズが◎  
1P ¥500 (¥550)

スモークサーモンとマスカルポーネの  
ブルスケッタ  
レモンとケーパーが効いた爽やかな味わい  
1P ¥500 (¥550)

🍷…ブラックペッパー使用 🌶️…唐辛子使用

# ASSORTED SPANISH TAPAS

人気の前菜盛り合わせ



## バル盛り

¥1,320 (¥1,452)

当店で人気のタパス(前菜)を5種類盛り合わせました!

※ 季節により内容は変更となります



## おすすめドリンク

ボデガクラシカ/ロペスデアロブランカ

産地 スペイン・リオハ

¥4,820  
(¥5,302)

品種 ビウラ 100%

完熟した甘い香りと、ボリューム感のある味わい。珍しいスペイン・リオハ産のワイン。



## チーズ3種の盛り合わせ

※ 季節により内容は変更となります

海外から取り寄せた本格的なチーズをスタッフが厳選して3種類盛り合わせました

¥1,020  
(¥1,122)



# OYSTER TAPAS

牡蠣のおつまみ



Smoked Oyster

## 真牡蠣のスマーク

桜チップで香ばしく薫製し、香り高く真牡蠣の旨みを引き出した逸品です。

¥480  
(¥528)



Fried Oyster

## カキフライ

外はサクサク、中はブリッと揚げた大ぶりの牡蠣を、自家製タルタルソースと、特選の牡蠣醤油でどうぞ。

1個/¥450  
(¥495)



Oyster shooter

## オイスターシューター

アルコールを飛ばしたウオッカとトマトジュースのカクテル、「ブラッディー・マリー」に小ぶりな生牡蠣を入れて。

2個/¥500  
(¥550)

# SALAD

サラダ



**アンチョビポテトサラダ**  
酒のつまみになるサラダはこれ！

¥680  
(¥748)

## 旬野菜の 蟹味噌バーニャカウダ

濃厚なクリーミーソースがたまらない

¥920  
(¥1,012)



旬野菜の蟹味噌バーニャカウダ ¥920

## グリーンサラダ

緑野菜を使ったシンプルなサラダ  
こってり系のお口直しに。  
2名様でのシェアにぴったり

¥800  
(¥880)



グリーンサラダ ¥800

## 季節野菜のピクルス

さっぱりと箸休めにぴったり

¥560  
(¥616)

## パクチーと牡蠣のサラダ

バルサミコでソテーした牡蠣のサラダ

¥1,080  
(¥1,188)



A  
P  
I  
L  
L  
O

## ソフトシェルシュリンプの アヒージョ

海老好きさんは必食の一品！  
柔らかいので殻ごと食べられる！

¥890  
(¥979)

## 真牡蠣ともずくのアヒージョ

ブリップリの牡蠣と、癖になる食感の  
もずくの組み合わせでリピター続出中  
ガーリックトースト（別売）とも  
相性抜群です！

¥890  
(¥979)



ソフトシェルシュリンプの  
アヒージョ ¥890 (¥979)

### アヒージョと一緒に！

- バゲット（1個） ¥100 (¥110)
- ガーリックトースト（4本） ¥360 (¥396)



真牡蠣ともずくのアヒージョ ¥890 (¥979)

## おすすめドリンク

センドスデルレイ / 白ワイン (グラス)

キレのあるスッキリとした味わい。  
スペインのポピュラーな品種を使った、  
がぶ飲みバルワイン。

アヒージョと相性◎ ¥550 (¥605)



# CARNES

厳選肉料理



アンガス牛ハラミのプランチャ  
¥1,780 (¥1,958)

## アンガス牛ハラミの プランチャ (スペイン風鉄板焼き)

特製のスパイスでマリネした牛ハラミの鉄板焼き  
ジューシーで力強いお肉の味わい

¥1,780 (¥1,958)



蛇喰豚のロースト  
¥1,450 (¥1,595)

## じゃばみぶた 新潟県関川村産 蛇喰豚のロースト

新潟県関川村蛇喰地区でしか生産されないブランド三元豚。  
肉の旨み成分が一般豚の2.6倍と非常に濃い蛇喰豚を  
中はしっとり、外はこんがり焼き上げました

¥1,450 (¥1,595)

### おすすめワイン


カステージョサンシモン / モナストレル

産地  スペイン・フミージャ

品種 モナストレル 100%

フレッシュで溢れるような果実味と  
野性的な力強い味わい。肉料理と◎

 ¥500 (¥550)

 ¥3,000 (¥3,300)



## 牛すじ煮込みの クリームグラタン

ほくほくとトロトロの人気メニュー

¥700 (¥770)



## パテドカンパーニュ

フランスの伝統的なシャルキュトリー

¥800 (¥880)



## スペイン産 ハモンセラノ

定番  
メニュー

¥1,020 (¥1,122)




## トリッパの トマト煮込み

スペイン風のもつ煮込み。

¥800 (¥880)



## 国産豚の チョリソー (4本)

 ...唐辛子使用

¥850 (¥935)

# PASTA

パスタ

牡蠣の旨みがクリームにとけ出した最高の一皿



牡蠣ボナーラ ¥1,280  
(¥1,408)

## 牡蠣ボナーラ

牡蠣の燻製を使用したカルボナーラ

¥1,280  
(¥1,408)

## ボンゴレビアンコ 定番メニュー

あさりをたっぷり使ったオイルパスタ

¥1,280  
(¥1,408)

## ボンゴレロッソ 定番メニュー

豊潤なトマトがあさりによく合う！

¥1,280  
(¥1,408)

## リゾーニゴルゴンゾーラの クリームソース

珍しいお米の形をしたパスタを  
まるやかなクリームでリゾット風に

¥1,120  
(¥1,232)

### おすすめグラスワイン

生牡蠣と相性抜群！広島酒蔵が造る、  
白麴由来の酸味がある白ワインのような純米酒

海風土 (シーフード)

¥720  
(¥792)



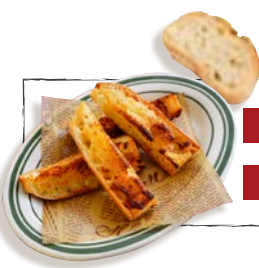
リゾーニゴルゴンゾーラの  
クリームソース ¥1,120  
(¥1,232)



ボンゴレビアンコ ¥1,280  
(¥1,408)



ボンゴレロッソ ¥1,280  
(¥1,408)



■ バゲット (1個) ¥100 (¥110)  
■ ガーリックトースト (4本) ¥360 (¥396)

🌶️...ブラックペッパー使用 🌶️...唐辛子使用

# PAELLAS

パエリア



豪華！シーフードパエリア S ¥1,920 / M ¥3,840

## おすすめドリンク

### マリスコ特製 フレッシュ レモンサワー

フレッシュなレモンが  
たっぷり入った  
ウオッカベースの  
オリジナルカクテル。さっぱり！



¥600  
(¥660)

## 豪華！シーフードパエリア

人気の海老や貝など具沢山の華やかなパエリア

S ¥1,920 / M ¥3,840  
(¥2,112) (¥4,224)

## 牡蠣屋のオイスターパエリア

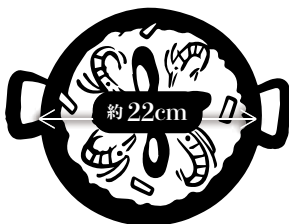
牡蠣の出汁で炊いたので旨味がお米一粒一粒に

S ¥1,920 / M ¥3,840  
(¥2,112) (¥4,224)

パエリアサイズをお悩みの際にご参考にしてください

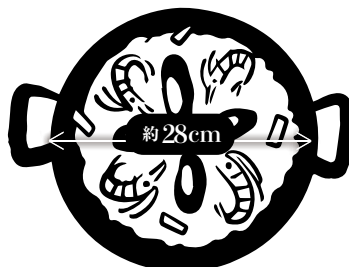
Sサイズ 2~3人前

お米の量：約 240g



Mサイズ 3~4人前

お米の量：約 480g



牡蠣屋のオイスターパエリア S ¥1,920

# POSTRES

デザート



## 大人のティラミス アマゾンカカオがけ

スパイスラムを効かせた大人のティラミスは  
マスカルポーネがまるやかで、  
仕上げに香り高い希少なアマゾンカカオを  
贅沢に削りかけます

¥520  
(¥572)



## 巴斯克チーズケーキ

表面は香ばしく焼き目をつけ、中はしっとり食感  
白ワインとレモンのソースを添えました  
コーヒーだけでなく白ワインとの相性も最高です

¥450  
(¥495)

## ノンアルコールカクテル

NON ALCOHOL SANGRIA  
ソフトサングリア

¥500  
(¥550)

LEMONADE  
自家製レモネード (ICED/HOT)

¥600  
(¥660)

### 🍷 おすすめドリンク

デザートにぴったり！

### エスプレッソ

コク、苦味、甘味と  
酸味などのバランスが◎



¥360  
(¥396)

【2時間飲み放題つき】  
牡蠣とスペイン料理で大満足

🦪 5・6月プラン

2時間  
飲み放題

お料理  
全9品  
から

お一人様  
¥6,000  
から



新潟限定ビール風味爽快二行 やスペイン産ワイン・スパークリングワインなどを含む  
全50種類のドリンクが2時間飲み放題+お料理全9品 ¥6,000 / 1名様

### 🦪 コース内容 🦪

- ① スペインの伝統ひと口ブイヨンスープ“カルド” / ② サーモンとハーブのグリーンサラダ
- ③ つぶ貝と季節野菜のアヒージョ / ④ バゲット
- ⑤ 最旬生牡蠣2種 or 焼牡蠣3種 (トリュフ香るゴルゴンゾーラクリーム、ピリ辛キルパトリック、ブルギニオンバター各1個ずつ) or 両方 (+¥500)
- ⑥ 名物牡蠣フライ / ⑦ 蛇喰豚のロースト サルサヴェルデソース / ⑧ しらすのパエリア 卵黄のせ / ⑨ 本日のデザート

※仕入れの状況により内容が変更になる場合もございます。予めご了承ください。



🦪 追加オプション 🦪

お1人様 +400円で  
「生牡蠣1個」追加OK!

※ コースのご予約は2名様からお願いいたします。

※ ご利用日前日の23時までにご予約ください。

※ アレルギーがある方、牡蠣が苦手な方のために

お料理内容の変更も致しますので、お気軽にお問い合わせください。

Marisco  
Spanish Oyster

前日の23時までにご予約ください

☎ 025-278-3956

ネットからの  
ご予約は  
こちらから ▶

