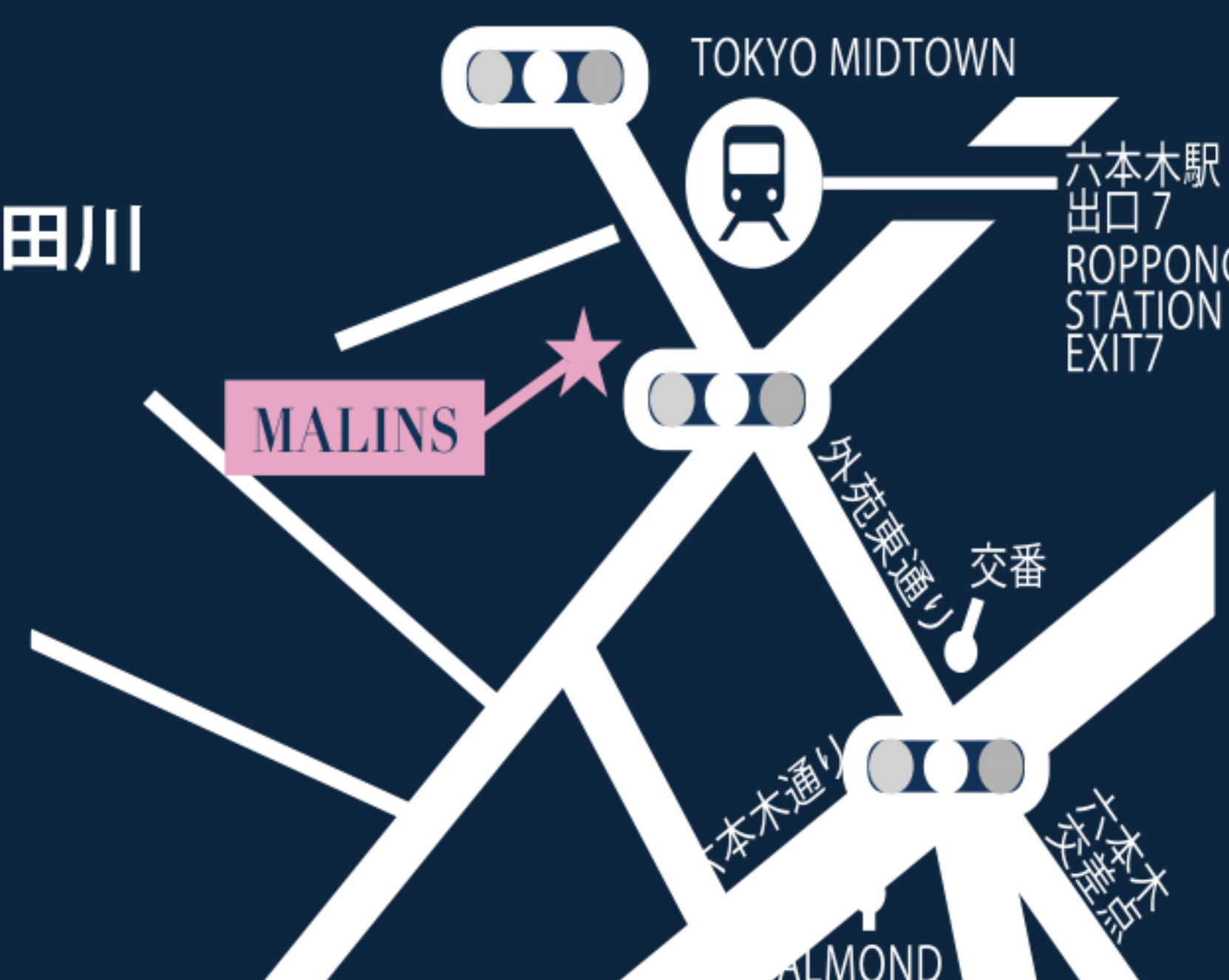


EAT IN

フィッシュ&チップス マリンのお店はこちら

渋谷西武店 **Shibuya Seibu**
〒150-0042 東京都渋谷区宇田川
町 21-1
渋谷西武店A館 B2F
電話:03-6455-2020

パリ店 **MALINS FRANCE**
7, Rue de Castellane 75008
PARIS



六本木店 **Roppongi**
東京都港区六本木7-12-3
パワーハウス六本木ビル1F-A
Powerhouse Roppongi Bidg.
1F-A, Roppongi 7-12-3,
Minato-ku, Tokyo
営業時間(年始を除く年中無休)
[月~木・日]11:30~21:00
(L.O.20:30)
[金・土・祝前日]11:30~22:00
(L.O.21:30)


MALINS
ORIGINAL BRITISH FISH & CHIPS



PASTY PIE
BRITISH AUTHENTIC CORNISH STYLE

Mobile order (Take away)

事前にオーダー決済、好きな時間にピックアップ

マリンホームページはこちらから



   SNSでMalinsの最新情報をCHECK!!

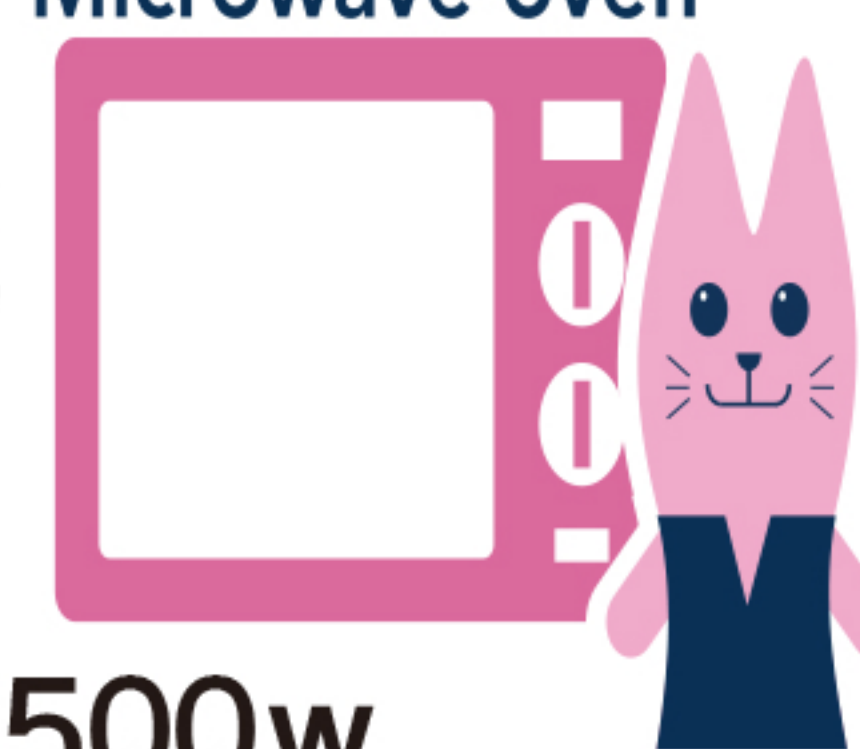


オリジナル 英国スタイルパイ

パスティの美味しい召し上がり方 How to reheat Pasties deliciously

1 解凍・温め
frozen to heat

Microwave oven



電子レンジ500w

冷凍の場合 **60秒(sec)**
常温の場合 **30秒(sec)**

足りない場合は10秒
ずつ追加してください

※必ず電子レンジ対応の
お皿に移し替えてください

2 カリッと仕上げ
to crisp

Oven (220°C)



オーブン/トースター
60秒(sec)



足りない場合は10秒
ずつ追加してください

※加熱し過ぎると燃える事が
ありますのでご注意ください

※本日中にお召し上がりください。 Please eat this within today.

MALINS PASTY HISTORY

パスティとは口に入れたらすぐに溶けてしまうくらい柔らかく煮込んだ野菜と、コショウのきいた柔らかい牛肉をまるごと、バターの入った金色のパイ生地包んだもの。

コーニッシュパスティはイギリス南部で有名な食べ物の一つで、イギリスではサンドイッチに並ぶメジャーな軽食です。

ザ・マリンズパスティは、このコーニッシュパスティをベースにマリンオリジナルのレシピで作られています。お食事タイプとデザートタイプの2種類をご用意。軽食にもデザートにもぴったりのサイズです。

テイクアウェイ用のボックスもご用意しておりますので、大切な方へのお土産にもオススメです。

It is made with tender peppery chunks of beef mixed with melt-in-your-mouth vegetables, all wrapped up in buttery golden pastry.

The Cornish Pasty is one of the most famous foods to come out of the south of England, and The Malins' Pasty is made with our own recipe based on the one of authentic Cornish pastry.

Both types of main and dessert are available, and the size is perfect for both light meals and desserts.

These would be such a lovely gift to your loved ones as well, with our original newspaper-designed takeaway box!

パスティメニュー Pasty menu

MAIN

Beef ビーフ

ザ・マリンズパスティの中で、トラディショナルコーニッシュパスティに一番近いものが、このビーフパスティ。角切りにした玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの他に、マッシュルーム、ルタバカ(スウェーデンカブ)のかわりにかぶを加え、ブランデー、塩こしょうで味付けした牛肉をマリンオリジナルグレイビーソースと合わせて、ペイストリー生地に包みあげています。

This is the most similar pasty to the traditional Cornish pasty from England; adding some mushroom and turnips, diced onions carrots, and potatoes with good size of beef seasoned with brandy, salt and pepper in Malins' original gravy sauce, baked until it becomes nice and tender.

Vegetable Curry ベジタブル・カレー

角切りにした玉ねぎ、にんじん、じゃがいもなどたっぷりの野菜に、マリンオリジナルカレーソースと少しのカレースパイスを合わせ、ペイストリー生地に包みあげたパスティ。辛いのが苦手な方でも食べられます。

Lots of typical veggies for curry like onions, carrots and potatoes seasoned in Malins' original curry sauce with some secret curry spice. Not too spicy for children to try, as well.

Cheese Onion チーズ・オニオン

ミックスチーズ、モッツアレラチーズなど計4種類のチーズに、みじん切りにし、ブラックペッパー、塩、マヨネーズで味付けされた玉ねぎを加え、ペイストリー生地に包みあげた大人も子供も大好きなパスティ。

Using 4 kinds of cheese including mozzarella, with some diced onions seasoned with black pepper, salt and mayonnaise, so popular from children to grown-up.

DESSERT

Apple Cinnamonn アップル・シナモン

甘く煮て柔らかくしたりんごのプレザーブをシナモンで味付けし、一晩寝かせてからペイストリー生地に包んであげたアップルパイのようなパスティ。おなじみの味をマリン流に仕上げています。

Apple preserve simmered for a long time in a pot until it becomes sweet, mixed with cinnamon overnight for a strong taste, like a typical apple pie but baked in Malins' own way!

Mixed Berry ミックスベリー

計4種類のベリーをミックスし、濃厚カスタードクリームと合わせてペイストリー生地に包みあげた女性に人気のパスティ。ベリーの酸味とカスタードクリームの甘みがほどよくマッチしています。

Using 4 kinds of berries mixed with some rich custard cream, so popular among ladies. Sourness of berries and the sweetness of cream goes really well together.

Banana Choco チョコバナナ

バナナとスイートクリームチョコレートをミックスし包みあげたパスティ。子供と女性に大人気のパスティです。

The fresh and succulent banana mixed together with the sweet, melted chocolate is an instant classic, guaranteed to provide an exotic taste for dessert.