

PLATTER

海老や蟹などを楽しめる冷たいお料理 “シーフードプラッター”。

Seafood Platter 3,500

シーフードプラッター

Red Snow Crab, Blue Crab, Whiteleg Shrimp, Sweet Shrimp, Mussels, Hard Clam, Tuna Poke

紅ずわい蟹・渡り蟹・バナメイ海老・甘海老・ムール貝・はまぐり・マグロのポケ



A LA CARTE

Mussel Ceviche 800

ムール貝のセビーチェ

Cocktail Shrimp 900

カクテルシュリンプ

Lomi Lomi Salmon 1,200

ロミロミサーモン

COMBO

スペシャルなソースを絡めた温かいお料理 “コンボ”。

下記より好きなソースをお選びください。 Choose you sauce from the following.

Signature (Cajun) or Lemon Garlic or Black Pepper Butter
シグネチャー [ケイジャン] レモンガーリック ブラックペッパーバター



シーフードコンボイメージ

Seafood Combo シーフードコンボ 2,800

Marbled Rockfish, Whiteleg Shrimp, Clams, Mussels, Octopus, Bacon, Potato, Corn, Broccoli

カサゴ・バナメイ海老・あさり・ムール貝・いいだこ・ベーコン・ポテト・コーン・ブロッコリー

お一人様シーフード追加 +1,200 You can add seafood per one person +1,200yen

Shrimp Combo シュリンプコンボ 3,800

Red Shrimp, Sweet Shrimp, Madagascar Lobster, Scampi Tail, Whiteleg Shrimp, Bacon, Potato, Corn, Broccoli

赤海老・甘海老・マダガスカルロブスター・鬼手長海老テール・バナメイ海老・ベーコン・ポテト・コーン・ブロッコリー

お一人様シーフード追加 +1,700 You can add seafood per one person +1,700yen

FRESH LOBSTER

当店のスペシャル。お好みの調理法で活オマール海老を贅沢に。

1/2 size 3,800

活オマール海老 [1/2尾]

Full size 7,000

活オマール海老 [1尾]

下記より好きな調理法をお選びください。 Choose you cookery from the following.

No.1 Steamed : Butter Sauce

蒸し: ブールノワゼットソース

No.2 Herb Roasted

ハーブロースト

No.3 Pasta : Tomato Cream Sauce +500

パスタ: トマトクリームソース +500



オマール海老のハーブロースト



ボストンクラブサラダ

SALAD

Classic Caesar Salad _____ 950
クラシックシーザーサラダ

Boston Crab Salad _____ 1,200
ボストンクラブサラダ



シーフードクラムチャウダー

SOUP・BREAD

Seafood Clam Chowder _____ 900
シーフードクラムチャウダー

Bread _____ 200
ブレッド

COLD APPETIZER

Guacamole _____ 1,000

まるずわい蟹爪のワカモレ

Pate de Campagne _____ 1,200

パテドカンパーニュ

Burrata Caprese _____ 1,500

ブラッターチーズのカプレーゼ

Today's Carpaccio _____ 1,500

本日のカルパッチョ



パテドカンパーニュ



まるずわい蟹爪のワカモレ



ブラッターチーズのカプレーゼ



バッファローチキン

フィッシュ&チップス



ソフトシェルクラブのフリット

HOT APPETIZER

Tuna Bloodline Fries _____ 600
マグロの血合い揚げ ベトナム風チリソース

French Fries _____ 700
フライドポテト

Shrimp Fritto _____ 950
シュリンプフリット バンバンソース

Calamari Fritto _____ 1,200
カラマリフリット レムラードソース

Fish & Chips _____ 1,200
フィッシュ&チップス レムラードソース

Buffalo Chicken _____ 1,500
バッファローチキン ブルーチーズソース

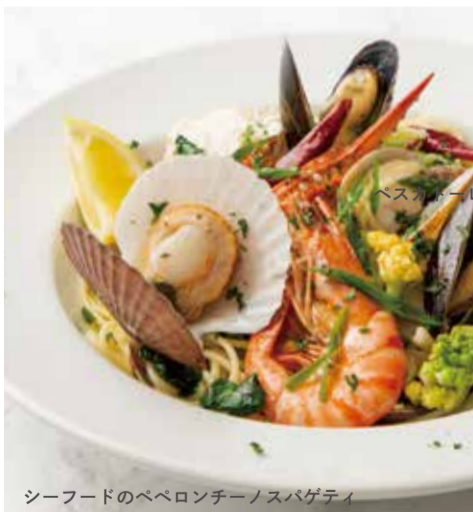
Soft Shell Crab Fritto _____ 1,800
ソフトシェルクラブのフリット チリトマトソース

PASTA

Seafood Peperoncino _____ 1,200
シーフードのペペロンチーノスパゲティ

Seafood Clam Chowder Spaghetti _____ 1,500
シーフードのクラムチャウダースパゲティ

Pescatore _____ 1,500
ペスカトーレ



シーフードのペペロンチーノスパゲティ



ペスカトーレ

PAELLA

Seafood Paella _____ 2,000
シーフードパエリア

Squid Ink Paella _____ 2,000
いか墨のパエリア

Stone Crab Paella _____ 2,500
ストーンクラブパエリア



シーフードパエリア

DESSERT

Bruleeny Cheesecake _____ 800
NY チーズケーキ ブリュレ仕立て

Panna Cotta _____ 800
パナコッタ 季節のフルーツ添え

The prices are including consumption tax. Please note that there is a cover charge of 400 yen at dinner time. (For customers with food allergies) ①Please feel free to ask a member of staff for allergens. ②Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. ③Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

表示価格は税込となります。ディナータイムはテーブルチャージとしてお一人様 400円を頂戴いたします。＜食物アレルギーが心配なお客様へ＞ ①アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。②当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。③アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。