

# 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 3,800

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・パナメイ海老・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・パナメイ海老・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・パナメイ海老・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** \_\_\_\_\_ 1,000  
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** \_\_\_\_\_ 1,100  
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** \_\_\_\_\_ 1,600  
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** \_\_\_\_\_ 1,350  
シーフードのペペロンチーノスパゲティ

**Seafood Clam Chowder Spaghetti** \_\_\_\_\_ 1,600  
シーフードのクラムチャウダースパゲティ

**Pescatore** \_\_\_\_\_ 1,700  
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** \_\_\_\_\_ 2,200  
シーフードパエリア

**Squid Ink Paella** \_\_\_\_\_ 2,200  
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anna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。