

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・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

Shrimp Cocktail 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

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



シーフードコンボイメージ

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 +500yen

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

COLD APPETIZER

Jamon Serrano _____ 30g 750
9ヶ月熟成 ハモンセラノ _____ 60g 1,300

Guacamole with Crab Claw _____ 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 _____ 1/2size 1,000
ブラッタチーズのカプレーゼ _____ full size 1,500

Today's Carpaccio _____ 1,600
本日のカルパッチョ



ゼッポリーニ

フィッシュ&チップス



ソフトシェルクラブのフリット

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



まるずわい蟹爪のワカモレ



パテドカンパーニュ



ブラッタチーズのカプレーゼ (full size)

HOT APPETIZER

Zeppolini _____ 500
ゼッポリーニ (青のり風味の揚げピッツァ)

French Fries _____ 700
フライドポテト トリュフ風味

Shrimp Fritto _____ 950
シュリンプフリット

Calamari Fritto _____ 1,200
カラマリフリット

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

Chicken Wings Fritto _____ 1,500
手羽先のフリット バルミジャーノ風味

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

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

PASTA

Vongole Bianco with Cherry Tomato _____ 1,350
チェリートマトのボンゴレビアンコ

Carbonara with Pancetta, Shrimp & Brussels Sprouts _____ 1,500
黒豚パンチェッタと海老、芽キャベツのカルボナーラ

Wagyu Beef Bolognese with Raspadura Cheese _____ 1,500
和牛とラスパドゥーラチーズのボロネーゼ

Pescatore with 7 kinds of Seafood _____ 1,800
7種の魚介のペスカトーレ



チェリートマトのボンゴレビアンコ



7種の魚介のペスカトーレ

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



シーフードパエリア

DESSERT

NY Cheesecake Brûlée _____ 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。