

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)

シグネチャー [ケイジャン]

or

Lemon Garlic

レモンガーリック

or

Black Pepper Butter

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 +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



ポ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
ポ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

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



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)



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

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

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。