

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 4,000

シーフードプラッター

Deep-sea Red Crab, Blue Crab, Whiteleg Shrimp, Sweet Shrimp, Mussels, Hard Clam, Tuna Poke

まるずわい蟹・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 850

ムール貝のセビーチェ

Shrimp Cocktail 950

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 3,000

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 4,000

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 4,000

活オマール海老 [1/2尾]

Full size 7,350

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

SALAD

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

Boston Crab Salad _____ **1,300**
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 _____ **950**
シーフードクラムチャウダー

Bread _____ **200**
ブレッド

COLD APPETIZER

Aged Cured Ham _____ **750**
熟成生ハム

30g

60g **1,300**

Guacamole with Crab Claw _____ **1,200**
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 _____ **950**
ブラッタチーズのカプレーゼ

1/2 size

full size **1,600**

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 _____ **600**
ゼッポリーニ (青のり風味の揚げピッツァ)

French Fries _____ **800**
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 _____ **1,300**
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 パルミジャーノ風味

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 _____ **1,450**
チェリートマトのボンゴレビアンコ

Carbonara with Pancetta, Shrimp & Brussels Sprouts _____ **1,600**
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 _____ **1,900**
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 _____ **2,300**
シーフードパエリア

Squid Ink Paella _____ **2,300**
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 500 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500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。