

# PLATTER

蟹の食べ比べが楽しめる冷たいお料理 “クラブプラッター”

## Crab Platter 6,000

クラブプラッター

Deep-sea Red Crab, Snow Crab, King Crab

まるずわい蟹・ずわい蟹・たらば蟹

### ALA CARTE

Deep-sea Red Crab 1,450

まるずわい蟹 150g

Snow Crab 1,950

ずわい蟹 150g

King Crab 3,450

たらば蟹 150g



## COMBO

スペシャルなソースを絡めた  
温かいお料理 “コンボ”

シーフードコンボイメージ

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

Signature (Cajun)

シグネチャー [ケイジャン]

Lemon Garlic

レモンガーリック

Black Pepper Butter

ブラックペッパーバター

## Seafood Combo 3,000

シーフードコンボ

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 4,000

シュリンプコンボ

Red Shrimp, Sweet Shrimp, Black Tiger Shrimp,  
Scampi Tail, Whiteleg Shrimp,  
Bacon, Potato, Corn, Broccoli

赤海老・甘海老・ブラックタイガー・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 your cookery from the following.

No.1 Steamed : Brown 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



# SEAFOOD APPETIZER



いわしと玉葱の甘酢マリネ  
カクテルシュリンプ  
牡蠣の燻製 いくらとケッパーのソース



ロミロミサーモン

ムール貝のセビーチェ

**Sweet & Sour  
Marinated Sardines with Onions** \_\_\_\_\_ **600**

いわしと玉葱の甘酢マリネ

**Mussel Ceviche** \_\_\_\_\_ **650**

ムール貝のセビーチェ

**Lomi Lomi Salmon** \_\_\_\_\_ **700**

ロミロミサーモン

**Shrimp Cocktail** \_\_\_\_\_ **750**

カクテルシュリンプ

**Smoked Oyster & Salmon Roe  
with Caper Sauce** \_\_\_\_\_ **750**

牡蠣の燻製 いくらとケッパーのソース

## Assorted Seafood Appetizers

**Choice of 3** \_\_\_\_\_ **1,900**

3種盛り合わせ  
上記よりお好きな3種をお選びください。  
Please choose 3 items from the above.

**Platter of 5** \_\_\_\_\_ **2,850**

5種盛り合わせ (全種類)



チェリーモzzarellaのカプレーゼ



海老とマッシュルームのアヒージョ

シーフードクラムチャウダー

# 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

**Shrimp & Mushroom Ajillo** \_\_\_\_\_ **1,400**

海老とマッシュルームのアヒージョ

**Soft Shell Crab Fritto** \_\_\_\_\_ **2,200**

ソフトシェルクラブのフリット チリトマトソース

**Seafood Clam Chowder** \_\_\_\_\_ **950**

シーフードクラムチャウダー

**Focaccia** \_\_\_\_\_ **250**

自家製フォカッチャ



ソフトシェルクラブのフリット

# SALAD

**Classic Caesar Salad** \_\_\_\_\_ **950**

クラシックシーザーサラダ

**Gravlax & Avocado Salad** \_\_\_\_\_ **1,600**

北欧風サーモンマリネ (グラブラックス) とアボカドのサラダ

**Bagna Cauda** \_\_\_\_\_ **1,200**

バーニャカウダ



北欧風サーモンマリネ (グラブラックス) とアボカドのサラダ

# COLD APPETIZER

**Aged Cured Ham** \_\_\_\_\_ 30g **750**

熟成生ハム

\_\_\_\_\_ 60g **1,300**

**Pate de Campagne** \_\_\_\_\_ **1,200**

パテドカンパーニュ

**Cherry Mozzarella Caprese** \_\_\_\_\_ **1,600**

チェリーモzzarellaのカプレーゼ

**Today's Carpaccio** \_\_\_\_\_ **1,600**

本日のカルパッチョ

# PASTA Spaghetti

**Vongole Bianco** \_\_\_\_\_ **1,450**

ボンゴレビアンコ

**Wagyu Beef Bolognese with Raspadura Cheese** \_\_\_\_\_ **1,550**

和牛とラスパドゥーラチーズのボロネーゼ

**Carbonara with Pancetta, Shrimp & Brussels Sprouts** \_\_\_\_\_ **1,600**

自家製パンチェッタと海老、芽キャベツのカルボナーラ

**Cream Sauce with Smoked Salmon & Mushroom** \_\_\_\_\_ **1,800**

スモークサーモンと茸のクリームソース

**Pescatore with 7 kinds of Seafood** \_\_\_\_\_ **1,900**

7種の魚介のペスカトーレ



スモークサーモンと茸のクリームソース



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

**Tiramisu** \_\_\_\_\_ **800**

ティラミス ミルクジェラート添え

**Crema Caramella** \_\_\_\_\_ **800**

クレマカラメッラ ミルクジェラート添え

**Panna Cotta** \_\_\_\_\_ **800**

パannaコッタ 季節のフルーツ添え



ティラミス ミルクジェラート添え



クレマカラメッラ ミルクジェラート添え

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。