

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

A LA 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



オマール海老のハーブロースト

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

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



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

PASTA Spaghetti

Focaccia 自家製フォカッチャ _____ **250**

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

Soup Pasta New England Clam Chowder _____ **1,900**

〈スープパスタ〉ニューイングランドクラムチャウダー

Soup Pasta Boston Signature Seafood Pescatore _____ **2,000**

〈スープパスタ〉ボストンシグニチャー ペスカトーレ



〈スープパスタ〉ニューイングランドクラムチャウダー



〈スープパスタ〉ボストンシグニチャー 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**

クレーマカラメッラ 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



クレーマカラメッラ 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採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。