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

下記よりお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］

下記よりお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

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）


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

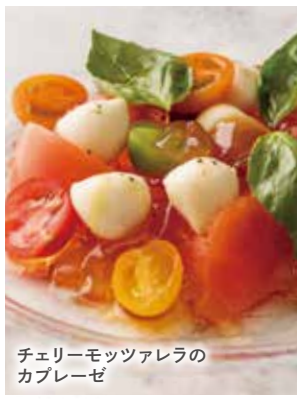
SALAD

Classic Caesar Salad 950
クラッ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


チェリーモッツァレラの
カプレーゼ

COLD APPETIZER

Aged Cured Ham 30g 750 / 60g 1,300
熟成生ハム

Pate de Campagne 1,200
パテドカンパーニュ

Cherry Mozzarella Caprese 1,600
チェリーモッツァレラのカプレーゼ

Today's Carpaccio 1,600
本日のカルパッチョ

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

FISH & MEAT

Pufferfish Crepinette with Tartufata & Madeira Sauce 2,200
真ふぐとタルトゥファータのクレピネット マデラソース

US Prime Pork Porchetta with Lentil Sauce 2,500
US プライムポークのポルケッタ レンズ豆のトマト煮込みソース


真ふぐとタルトゥファータのクレピネット


USプライムポークのポルケッタ

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
パンナコッタ 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アレルゲン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。