



Chef's Special

シェフズスペシャル

Special seafood platter

シーフードプラッター 贅沢なアペタイザー

¥9,350

Marseille bouillabaisse (2 persons)

マルセイユ風ブイヤベース(2人前)

¥8,580

Slow cooked over low heat with Provençal herbs - Highly Recommended.

新鮮な魚介や甲殻類からじっくりと時間をかけて旨味を取り出した
シェフこだわりの一品です。

Oyster platter (5 kinds Magaki oyster)

オイスタープラッター 5種食べ比べ

¥5,830

Magaki oyster (Yonesaki, Iwate Prefecture)

岩手県米崎産真牡蠣(1個)

¥770

Magaki oyster (Kamaishi, Iwate Prefecture)

岩手県釜石産真牡蠣(1個)

¥770

Magaki oyster (Akasaki, Iwate Prefecture)

岩手県赤崎産真牡蠣(1個)

¥880

Iwagaki oyster (Higashi-Kishu, Mie Prefecture)

三重県東紀州産岩牡蠣(1個)

¥1,650

Iwagaki oyster (Goto Islands, Nagasaki Prefecture)



長崎県五島列島産岩牡蠣(1個)

¥1,815


APPETIZER

オードブル

— COLD —

-  Green salad parmigiano flavor ¥1,100
グリーンサラダ パルミジャーノの香りを乗せて
-  Smoked tuna and "Umibudo" seaweed with ravigote sauce ¥2,420
マグロの軽いスモークと海ぶどう ラビゴットソース

— HOT —

- Deep-fried Hiroshima oysters with green soybeans and tartar sauce (3pieces) ¥1,540
広島産カキフライ タルタルソースとレモン添え(3個)
-  "Busena Gold" beer steamed mussels ¥1,980
ムール貝の“ブセナゴールド”ビール蒸し
- Assorted fried fish and french fries ¥1,650
フライドフィッシュとフライドポテト
- Oven-roasted oysters rockefeller & sea urchin sauce ¥2,420
牡蠣のロックフェラーソースとウニソース焼き

SEAFOOD

シーフード

-  Grilled grouper with hot vegetables, olive and caper ¥3,850
ミーバイグリル 温野菜添え オリーブとケッパーで
- Grilled salmon with hot vegetables, "Shikuwasa" lime butter ¥3,080
サーモングリル 温野菜添え シークワーサーバターで
-  Grilled spangled emperor with hot vegetables, white wine sauce ¥3,520
タマングリル 温野菜添え 白ワインソース
- Grilled ruby snapper with hot vegetables, Okinawan scallion genovese sauce ¥3,740
赤マチのグリル 温野菜添え 島葱のジェノベーゼ風ソース
-  Grilled Akajin-mibai with hot vegetables, white wine sauce ¥4,400
赤仁ミーバイのグリル 温野菜添え 白ワインソース
- Deep-fried "Gurukun" fish with Okinawan salt and lemon ¥1,980
ゲルクン唐揚げ 沖縄の塩とレモンを添えて
-  Deep-fried semolina-crust parrot fish with hot vegetables ¥4,180
イラブチャーのセモリナ粉揚げ 温野菜添え
-  Deep-fried soft-shell crab with Okinawan salt and lemon ¥2,200
ソフトシェルクラブの素揚げ 2杯を沖縄の塩とレモンで
-  Steamed and oven-baked fresh green turban shell with garlic butter ¥4,400
活夜光貝のガーリックバター焼き
- Grilled fresh homard lobster with American sauce ¥7,480
活オマール海老焼き アメリケーヌソース

STEAK

肉料理

Grilled cube roll steak with hot vegetables (300g) ¥3,960
キューブロールグリルステーキ 温野菜添え (300g)

SIDE DISH

*Please choose one (Mashed potato or French fries)
*付け合せはマッシュポテトまたはフライドポテトからお選びください

SOUP

スープ

 Clam chowder in bread bowl ¥1,650
クラムチャウダー パンボウルに入れて

RICE/BREAD

ライス/ブレッド

 Mediterranean-style cooked rice with seafood ¥2,200
魚介を使った地中海風炊き込みご飯

Assorted bread ¥330
パンの盛り合わせ

DESSERT

デザート

 Okinawan ball donut with "Beniimo" ice cream ¥1,100
サーターアンドギー 紅芋アイス添え

 Chocolate fondant raspberry sauce with mango ice cream ¥1,320
フォンダンショコラ ラズベリーソース マンゴーアイス添え