

SEAFOOD SAMPLER

シーフードサンプラー 6種

4,600 (incl. tax 5,060)

6 kinds / for 3-4 people 3~4名様分

1. Today's Raw Oyster [4pcs]

本日の生牡蠣

2. Red Snow Crab Claw [4pcs]

紅ずわい蟹爪

3. Hard Clam [2pcs]

ホンピノス貝

4. Black Tiger Shrimp [4pcs]

有頭ブラックタイガー

5. Mussel [4pcs]

ムール貝

6. Lobster [half]

オマール海老

with 3 kinds of Sauce [Basil Mayo, Aurore, Sweet Chili]

3種のソース [バジルマヨ・オーロラ・スイートチリ]



COLD SEAFOOD

Today's Raw Oyster _____ 1pc 450 (incl. tax 495)~

本日の生牡蠣 ※別紙をご覧ください *Please see the separate sheet.

Hard Clam _____ 2pcs 600 (incl. tax 660)

ホンピノス貝

Black Tiger Shrimp _____ 4pcs 800 (incl. tax 880)

有頭ブラックタイガー

Mussel _____ 4pcs 800 (incl. tax 880)

ムール貝

Lobster _____ half 1,650 (incl. tax 1,815)

オマール海老

GRILLED OYSTER

Assorted 5

グリルオイスター 5種

2,000 (incl. tax 2,200)

*The kinds are as written below.
[全5種]

Assorted 3

グリルオイスター 3種

1,200 (incl. tax 1,320)

*Choose 3 pcs from below.
[下記より3種チョイス]

1. Rockefeller

ロックフェラー

2. Bacon & Tomato

ベーコン&トマト

3. Basil & Cheese

バジル&チーズ

4. Sea Urchin Gratin

雲丹グラタン

5. Grated Radish with Ponzu

おろしぼん酢

1pc _____ 450 (incl. tax 495)

RECOMMENDATION

Steamed Oyster _____ 4pcs 1,400 (incl. tax 1,540)

スチームオイスター

Clam Chowder New England Style _____ 600 (incl. tax 660)

クラムチャウダー ニューイングランドスタイル

Fried Oyster with Remoulade Sauce _____ 750 (incl. tax 825)

フライドオイスター レムラードソース

Oyster Ahijo _____ 750 (incl. tax 825)

牡蠣のアヒージョ

Guacamole with Red Snow Crab Claw _____ 900 (incl. tax 990)

紅ずわい蟹爪のワカモレ

SALAD

Classic Caesar Salad _____ 650 (incl. tax 715)

クラシックシーザーサラダ

Boston 'Crab' Salad _____ 900 (incl. tax 990)

ボストン"クラブ"サラダ

Burrata Caprese _____ 1,200 (incl. tax 1,320)

ブラッターチーズのカプレーゼ

FRITTO

French Fries _____ 600 (incl. tax 660)

フライドポテト

Fritto Miura Vegetables _____ 600 (incl. tax 660)

三浦野菜のフリット

Fried Calamari with Remoulade Sauce _____ 650 (incl. tax 715)

フライドカラマリ レムラードソース

Fried Chicken with Sweet Chili Sauce _____ 650 (incl. tax 715)

フライドチキン スイートチリソース

Fish & Chips _____ 850 (incl. tax 935)

フィッシュ&チップス

PASTA

Peperoncino with Oyster & Vegetables _____ 1,000 (incl. tax 1,100)

牡蠣と三浦野菜のペペロンチーノ

Peperoncino with Spear Squid, _____ 1,200 (incl. tax 1,320)

Kujo Leeks & Dried Mullet Roe

やり烏賊・九条ねぎ・カラスミのペペロンチーノ

Oyster Clam Chowder _____ 1,300 (incl. tax 1,430)

オイスタークラムチャウダー

Carbonara with Oyster & Black Pork Pancetta _____ 1,400 (incl. tax 1,540)

牡蠣と黒豚パンチェッタのカルボナーラ

Pescatore with Oyster, Crab & Mussel _____ 1,600 (incl. tax 1,760)

牡蠣と蟹とムール貝のペスカトーレ

Cream Sauce with Crab & Salmon Roe _____ 1,700 (incl. tax 1,870)

蟹といくらのクリームソース

DESSERT

Brulee NY Cheesecake _____ 600 (incl. tax 660)

NY チーズケーキ ブリュレ仕立て

Hokkaido Milk Gelato with Fruit _____ 600 (incl. tax 660)

北海道ミルクジェラート フルーツ添え

CAUTION

Consuming raw oysters may cause you to become sick. Please have an extra caution if you have never eaten oysters or have occurred sick experience. Even though oysters are nutritious food, please avoid eating oysters especially for elderly, pregnant women, children or any customers who feels tired and sick.

生牡蠣をお召し上がりになることで体調不良を引き起こす原因となることがございますので、過去に体調不良を起こした経験のある方、初めて食される方はご注意ください。特に過労時、体調に不安がある時、また、高齢の方、妊娠中の方、お子様は生牡蠣は控えください。牡蠣は栄養価の高い食品ですが、食べ過ぎると消化器に負担をかけ、体調不良を引き起こすことがありますので、食べ過ぎにご注意ください。

(For customers with food allergies) ①An allergen list of 27 items is available. Please feel free to ask our staff. 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.

<食物アレルギーが心配なお客様へ> ①当店ではアレルギー 27 品目の使用リストをご用意させていただいておりますので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。