

SEAFOOD SAMPLER

シーフードサンプラー 6種

5,600

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

1.Today's Raw Oyster _____ 1pc 500~

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

2.Hard Clam _____ 2pcs 750

ホンピノス貝

3.Black Tiger Shrimp _____ 4pcs 950

有頭ブラックタイガー

4.Mussel _____ 4pcs 950

ムール貝

5.Lobster _____ half 2,000

オマール海老

GRILLED OYSTER

Assorted 5

グリルオイスター 5種

2,400

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

Assorted 3

グリルオイスター 3種

1,450

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

1.Rockefeller _____ 500

ロックフェラー

2.Bacon & Tomato _____ 500

ベーコン&トマト

3.Basil & Cheese _____ 550

バジル&チーズ

4.Sea Urchin Gratin _____ 550

雲丹グラタン

5.Grated Radish with Ponzu _____ 500

おろしぼん酢

※上記は1個の価格です。

*The prices indicated are unit prices.

RECOMMENDATION

Steamed Oyster _____ 4pcs 1,700

スチームオイスター

Clam Chowder New England Style _____ 700

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 _____ 900

フライドオイスター レムラードソース

Oyster Ahijo _____ 900

牡蠣のアヒージョ

Guacamole with Red Snow Crab Claw _____ 1,100

紅ずわい蟹爪のワカモレ

SALAD

Classic Caesar Salad _____ 750

クラシックシーザーサラダ

Boston 'Crab' Salad _____ 1,100

ボストン"クラブ"サラダ

Burrata Caprese _____ 1,450

ブラッターチーズのカプレーゼ

FRITTO

French Fries _____ 700

フライドポテト

Fritto Miura Vegetables _____ 750

三浦野菜のフリット

Fried Calamari with Remoulade Sauce _____ 800

フライドカラマリ レムラードソース

Fried Chicken with Sweet Chili Sauce _____ 800

フライドチキン スイートチリソース

Fish & Chips _____ 1,000

フィッシュ&チップス

PASTA

Peperoncino with Oyster & Vegetables _____ 1,100

牡蠣と三浦野菜のペペロンチーノ

Peperoncino with Spear Squid,

Kujo Leeks & Dried Mullet Roe _____ 1,450

やり鳥賊・九条ねぎ・カラスミのペペロンチーノ

Oyster Clam Chowder _____ 1,550

オイスタークラムチャウダー

Carbonara with Oyster & Black Pork Pancetta _____ 1,700

牡蠣と黒豚パンチェッタのカルボナーラ

Pescatore with Oyster, Crab & Mussel _____ 1,900

牡蠣と蟹とムール貝のペスカトーレ

Cream Sauce with Crab & Salmon Roe _____ 2,000

蟹といくらのクリームソース

DESSERT

Brulee NY Cheesecake _____ 750

NY チーズケーキ ブリュレ仕立て

Hokkaido Milk Gelato with Fruit _____ 750

北海道ミルクジェラート フルーツ添え

The prices are including consumption tax.
Please note that there is a cover charge of 400yen at dinner time.

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400円を頂戴いたします。

Consuming raw oysters may cause you are 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 28 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28品目の使用リストをご用意し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。