

## PLATTERS

### SEAFOOD PLATTER OF THE DAY

本日のシーフードプラッター

- SMALL ( 2~3P ) **3800**
- REGULAR ( 4~5P ) **5880**
- DELUXE ( 6~8P ) **8800**

THE SEAFOOD PLATTER is a combination of cold crustaceans; including clam, mussels, squid, crab and shrimp. This changes depending on the fresh seafood we have each day.

シーフードプラッターは貝、イカ、カニ、エビ等の盛り合わせとなっています。  
※仕入れにより内容が変更する場合があります。

### CRAB PLATTER ( Assorted Snow Crab & King Crab )

クラブプラッター (ズワイガニ・タラバガニ盛り合わせ)

- REGULAR ( 1kg ) **10000**

## SOUP

Soup of the Day (Pot)  
本日のスープ **600**

Dashi of the Day (Pot)  
本日のダシ **600**

## APPETIZER

Appetizer of the day  
本日の前菜 **dayprice**

Fresh Fish Carpaccio or Sashimi  
(From at least 2 people)  
本日鮮魚のカルパッチョ or 刺身  
(1名様~) **700 /pp**

## SALAD

Salad of the Day  
本日のサラダ **800**

## DESSERT

Today's Ice Cream / Gelato  
本日のアイスクリーム / ジェラート **580**

## SHELLFISH

Shellfish of the Day  
本日の鮮貝 **Ask staff**

Oyster of the Day  
(1P)  
本日の牡蠣 **Ask staff**

Mussels  
(from 300g)  
ムール貝 **400 /100g**

Asari Clam  
(from 300g)  
浅利 **340 /100g**

## FISH & CHIPS

Haddock  
タラ **1500**

Salmon  
サーモン **1700**

## CRABS

King Crab Legs  
/ Cold (from 200g)  
タラバガニ足 (ボイル・冷製) **1400 /100g**

King Crab Legs  
/ from the Griddle  
(from 200g)  
タラバガニ足 (温製) **1400 /100g**

Snow Crab Legs  
/ Cold (from 200g)  
ズワイガニ (ボイル・冷製) **1000 /100g**

## GRILL / GRIDDLE

Catch of the Day (from display)  
本日鮮魚のグリル **Ask staff**

Salmon Fillet  
サーモンフィレのグリル **1980**

Prawns (2pc)  
大海老のグリル **1750**

Lobster (1pc)  
ロブスターのグリル **3980**

### COOKING FEE

• Sauté  
ソテー **800 /pp**

• Grill  
グリル **800 /pp**

• Frite  
フリット **800 /pp**

• Acqua Pazza  
アクアパッツァ **800 /pp**

• Bouillabaisse  
ブイヤベース **800 /pp**

• Pasta  
パスタ **600 /pp**

• Risotto  
リゾット **600 /pp**

An 8% tax will be charged onto your bill. | 表示は税別料金です。

This restaurant requires every customer to pay a cover charge of 300 yen. | お一人様 300 円のチャージ料金を頂戴しています。