

## SOUPS スープ

<div> <div><b>Lobster Bisque</b></div> <div>伊勢海老のビスク</div> </div>	<div> <div>カップ (小)</div> <div>6.00 • 400 CAL</div> </div> / <div> <div>ボウル (大)</div> <div>8.00 • 740 CAL</div> </div>
<div> <div><b>Roma Tomato Basil</b></div> <div>ローマトマトとバジルのスープ</div> </div>	<div> <div>カップ (小)</div> <div>4.75 • 220 CAL</div> </div> / <div> <div>ボウル (大)</div> <div>6.75 • 370 CAL</div> </div>
<div> <div><b>Signature Housemade Soup</b></div> <div>特製手作りスープ</div> </div>	<div> <div>カップ (小)</div> <div>4.75</div> </div> / <div> <div>ボウル (大)</div> <div>6.75</div> </div>

<div> <div><b>STARTERS 前菜</b></div> </div>	
<div> <div><b>Simple Salad</b></div> <div>8.00 • 220 CAL</div> <div>シンプルなサラダ</div> <div>有機ベビー・リーフ、ミニトマト、クルトン、パルメザンチーズ、レモンバジルのピネガードレッシング</div> </div>	<div> <div><b>Heirloom Tomatoes &amp; Burrata</b></div> <div>9.75 • 460 CAL</div> <div>エアールームトマトとブッラータチーズ</div> <div>サワードウブレッドクルトン、エキストラバージンオリーブオイル、バルサミコピネガー、バジルベスト</div> </div>
<div> <div><b>Fried Calamari</b></div> <div>12.75 • 610 CAL</div> <div>フライドカラマリ (揚げいか)</div> <div>甘くスパイシーなパプリカ、ハラペーニョとバジルのアイオリソース</div> </div>	<div> <div><b>Mediterranean Hummus</b></div> <div>10.25 • 1320 CAL</div> <div>地中海風 ホムス</div> <div>ひよこ豆、カラマタオリーブ、フェタチーズ、エキストラバージンオリーブオイル、ザータルハーブのフラットブレッド</div> </div>
<div> <div><b>Crispy Brussels Sprouts</b></div> <div>9.25 • 460 CAL</div> <div>クリスピーな芽キャベツ</div> <div>ペパロニ、カラブリア唐辛子バター、パルメザンチーズパン粉</div> </div>	<div> <div><b>Ahi Tuna Poke</b> *</div> <div>15.25 • 350 CAL</div> <div>キハダマグロのpoke</div> <div>生マグロのマリネ、かいわれ、味付けワントン、自家製のスロー、わさび</div> </div>

<div> <div><b>SALADS サラダ</b></div> </div>	
<div> <div><b>Baby Gem Caesar</b></div> <div>13.00 • 450 CAL</div> <div>ベイビージェム シーザーサラダ</div> <div>ベイビー レタス、ガーリック風味のクルトン、パルメザンチーズの削り、ホワイトアンチョビ、シーザードレッシング</div> <div>ローストチキン付き</div> <div>16.00 • 660 CAL</div> <div>天然サーモン付き *</div> <div>18.00 • 630 CAL</div> </div>	<div> <div><b>Blackened Wild Salmon Caesar</b> *</div> <div>18.00 • 720 CAL</div> <div>黒焼き天然サーモンのシーザーサラダ</div> <div>ベイビー レタス、ガーリック風味のクルトン、パルメザンチーズの削り、唐辛子のアイオリソース、シーザードレッシング</div> </div>
<div> <div><b>Miso Tofu Salad</b></div> <div>13.25 • 410 CAL</div> <div>味噌と豆腐のサラダ</div> <div>有機ベビー・リーフ、クレソン、豆腐、きゅうり、トマト、わけぎ、れんこんチップ、ふりかけ、みそドレッシング</div> </div>	<div> <div><b>Ginger Crusted Ahi Tuna</b> *</div> <div>19.25 • 430 CAL</div> <div>生姜衣のキハダマグロサラダ</div> <div>有機ベビー・リーフ、キャベツ、揚げサヤインゲン、赤パプリカ、味付けワントン、甘がらめ生姜、照り醤油、スパイシータイバジルピネガードレッシング</div> </div>
<div> <div><b>Cilantro Lime Chicken</b> †</div> <div>16.00 • 490 CAL</div> <div>シラントロ香菜ライムチキン</div> <div>有機ベビー・リーフ、ジャックチーズ、ミニトマト、焼きトウモロコシ、かぼちゃの種、シラントロ香菜とライムのピネガードレッシング</div> </div>	<div> <div><b>Shrimp &amp; Arugula with Sweet Corn</b></div> <div>18.25 • 560 CAL</div> <div>エビ、アルグラ、スイートコーンのサラダ</div> <div>天然えび、ミニトマト、温かいポレンタのクルトン、パルメザンチーズの削り、クリーミーガーリックピネガードレッシング</div> </div>
<div> <div><b>Crispy Panko Chicken</b></div> <div>16.25 • 820 CAL</div> <div>チキンカツサラダ</div> <div>有機ベビー・リーフ、ベーコン、卵、アボカド、トマト、焼きトウモロコシ、シラントロ 香菜、ハニーとディジョンマスタードのドレッシング</div> </div>	

## ENTREES メインディッシュ

<div> <div><b>Wild Salmon &amp; Cauliflower</b> * †</div> <div>19.50 • 620 CAL</div> <div>天然サーモンとカリフラワー</div> <div>赤パプリカのペパロナータ野菜類、クリーミー パルメザンポレンタ、レモンとハチミツのガストリックソース</div> </div>
<div> <div><b>Tuscan Grilled Chicken</b></div> <div>18.75 • 870 CAL</div> <div>タスカン・ローストチキン</div> <div>エアールームトマト、アスパラガス、芽キャベツ、ファッコ (スペルト小麦)、生モッツアレッラ、レモンバジルのピネガードレッシング</div> </div>

<div> <div><b>Grilled Flat Iron Steak</b> *</div> <div>25.25 • 850 CAL</div> <div>グリルドフラットアイロンステーキ</div> <div>みずじステーキ 227g、焼パルメザンポテト、ブロッコリーニ、カラブリア唐辛子バター、バルサミコ酢煮詰めソース</div> </div>
--

<div> <div><b>SANDWICHES サンドイッチ</b></div> </div>	
<div> <div>served with choice of alderwood smoked sea salt fries or side salad / アルダーウッド燻製海塩のフライドポテトかサラダをサイドに選んでください。</div> </div>	
<div> <div><b>Turkey &amp; Swiss BLT</b></div> <div>15.25 • 1090/920 CAL</div> <div>ターキー&amp;スイスチーズ BLT (ベーコン、レタス、トマト)</div> <div>自然ロースターキー、ベーコン、トマト、有機ベビー・リーフ、カラブリア唐辛子アイオリソース、有機全粒粉パンのトースト</div> </div>	
<div> <div><b>Chicken Parmesan Baguette</b></div> <div>15.75 • 1090/930 CAL</div> <div>チキンパルメザン サンドイッチ</div> <div>チキンカツ、プロヴォローネチーズ、ローストガーリックトマトソース、有機ベビー・アルグラ、バジルベスト、レモンバジルのピネガードレッシング</div> </div>	

<div> <div><b>Market Burger</b> *</div> <div>16.75 • 1210/1060 CAL</div> <div>マーケットバーガー</div> <div>レタス、トマト、レッドオニオン、ジャックチーズ、ローストガーリックのアイオリソース、職人風のパンをトースト</div> </div>
---

<div> <div><b>Chicken Club with Maple Glazed Bacon</b></div> <div>15.50 • 990/820 CAL</div> <div>チキンとメープルグレース ベーコンの サンドイッチ</div> <div>アボカド、トマト、有機ベビー・リーフ、粒コショウのアイオリソース、カントリースレッドのトースト</div> </div>
--

<div> <div>1日2000kcal食事の摂取量を基本としていますが、カロリー数値が異なる場合もございます。</div> <div>ご希望により、食品の栄養成分表示も備えております。</div> <div>* 調理法やお好みにより全加熱されていない品。 生や全加熱されていない肉類、鶏肉類、鶏卵、魚介類などは食中毒になる可能性が高くなります。</div> <div>† グルテンフリー品</div> <div>食物アレルギーがあるお客様がグループ内におられましたら、ご注文の前に係の者にお知らせ願います。</div> </div>
--

## PASTA パスタ

<div> <div><b>Smoked Bacon &amp; Asparagus Carbonara</b></div> <div>15.75 • 880 CAL</div> <div>スモークベーコン&amp;アスパラガス カーボナーラ</div> <div>キタラバスタ、グリーンピース、パルメザンチーズ</div> </div>
<div> <div><b>Penne Bolognese &amp; Meatballs</b></div> <div>15.50 • 1130 CAL</div> <div>ペンネ ボロネーゼとミートボール</div> <div>鶏肉ミートボール、スパイシーなイタリアンソーセージ、ローストパプリカとトマトのクリームソース、パルメザンチーズ</div> </div>
<div> <div><b>Mushroom Ravioli</b></div> <div>16.00 • 780 CAL</div> <div>きのこのラビオリ</div> <div>オープンローストトマトと焼キノコ、バジル、パルメジャンチーズのクリームソース</div> </div>
<div> <div><b>Spicy Wild Shrimp Pomodoro</b></div> <div>18.50 • 690 CAL</div> <div>スパイシーワイルドシュリンプ・ポモドーロ</div> <div>ローズマリーとガーリックのエビ、パッパルデッレパスタ、ローストガーリックトマトソース、バジル、パルメジャンチーズ、</div> </div>

<div> <div><b>HANDMADE PIZZA 手作りピザ</b></div> </div>	
<div> <div><b>Sausage &amp; Sweet Pepper</b></div> <div>14.00 • 1140 CAL</div> <div>ソーセージとスイートパプリカ</div> <div>甘いトマトソース、モッツアレラ、パルメザン、熟成プロヴォローネのチーズ、フェンネルソーセージ、バジル</div> </div>	
<div> <div><b>Margherita</b></div> <div>13.50 • 850 CAL</div> <div>マルゲリータ</div> <div>ローマトマト、ガーリックオイル、バジル、モッツアレッラ、パルメジャン&amp;熟成プロヴォローネチーズ</div> </div>	
<div> <div><b>Pepperoni &amp; Mushroom</b></div> <div>14.00 • 1050 CAL</div> <div>ペパロニときのこ</div> <div>スイートトマトソース、モッツアレッラ&amp;熟成プロヴォローネチーズ、バジル、オレガノ</div> </div>	

<div> <div><b>Prosciutto &amp; Arugula</b></div> <div>14.25 • 1050 CAL</div> <div>プロシュートハムとアルグラ</div> <div>バジルベスト、フォンティナチーズ、パルメジャンチーズ、レモンとアルグラのサラダ</div> </div>
---