

前 菜 (To Start)

フレッシュ・ホームメイド・ブレッド (bread)	シェフのチョイス。自家製のホームメイドです	7.5
ガーリック・ブレッド (garlic bread)	ガーリックとハーブのバターで焼き上げました	5.9
ボードウォーク・シーフード・チャウダー (chowder)	ほのかにスパイスの効いた人気のチャウダーです	12.9
マッスル貝の蒸し料理 (mussels)	白ワイン、クリーム、ガーリックと共に・・・	前菜/メイン 16.5 / 29.0
ポーク・ベリー (pork belly)	ホイシン・ソースと共に調理し、大変柔らかい肉料理です	16.9
クラシック・シュリンプ・カクテル (Shrimp Cocktail)	特製カクテル・ソースで	17.5
パシフィック・オイスター (oysters)	生がき (natural) 又はキルパトリック (Kilpatrick)	6 個/12 個 18.5 / 34.0
オーシャン・スカロップ・プローン・カラマリ (Scallops, Prawns & Calamari)	ホタテ、エビ、イカリングのグリル サマー・サラダとシンガポール・スウィート・チリソース	19.2
クレイフィッシュ & リコタ・ラビオリ (ravioli)	ほうれん草と伊勢えびのソースで	22.5
サシミ・プレート (sashimi)	しょう油とワサビで。	19.5

ボードウォーク・クラシック (Classics)

フィッシュ・アンド・チップス (fish and chips)		28.9
ニュージーランド名物のフィッシュ・アンド・チップスです。是非お試しを・・・		
ブイヤベース (bouillabaisse)		29.5
クラシックな魚介類のお料理です。サーモン、エビ、白身魚、イカ、マッスル貝などふんだんに使いました		
ホール・ソール (whole sole)		29.5
グリルしたヒラメをミントフレーバーのポテト、インゲンとレモンソースで。淡白な白身の魚の味をお楽しみ下さい		
ニュージーランド産 伊勢えび (crayfish)	半尾 (half) 58.5 一尾(whole) 102.0	
ハーブ・バターと共にグリル(grilled)しました。バスマティ・ライスとサラダ付。		
ボードウォーク・シーフード・プラター (seafood platter)	お一人様用 82.0 お二人様用 134.0	
厳選された魚介類の盛り合わせ。伊勢えび、カキ、ホタテ、あさり、マッスル貝、車えび、ブルーコッド、サーモン サラダとバスマティ・ライス付き。		
メリノ・ラム・ショルダー (merino lamb shoulder)	お一人様用 28.5 お二人様用 57.5	
ゆっくりと時間をかけて調理したラム肉の一品。ロースト・ベジタブルと共に		

海からのお料理 (from the hook)

アカロア・サーモン・フィレ (salmon fillet)	醤油と味醂で下味をつけ、親しみのある一品です	29.9
グローパー・フィレ (gropier fillet)	オープンで焼き上げ、ハーブとレモンのバター・ソースで。	31.6
ブルー・コッド (blue cod)	NZ で人気のブルー・コッド(タラ)を軽くグリルしたシンプルな一品です。	29.9
イエロー・フィン・ツナ (yellow fin tuna)	ミディアム・レアにグリルし、塩、こしょうとレモンクラストで。	32.2

陸からのお料理 (from the hoof)

NZ メリノ・ラム・ラック (lamb rack)	オープンで焼き上げ、赤ワインとタイムのソースで。	34.0
ビーフ・アイ・フィレ (beef eye fillet) 180g	バーネーズ・ソース(クリーミー・ソース)添え	31.5
サーロイン・ステーキ (sirloin) 250g	クリーミー・マッシュルーム・ソース添え	29.5
ポーク・ローイン (pork loin)	ブルーとセージを詰め、ゆっくりとローストした味わいのある一品です	29.5

ベジタリアン (vegetarian)

前菜/メイン

クリーミー・リゾット (creamy risotto)	パンプキン、マッシュルーム、ほうれん草のリゾット	16.5 / 28.0
季節野菜のロースト(vege roast)	ローストした野菜とローズマリー、オリーブ、ガーリック風味のクルトン	16.5 / 28.0
天ぷら・プレート (tempura plate)	野菜の天ぷら。ショウユとガリ、レモンのディップで。	16.5 / 28.8

サイド・ディッシュ (sides)

ニュー・ポテト (new potatoes)	6.5
フレンチ・フライ (fries)	6.0
ポテト・クラッシュ (Potato crush)	6.5
クリーミー・リゾット (risotto)	6.5
カリフラワー・チーズソース(cauliflower)	6.5
フィールド・マッシュルーム (mushrooms)	6.5
インゲンのソテー (green beans)	6.5
ブロッコリー (broccoli)	6.5
根野菜のロースト (roast root vege)	6.0

サラダ (salads)

グリーンサラダ (green salad)	
ピネガードレッシング又はブルーチーズドレッシング	7.9
ロケット、レッド・オニオン (rocket, red onion & parmesan)	
パーメザン、バルサミック・ドレッシング	8.5
ホウレン草、洋ナシ、フェタチーズ (spinach, pear & feta)	
レモンとオリーブオイル・ドレッシング	8.5

お会計は各テーブルに一枚とさせていただきます。
ニュージーランドのパブリックホリデーは20%のサーチャージがかかります。