

## ディナー・メニュー (Dinner Menu)

### ブレッド (bread)

フレッシュ・ターキッシュ・ブレッド (Turkish bread)	6.5
ガーリック・ブレッド (garlic bread)	5.9

### スープ (soup)

ボードウォーク・シーフード・チャウダー (chowder)	12.9
本日のスープ (sod)	10.5

### 前 菜 (to start)

サシミ・プレート (sashimi)	21.5
新鮮なアカロア産のサーモンです。是非お試しください。	
イカと車えびの天ぷら (tempura calamari & prawns)	19.9
カリッと揚げたてのイカと車えびの天ぷら。	
ツナ・サラダ (tuna nicoise salad)	19.5
ツナ、グリーン・ビーンズ、ポテト、ロースト・トマト、茹でタマゴ アンチョビドレッシングで。	
ポーク・ベリー (pork belly)	18.5
味噌仕立てのソースと野菜のダンプリングと共に。	
エビとアボガドのカクテル (prawn & avocado cocktail)	21.5
アカロア・スモーク・サーモン (smoked salmon)	19.9
ポテト・フリッター、ウオーター・クレス・サラダと。	

魚介料理 (from the shell)

6 個 / 12 個

パシフィック・オイスター (oysters)

19.5 / 35.0

生がき (natural)

キルパトリック (Kilpatrick)

(ベーコン、シャルロット、ウスターソースとともにグリル)

天ぷら (胡麻風味) (tempura)

マッスル貝の蒸し料理 (mussels)

前菜サイズ / メインサイズ

アップル・サイダー、シャルロット、ガーリックとともに。 18.0 / 34.0

パスタ (pasta)

前菜サイズ / メインサイズ

シーフード・リングイーニ (linguine)

19.9 / 39.5

リングイーニ・パスタとマッスル貝、あさり、カニ

エビをトマト風味のソースで。

スモーク・チキンとパンシェッタのリゾット (risotto)

19.2 / 38.0

ポーチニ・マッシュルーム、パルメザン・チーズ添え。

## メインコース (main affair)

本日のお勧めは別紙をご覧ください

ブルーコッド (blue cod)	36.5
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)	39.5
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。	
アカロア・サーモン・ステーキ (salmon)	39.9
焼き具合はミディアム。ほうれん草、赤オニオン、サンドライトマトのサラダと。	
グローパー・フィレ (groper)	40.9
新鮮なハーブと共に焼き上げ、ポテト料理、ズッキーニ、レモンとケイパー・ソースで。	
ニュージーランド産 伊勢えび (crayfish)	一尾(whole) 102.0 / 半尾(half) 58.5
ハーブ・バターと共にグリル(grilled)、又は、レモンとオリーブオイルを添えた蒸し料理(steamed)。 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)	お二人様用 134.0 お一人様用 82.0
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。	
イエロー・フィン・ツナ (tuna)	42.9
ニュージーランド近海のマグロのステーキ。パスタ、温野菜と共に自家製ソースで。	
ラム・ラック (lamb rack)	42.5
ミディアム・レアに焼き上げ、ミント風味のグリンピース・ピューレ、クマラ・グラタン、赤ワインソース。	
ビーフ・アイ・フィレ・ステーキ (beef eye fillet)	41.5
お好みの焼き具合に仕上げます。バーネーズ・ソース、オニオン・リング、ポテトのソテー添え。	

## サイド・ディッシュ (sides)

フレンチ・フライ (fries)	6.8
グリーンサラダ (green salad) ビ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
温野菜 (vegetables)	8.7

ベジタリアン料理もご用意できます。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。