

APPETIZERS 前菜

TUNA TARTAR 鮪のタルタル Served with a small salad and garlic croutons ミニサラダとガーリッククルトンを添えて	\$ 16.00
COCONUT & GIANT CLAM SASHIMI ココナッツと大シャコ貝のお刺身	\$ 13.50
SEARED ATLANTIC SCALLOP ホタテのたたき Served on a bed of shallots, tomato and roasted corn relish while dressed with wasabi vinegrette and balsamic reduction エシャロット、トマトとローストコーンのピクルス、 ワサビビネグレットソースとバルサミコソースを添えて	\$ 13.00
WHITE MEAT FISH CARPACCIO 白身魚のカルパッチョ	\$ 13.00

SOUP スープ

CLEAR BEEF CONSOMME SOUP ビーフコンソメスープ Clear beef consommé soup with giant clam and vegetables 澄んだコンソメスープに、大シャコ貝と野菜を添えて	\$ 10.00
CHILLED CREAM OF PUMPKIN カボチャの冷製スープ Cream pumpkin chilled soup with crab 蟹肉を添えた冷たいカボチャのクリームスープです	\$ 10.00
GAZPACHO WITH TOMATO SHERBET ガスパッチョ トマトのシャーベット添え Cold tomato based puree of raw vegetables - cucumber, tomatoes, garlic, shallots, cilantro, green pepper and red bell pepper, garnished with brunoise of white bread, olive and green pimento 野菜とトマトピューレの冷製スープ、パン・オリーブ・ グリーンピメントを添えてお召し上がり下さい	\$ 10.00
(DEMOK) TARO LEAVES デモック タロの葉のスープ Flavored with coconut milk タロの葉とココナッツミルクのスープ	\$ 12.00

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます

SALAD サラダ

DICED KING CRAB & AVOCADO SALAD \$ 17.00

蟹とアヴォカドのサラダ

Diced king crab, avocado, and grapefruit salad

蟹とアヴォカド、グレープフルーツの前菜

UKAEB \$ 13.50

ウカエブ

Local Land crab with coconut milk and small green salad

陸ガニとココナッツミルク、ミニサラダ

CLASSIC CAESAR \$ 13.00

シーザーサラダ

- Prepared by your server

"Hearts of Romaine lettuce, capers, shallots, garlic, anchovies tossed in red wine vinegar, Dijon mustard, olive oil, egg yolk, lemon juice and garnished with croutons, diced bacon and shaved parmesan cheese"

ロメインレタスのシーザーサラダ、テーブルワゴンでお作りいたします

SHRIMP SALAD \$ 12.00

小海老のサラダ

Steamed shrimps served on a bed of Thai wonton sheets, shredded greens and sprinkled with balsamic vinegar and olive oil

蒸した小海老のサラダ、バルサミコ酢とオリーブオイルでお召し上がり下さい

AVOCADO TOMATO SALAD \$ 10.00

アボカドトマトサラダ

Sliced avocado and tomatoes with lemon and herb dressing served in a light and flaky fillo cup.

フィロカップに入ったアボカドのスライスとトマトをレモンハーブドレッシングでお召し上がり下さい

GREEN SALAD \$ 10.00

グリーンサラダ

Mixed green leaves served with your choice of dressing

グリーンサラダを、お好みのドレッシングを選んでお召し上がり下さい

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます

SEAFOOD

シーフード

Served with assorted steamed vegetables of the day
and choice of rice, roast potato or spaghetti
メインコースには野菜のスチームが添えられます。
ライス、ローストポテト、又はスパゲティーより種類お選び下さい

- | | |
|--|-----------------|
| CHAR BROILED LOBSTER | \$ 58.00 |
| ロブスターのグリル
Char broiled lobster smeared with noilly prat flavoured butter sauce
ロブスターのグリルを、ノイリープラット風味のバターソースで
お召し上がり下さい | |
| LOBSTER THERMIDORE | \$ 50.00 |
| ロブスターテルミドール
Whole Lobster glaze with cognac topped with mozzarella cheese.
ロブスターをホワイトソース、コニャックグレイズ、モッツァレラチーズと共に
焼き上げました | |
| LOBSTER RISSOTTO | \$ 29.00 |
| ロブスターリゾット
Risotto rice cooked in white wine and chicken broth and topped with
medallion of steamed lobster
白ワインと鶏ガラスープで炊いたリゾット、蒸したロブスターを
添えてお召し上がり下さい | |
| TUNA STEAK | \$ 26.00 |
| 鯖ステーキ
Seared tuna steak 6 oz. served on a bed of sautéed kangkum leaf and topped
with shredded crab and sprinkled with tarragon sauce
レアーに焼いた鯖ステーキ (6 oz) カンクンと蟹身添え、
タラゴンソースでお召し上がり下さい | |
| CRAB AND SCALLOP CAKE | \$ 24.00 |
| 蟹と帆立貝のケーキ仕立て
Crab and scallop cake with lemon butter and pink peppercorn sauce
ケーキのようにソテーした蟹と帆立貝を、
ピンクペッパーコーンソースでお召し上がり下さい | |
| PAN SEARED SALMON | \$ 24.00 |
| パンシアードサーモン
Served with pesto beurr blanc sauce.
フライパンで焼いたサーモンをバジルバターソースでお召し上がり
下さい | |
| GRILLED PALAU FISH | \$ 23.00 |
| パラオのお魚のグリル
Grilled Palau Fish in Lemon Butter Sauce
パラオで獲れたお魚をレモンバターソースでお召し上がり下さい | |

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます

MEAT ミート

Served with assorted steamed vegetables of the day
and choice of rice, roast potato or spaghetti
メインコースには野菜のスチームが添えられます。
ライス、ローストポテト、又はスパゲティーより種類お選び下さい

SURF AND TURF \$ 42.00

サーフ&ターフ

Char broiled lobster 4 oz, grilled tenderloin 4 oz served with béarnaise sauce
ロブスターのグリル(4oz)とテンダーロインステーキ(4oz)を、
ベアナーゼソースでお召し上がり下さい

GRILLED ANGUS SIRLOIN STEAK \$ 36.00

アンガス牛サーロインステーキ

served with shallot sauce
エシャロットソースでお召し上がり下さい

GRILLED ANGUS TENDERLOIN STEAK \$ 36.00

アンガス牛フィレ肉のステーキ

served with red wine sauce
赤ワインソースでお召し上がり下さい

GRILLED ANGUS RIB EYE STEAK \$ 33.00

アンガスリブアイステーキ

served with green pepper sauce
緑こしょうソースでお召し上がり下さい

GRILLED MARINATED LAMB CHOP \$ 28.00

ラムチョップグリル

Lamb chops marinated in oyster sauce, ginger, garlic and cilantro.
オイスターソース、しょうが、ガーリックとシラントロ(パクチー)でマリネされた
骨付きラム肉のグリル

ROASTED DUCK BREAST \$ 24.00

鴨胸肉のロースト

Duck breast roasted to your liking and is served with chasseur sauce.
お好みの焼き加減でローストされた鴨胸肉を、シャスールソースで
お召し上がり下さい

10% Service Charge Applies
10%のサービスチャージが加算されます