



FISH BAR

NORTH RIVER LANDING

前菜、メイン、デザートより1品ずつお選び下さいませ。

前菜 / Small Bites or Salads

イカの唐揚げ / Calamari

チェリーペッパーとガーリックアイオリソース和え

新鮮 Burrata チーズ / Fresh Burrata

輸入 Burrata チーズ、エアリューム(オーガニック)トマトとオリーブオイルと共に

マルペック産フライドオイスター /

Fried Malpeque Oysters

ピリ辛シラチャー&ライムバターソースのサクサクコーンミールのフライドオイスター

トマトトースト / Tomato Toast

ガーリックコンフィ(にんにくの油漬)とバジルオイルかけ

プリンスエドワード島産のムール貝 /

Prince Edward Island Mussels

玉ねぎ、トマトのフェッタオーゾソース入りのクラシックヨーロッパ流のムール貝

ケールシーザーサラダ / Kale Caesar

ロメインレタスの中心、クルトン、イタリア産ペコリーノ romano チーズ、シーザドレッシング

ギリシャサラダ / Greek Salad

完熟トマト、きゅうり、玉ねぎ、胡椒、オリーブ、ペペロンチーノ、フェタチーズ

メイン / Entree

*地中海スズキ / Mediterranean Branzino

*キングサーモン / King Salmon

*本日の市場より / Market of the Day

サーバーにお尋ね下さい。

*上記3つをお選びのお客様は、
下記からサイドを2つお選び下さい。

サイド / THE SIDES

ポテトフライ / Homemade French Fries

トリュフリゾット / Truffle Risotto

クリームスピナッチ / Cream of Spinach

グリルアスパラガス / Grilled Asparagus

マッシュルーム炒め / Sautéed Mushroom

ハウスバーガー / Grilled House Burger

ラム肉とビーフの合い挽き肉のバーガー、レタス、トマト、スイートオニオン、ザジキソース

網焼き野菜 / Grilled Vegetables

焼きなす、イエロースクオッシュ、ズッキーニ、アスパラガス、マッシュルーム、トリュフリゾット

コーニッシュチキンのオーブン焼き /

Oven Roasted Cornish Hen

放し飼いのラトウイユ(野菜煮込み)

リガトーニパスタ / Rigatoni

ソーセージ、マリナラーソース、リコッタチーズ

デザート / Desserts

ギリシャヨーグルト / Greek Yogurt

ウォルナッツケーキ / Walnut Cake

チョコレートガナッシュケーキ / Chocolate Ganache Cake

※お飲物はツアー料金に含まれておりませんので、別途レストランへお支払い下さいませ。

※上記メニューは予告なしに変更になる場合がございます。予めご了承下さいませ。