

# OCEAN'S MARKET

オーシャンズマーケット


## APPETIZER

前菜

- 
- |   |           |        |
|---|-----------|--------|
|  Oyster Plate<br>オイスタープレート   | 4 pieces  | ¥2,600 |
|   | 6 pieces  | ¥3,900 |
|   | 12 pieces | ¥7,800 |
|  Ocean's Plate - Oyster, Mussels, Prawn Cocktail<br>オーシャンズプレート ~オイスター, ムール貝, ブラウンカクテル~ |           | ¥5,900 |


## FISH BAR

フィッシュバー

- 
- |  |  |        |
|--|--|--------|
|  Tuna Pokè - Marinated Tuna with Mozuku Seaweed, Cucumber, Avocado, Chili Pepper and Sesame Soy Sauce<br>県産マグロのポケ |  | ¥1,800 |
| Lomi-Lomi Salmon - Marinated Salmon, Onion, Cucumber, and Rice Paper<br>ロミロミサーモン   |  | ¥1,600 |
| Shrimp Cocktail - Boiled Shrimp with Cocktail Sauce and Pickled Island Vegetables<br>シュリンプカクテル 島野菜のピクルス添え  |  | ¥1,600 |
| Octopus Ceviche - Marinated Octopus with Lime Juice, Cucumber, Chopped Wasabi and Tomato on the Side<br>タコのセビーチェ   |  | ¥1,650 |

## SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

- 
- |   |  |        |
|---|--|--------|
| Assorted Cheese with Prosciutto<br>チーズの盛合せ 生ハム添え  |  | ¥1,800 |
| Greek Salad - Goat Cheese, Cucumber, Tomato, Red Onion, Sprout, Olive and Caper Oregano White Wine Vinegar Flavor<br>山羊チーズのサラダ・グリーンク  |  | ¥1,700 |
|  Shrimp Caesar Salad - Romaine Lettuce, Grilled Shrimp and Creamy Dressing<br>シュリンプシーザーサラダ |  | ¥1,850 |
| Seafood Asian Salad - Smoked Salmon, Octopus, Tuna, Shrimp, Avocado, Red Leaf Lettuce, Trévisé, Sesame and Dressing<br>シーフードアジアンスアラダ  |  | ¥1,800 |



Our Recommended Menu.

SEAFOOD HOUSE PIER 54のおすすめメニューです。

All prices are consumption tax included.

※表示料金は税込となります。

# COMBINATION

## コンビネーション

---

---

-  Surf and Turf Platter ¥5,500  
- Grilled Rib-Eye Steak USA Beef of 300g and Garlic Shrimp  
サーフ&ターフ プラッター ~リブアイステーク(US産300g) &ガーリックシュリンプ~
- Pork and Lobster Platter ¥4,900  
- Ale Marinated Grilled Okinawan Pork Loin (200g) and Lobster Thermidor  
ポーク&ロブスター プラッター ~エールマリネ県産ポーク(200g) &ロブスターテルミドール風~

## CRISPY AND SPICY

### クリスピー・スパイシー

---

---

- Crispy Fried Calamari with Shiquasa and Anchovy Aioli ¥1,550  
イカのフリット アンチョビマヨネーズ添え
- Today's Bruschetta ¥1,650  
本日のブルスケッタ
- Fish and Chips - Beer Battered Fried Fish and Chips ¥1,650  
フィッシュ & チップス
- Garlic Shrimp and Chips - Pan Fried Garlic Flavored Shrimp and Chips ¥1,800  
ガーリックシュリンプ & チップス
-  Buffalo Shrimp ¥1,700  
バッファローシュリンプ
-  Oyster and Mushroom Ajillo with Grilled Bread ¥1,950  
オイスターとマッシュルームのアヒージョ グリルバケット添え
- Crab Cakes - Seasoned Crab, White Fish and MOZUKU Seaweed ¥1,700  
Cakes Served with Red Pepper Aioli  
クラブケーキ レッドペッパーアイオリ
-  Steamed Fresh Mussels with White Wine and Fried Prosciutto with Grilled Bread ¥2,350  
フレッシュムール貝の白ワイン蒸し グリルバケット添え
-  Fresh Mussels Tikka Masla with Grilled Bread ¥2,200  
フレッシュムール貝のティッカマサラ
-  Baja-Style Fried Fish Tacos - Flour Tortillas with Shredded Cabbage, ¥1,700  
Salsa Fresca and Guacamole 2 pieces  
バハスタイル フィッシュタコス
- Fried Oyster with Lemon and Tartar Sauce 3 pieces ¥1,500  
フライドオイスター



Our Recommended Menu.

SEAFOOD HOUSE PIER 54のおすすめメニューです。

All prices are consumption tax included.  
表示料金は税込となります。

# FISH MAIN DISHES

## メイン 魚介料理

---

- Grilled Salmon Steak with Garlic Butter Sauce ¥2,800  
サーモンのグリル ガーリックバターソース
-  Grilled Snapper Fillet with Okinawan Miso Sauce ¥2,800  
県産タイのグリル 特製味噌ソース
-  Grilled Today's Fish Fillet with Shiquasa Flavor Salad ¥2,850  
県産鮮魚の香草オイル焼き シークワサー風味のサラダ添え
- Grilled Shrimp with Anchovies, Garlic Sauce ¥3,300  
シュリンプグリル アンチョビ、ガーリックオイルソース
- Grilled Scallops and Freshwater Prawns with Herb Sauce ¥3,900  
ホタテと手長海老のグリル 香草ソース
- Aqua Patza -Whole Fish and Chock Full of Shellfish ¥4,100  
県産鮮魚のアクアパッツァ
-  Seafood Platter - Grilled Today's Fish Fillet, Grilled Shrimp, Pan Fried Mussels, Grilled Scallops and Fried Calamari ¥4,900  
シーフードプラッター ~本日の鮮魚, 手長海老, ムール貝, ホタテ, カラマリ~
- Grilled Lobster with Americaine Sauce Bread, Lemon Herb Butter Sauce and Cocktail Sauce ¥8,900  
グリルロブスター

# MEAT MAIN DISHES

## メイン 肉料理

---

- Huli-Huli Chicken - Chicken Pan Fried Honey Flavor with Roasted Potatoes ¥2,800  
県産ハーブ鶏のフリフリ・チキン ローストポテト添え
- BBQ Grilled Pork Hawaiian Style with Grilled Pineapple ¥2,950  
グリルポーク ハワイアンBBQスタイル ( 350g )
- Grilled Lamb Chops with Sour Cream Sauce ¥3,700  
ラム肉のグリル サワークリームソース
- Jumbo Pork Spareribs Honey Mustard Sauce with Roasted Potatoes ¥3,500  
ジャンボ ポークスペアリブ ハニーマスタードソース ローストポテト添え ( 800g )
-  Grilled Rib-Eye Steak - US Beef of 300g with Roasted Potatoes ¥4,900  
リブアイステーキ ( USA 300g )

Add.350yen for today's soup with bread or brown rice.  
+350円にて本日のスープ、パン又は十穀米を付けることが出来ます。

All prices are consumption tax included.  
表示料金は税込となります。

# SOUP AND PASTA

スープ・パスタ



---

 Clam Chowder Served in a Bread Bowl パンボウル クラムチャウダー	¥950
Penne Arrabiata with Shrimp, Garlic, Chili Tomato Sauce エビのペンネ アラビアータ	¥1,750
Aglio Olio Peperoncino with Freshwater Prawn, Shrimp, Clam and Mussels シーフード アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ	¥2,600
Scallop and Mushroom Cream Risotto with Fried Prosciutto ホタテとキノコのクリームリゾット	¥1,850
Fried Rice with Fish, Clam and Shrimp シーフードフライドライス	¥1,750
THE TERRACE BAKERY Original Bread ザ・テラスベーカリー オリジナルブレッド	¥420

# DESSERTS

デザート

---

 Mango Brûlée with Mango Gelato マンゴーブリュレ マンゴージェラート添え	¥900
Gateau Chocolat with Mix Berries and Vanilla Ice Cream ガトーショコラ ミックスベリーとバニラアイス添え	¥850
 New York Style Cheesecake with Mix Berries and Vanilla Ice Cream ニューヨークチーズケーキ ミックスベリーとバニラアイス添え	¥850
Ice Cream Assortment アイスクリーム盛合せ	¥550



Scan The QR Code Here to See Photos of The Dishes  
料理の写真はこちらのQRコードを読み取ってご覧ください



All prices are consumption tax included.  
表示料金は税込となります。