OCEAN'S MARKET

オーシャンズマーケット

APPETIZER

前菜

FISH BAR

フィッシュバー

Tuna Poke - Marinated Tuna with Mozuku Seaweed, Cucumber, ¥1,550 Avocado, Chili Pepper and Sesame Soy Sauce 県産マグロのポケ Lomi-Lomi Salmon - Marinated Salmon, Onion, Cucumber, ¥1,450 Mesclun Greens and Rice Paper ロミロミサーモン Shrimp Cocktail - Boiled Shrimp with Cocktail Sauce ¥1,450 and Pickled Island Vegetables シュリンプカクテル 島野菜のピクルス添え Octopus Ceviche - Marinated Octopus with Lime Juice, Cucumber, ¥1,450 Chopped Wasabi, Tomato and Grapefruits on the Side タコのセビーチェ

SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

Assorted Cheese with Prosciutto
チーズの盛合せ 生ハム添え

Greek Salad - Goat Cheese, Cucumber, Tomato, Red Onion, Sprout,
Olive and Caper Oregano White Wine Vinegar Flavor
山羊チーズのサラダ・グリーク

Shrimp Caesar Salad - Romaine Lettuce,
Grilled Shrimp and Creamy Dressing
シュリンプシーザーサラダ

Seafood Asian Salad - Assorted Seafood, Avocado, Mesclun Greens,
Red Leaf Lettuce, Trévise, Sesame and Dressing
シーフードアジアンサラダ



COMBINATION

コンビネーション

Surf and Turf Platter

¥4,700

- Grilled Rib-Eye Steak USA Beef of 300g and Garlic Shrimp

サーフ&ターフ プラッター ~リブアイステーキ(US産300g)&ガーリックシュリンプ~

CRISPY AND SPICY

クリスピー・スパイシー

	Crispy Fried Calamari with Shiquasa and Anchovy Aioli イカのフリット アンチョビマヨネーズ添え	¥1,400
	Fish and Chips - Beer Battered Fried Fish and Chips フィッシュ & チップス	¥1,400
	Shrimp and Chips - Breaded Shrimp and Chips エビフライ & チップス	¥1,550
	Garlic Shrimp and Chips - Pan Fried Garlic Flavored Shrimp and Chips ガーリックシュリンプ & チップス	¥1,550
	Oyster and Mushroom Ajillo with Grilled Bread オイスターとマシュルームのアヒージョ グリルバケット添え	¥1,800
	Crab Cakes - Seasoned Crab, White Fish and MOZUKU Seaweed Cakes Served with Red Pepper Aioli クラブケーキ レッドペッパーアイオリ	¥1,550
	Steamed Fresh Mussels with White Wine and Fried Prosciutto with Grilled Bread 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	¥1,950
Á	Fresh Mussels Tikka Masla with Grilled Bread フレッシュムール貝のティッカマサラ	¥1,950
	Baja-Style Fried Fish Tacos - Flour Tortillas with Shredded Cabbage, Salsa Fresca and Guacamole 2 pieces バハスタイル フィッシュタコス	¥1,500
	Fried Oyster with Lemon and Tartar Sauce 3 pieces フライドオイスター	¥1,400
	Buffalo Octopus バッファローオクトパス	¥1,650



FISH MAIN DISHES

メイン 魚介料理

Grilled Salmon Steak with Garlic Butter Sauce サーモンのグリル ガーリックバターソース	¥2,600
Grilled Snapper Fillet with Okinawan Miso Sauce 県産タイのグリル 特製味噌ソース	¥2,600
Grilled Today's Fish Fillet with Shiquasa Flavor Salad 県産鮮魚の香草オイル焼き シークヮサー風味のサラダ添え	¥2,650
Grilled Shrimp with Anchovies, Garlic Sauce シュリンプグリル アンチョビ、ガーリックオイルソース	¥3,100
Grilled Scallops and Freshwater Prawns with Herb Sauce ホタテと手長海老のグリル 香草ソース	¥3,500
Aqua Patza -Whole Fish and Chock Full of Shellfish 県産鮮魚のアクアパッツァ	¥3,800
Seafood Platter - Grilled Today's Fish Fillet, Grilled Shrimp, Pan Fried Mussels, Grilled Scallops and Fried Calamari 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~	¥4,300
Grilled Lobster with Lemon Herb Butter Sauce and Cocktail Sauce グリルロブスター	¥6,500

MEAT MAIN DISHES

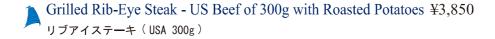
メイン 肉料理

Huli-Huli Chicken - Chicken Pan Fried Honey Flavor with Roasted Potatoes ¥2,500 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	¥2,750
グリルポーク ハワイアンBBQスタイル (350g)	

Grilled Lamb Chops with Greece Yogurt Herb Sauce	¥3,600
ラム肉のグリル ザジキソース	

Jumbo Pork Spareribs Honey Mustard Sauce with Roasted Potatoes ¥3,200 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)



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。