

OCEAN'S MARKET

オーシャンズマーケット



APPETIZER

前菜

-
- | | | | |
|---|---|-----------|--------|
|  | Oyster Plate | 4 pieces | ¥2,800 |
| | オイスタープレート | 6 pieces | ¥4,200 |
| | | 12 pieces | ¥8,400 |
|  | Ocean's Plate - Oyster, Mussels, Prawn Cocktail | | ¥6,200 |
| | オーシャンズプレート ~オイスター, ムール貝, プラウンカクテル~ | | |

FISH BAR

フィッシュバー

-
- | | | | |
|---|---|--|--------|
|  | Tuna Poké - Marinated Tuna with Mozuku Seaweed, Cucumber, Avocado, Chili Pepper and Sesame Soy Sauce | | ¥1,800 |
| | 県産マグロのポケ | | |
| | Octopus Ceviche - Marinated Octopus with Lime Juice, Cucumber, Chopped Wasabi and Tomato on the Side | | ¥1,650 |
| | タコのセビーチェ わさびと野菜のピネグレッタ | | |
|  | Seafood Carpaccio - Marinated Octopus, Smoked Salmon, Tuna, Shrimp Mussels, SeaGrape, Tomato with Seasonal Citrus Sauce | | ¥1,800 |
| | シーフードカルパッチョ 柑橘フレーバーピアスタイル | | |

SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

-
- | | | | |
|---|--|--|--------|
| | Assorted Cheese with Dried Fruit | | ¥1,800 |
| | チーズの盛合せ ドライフルーツ添え | | |
| | Greek Salad - Goat Cheese, Cucumber, Tomato, Red Onion, Sprout, Prosciutto, Fruit Granola, Olive and Caper Oregano White Wine Vinegar Flavor | | ¥1,700 |
| | 山羊チーズのサラダ 生ハム添え | | |
|  | Shrimp Caesar Salad - Romaine Lettuce, Grilled Shrimp and Creamy Dressing | | ¥1,900 |
| | シュリンプシーザーサラダ | | |



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
- Grilled Rib-Eye Steak USA Beef of 300g and Garlic Shrimp ¥5,700
リブアイステーキ (US産300g) & ガーリックシュリンプ〜
 - Grilled Rib-Eye Steak USA Beef of 300g and Half Lobster Thermidor ¥6,500
リブアイステーキ (US産300g) & ロブスター (半身)〜

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
- 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 ¥1,800
バッファローシュリンプ
-  Seafood Ajillo - Shrimp, Scallop, Mussels, Calamari, Fish, Mushroom with Grilled Bread ¥2,500
シーフードアヒージョ バケット添え
- Oyster and Mushroom Ajillo with Grilled Bread ¥2,100
オイスターとマッシュルームのアヒージョ バケット添え
- Crab Cakes - Seasoned Crab, White Fish and MOZUKU Seaweed Cakes Served with Red Pepper Aioli ¥1,700
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 Bread ¥2,350
フレッシュムール貝の白ワイン蒸し バケット添え
- Fried Oyster with Lemon and Tartar Sauce 3 pieces ¥1,500
フライドオイスター
-  Oysters Rockefeller with Lemon 4 pieces ¥2,800
オイスター・ロックフェラー



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 ¥2,900
サーモンのグリル ガーリックバターソース
-  Grilled Snapper with Checca Sauce ¥2,900
県産タイのグリル ケッカソース
- Pan Fried Red Bream Snapper with Parsley Butter Sauce ¥2,800
金目鯛のソテー パセリバターソース
-  Grilled Sword Fish with Seasonal Vegetables Citrus Flavor ¥2,900
カジキのグリル 季節の野菜添え
- Grilled Scallops and Freshwater Prawns with Shallot Butter Sauce ¥3,900
ホタテと手長海老のグリル エシャロットバターソース
- 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 ¥10,000
グリルロブスター

MEAT MAIN DISHES

メイン 肉料理

- Roasted Chiken Garlic Harb Flavor with Roasted Potatoes ¥2,800
ガーリックハーブローストチキン ローストポテト添え
- BBQ Grilled Pork Hawaiian Style with Grilled Pineapple ¥3,150
グリルポーク ハワイアンBBQスタイル (350g)
- Grilled Lamb Chops with Passion Fruit Grain Mustard Sauce ¥3,900
ラム肉のグリル パッションフルーツ粒マスタードソース
-  Grilled Rib-Eye Steak - US Beef of 300g with Roasted Potatoes ¥5,200
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 | ¥1,100 |
| Penne Arrabiata with Shrimp, Garlic, Chili Tomato Sauce
エビのペンネ アラビアータ | ¥1,850 |
|  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 |
| Spaghetti Pomodoro - Basil and Mozzarella Cheese, Tomato Sauce
スパゲッティ ポモ・ドーロ | ¥1,650 |
| Spaghetti Vongole Bianco - Clam and Seaweed
あさりと県産アーサのボンゴレ・ビアンコ | ¥1,700 |
|  Scallop and Mushroom Cream Risotto with Prosciutto
ホタテとキノコのクリームリゾット | ¥1,700 |
| 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 Strawberry Ice Cream
ニューヨークチーズケーキ ミックスベリーとストロベリーアイス添え | ¥850 |
| Ice Cream (Vanilla, Chocolate, Strawberry or Mango)
アイスクリーム (バニラ・チョコレート・ストロベリー・マンゴー) | ¥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。