

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 | |
| Lomi-Lomi Salmon - Marinated Salmon, Onion, Cucumber, and Rice Paper | ¥1,600 |
| ロミロミサーモン | |
| Shrimp Cocktail - Boiled Shrimp with Cocktail Sauce and Pickled Island Vegetables | ¥1,600 |
| 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, Chopped Wasabi and Tomato on the Side | ¥1,650 |
| タコのセビーチェ | |

SALADS AND CHEESE

サラダ・チーズ

-
- | | |
|---|--------|
| Assorted Cheese with Prosciutto | ¥1,800 |
| 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 | ¥1,700 |
| 山羊チーズのサラダ・グreek | |
|  Shrimp Caesar Salad - Romaine Lettuce, Grilled Shrimp and Creamy Dressing | ¥1,900 |
| シュリンプシーザーサラダ | |
| Seafood Asian Salad - Smoked Salmon, Octopus, Tuna, Shrimp, Avocado, Red Leaf Lettuce, Trévisé, Sesame and Dressing | ¥1,800 |
| シーフードアジアンスアラダ | |



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 ¥5,700
- 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~
- Pork and Lobster Platter ¥5,200
- 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 ¥2,100
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 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 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, Salsa Fresca and Guacamole 2 pieces ¥1,700
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 per person per combination plate included.
※表示料金は税込価格となります。

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 Fillet with Okinawan Miso Sauce ¥2,900
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 ¥3,150
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 ¥3,800
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 ¥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 ¥1,100
パンボウル クラムチャウダー
- Penne Arrabiata with Shrimp, Garlic, Chili Tomato Sauce ¥1,850
エビのペンネ アラビアータ
- Aglio Olio Peperoncino with Freshwater Prawn, Shrimp, Clam and Mussels ¥2,600
シーフード アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ
- Scallop and Mushroom Cream Risotto with Fried Prosciutto ¥1,950
ホタテとキノコのクリームリゾット
- Fried Rice with Fish, Clam and Shrimp ¥1,850
シーフードフライドライス
- THE TERRACE BAKERY Original Bread ¥420
ザ・テラスベーカリー オリジナルブレッド

DESSERTS

デザート

-  Mango Brûlée with Mango Gelato ¥900
マンゴージュレ マンゴージェラート添え
- Gateau Chocolat with Mix Berries and Vanilla Ice Cream ¥850
ガトーショコラ ミックスベリーとバニラアイス添え
-  New York Style Cheesecake with Mix Berries and Vanilla Ice Cream ¥850
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
- Ice Cream Assortment ¥550
アイスクリーム盛合せ

