

THE GALLEY

SEAFOOD & GRILL

APPETIZER



アトランティックサーモンの
カルパッチョ デイルとレモン (税込1,820)
Atlantic salmon carpaccio

大判の切り立てサーモンにハーブやレッドオニオン、
ケッパーを巻いてレモンをたっぷりかけてどうぞ!



炙りブリのカルパッチョ 1,973 (税込2,170)
紅芯大根とカリフラワー
ジンジャーソース せりのサラダ
Yellowtail Carpaccio with Radish and
Cauliflower Ginger Sauce



生春巻き 自家製スイートチリと 1本 630 (税込693)
オリジナルピーナッツソース
spring rolls with sweet chili sauce and peanut sauce
【エビ/鶏肉】お選びください



シーフード
プラッター (2-3人前)
Seafood platter

3,391 (税込3,730)

丸ズワイ蟹 / ムール貝 / エビの
コクテルソース / 牡蠣のラズベリー
ビネガー / サーモンと帆立 アボカド



牡蠣のスチーム 1個 570 (税込627)
Steamed oysters [herbed butter or Yuzu butter]
【香草バター / 柚子バター】お選びください



ムール貝の
白ワイン蒸し レギュラー 891 (税込980)
Steamed mussels with
white wine ハーフ 630 (税込693)



タコとジャガイモの
バジルソテー
Sautéed octopus and
potatoes with basil
855 (税込940)



クジラ肉のカルパッチョ
Carpaccio of whale meat
脂質が少なく、鉄分、
コラーゲンを含む健康食です。
1,640 (税込1,804)



スパイシーガーリック
シュリンプ
Spicy garlic shrimp
1,150 (税込1,265)

APPETIZER -DELI-



デリの盛り合わせ 1種 573 (税込630)
Assorted deli 3種 1,464 (税込1,610)
5種 2,136 (税込2,350)

8種のデリからお選びください。 ※写真は5種盛りです。



キャロットラペ
Carottes rapees



ショートパスタのサラダ カニカマ
カリフラワーとブロッコリー
Crab fishcake and short pasta salad



清流鶏とナスの
バジルソースマリネ
Marinated chicken and eggplant



レンコンとゴボウ さつまいもの
フリット スイートチリソース
Deep fried root vegetables with
sweet chili sauce



シャケと白菜のグリル
ナンプラーと胡麻風味
Grilled salmon and Chinese cabbage
with fish sauce



豚肉と小イモのトマト煮込み
タイム風味
Braised pork and potatoes
with tomato



エビとアボカド
トマトと赤タマネギ
Shrimp and avocado



ギリシャ風
野菜のピクルス
Pickled vegetables Greek style

SALAD



ザ・ギャレイの
クラシックシーザーサラダ 1,550
Caesar salad (税込1,705)

お客様の目の前でドレッシングを仕上げ、出来たてのシーザーサラダをご提供いたします。たっぷりとチーズをおかけします。



ケールサラダ オレンジとフェタチーズ 1,345
Kale salad (税込1,480)

お客様の目の前でサービスします。氷を敷き詰めたボウルを重ねて、シャキッと仕上げます。栄養価が高く、野菜の王様とも言われるケールとオレンジの甘味と酸味がよく合います。



ガーデンサラダ 1,050
Garden salad (税込1,155)

グリーンサラダとハーブ、紅芯大根などさっぱりと酸味の効いた自家製のドレッシングでどうぞ。

FRIED FOOD



ザ・ギャレイの
フィッシュ&チップス 1,375
タルタルソース (税込1,512)
Fish and chips with tartarsauce



オニオンフライ 500
Onion fries (税込550)

自家製の醤油タレをつかった衣をまとわせて揚げる、おつまみに最高のひと皿



チキン&ワッフル 1,190
Chicken and waffle (税込1,309)

オリジナルのスパイスでマリネして揚げたチキンをワッフルにのせました。お好みでメープルシロップをたっぷりかけてお召し上がりください。



フレンチフライ 600
French fries (税込660)



牡蠣フライ 3個 1,446
Fried oysters (税込1,590)

ライス Rice 300 (税込330)

パン Bread 350 (税込385)

ガーリックトースト Garlic toast 700 (税込770)

PAELLA



シーフード パエリア 2,155
エビ・ハマグリ・タコ・イカ・ムール貝 (税込2,370)

Seafood paella



塩麴でつけた鶏肉のグリルと長ネギ 1,836
丸ごとトマトのパエリア (税込2,020)

Paella with chicken grill and tomato



丸ズワイ蟹のパエリア 2,491
Paella with crab (税込2,740)

Paella with crab

TACOS



牛挽肉と チェダーチーズのタコス 1,871
Ground beef and cheddar cheese tacos (税込2,058)

Ground beef and cheddar cheese tacos

BOWL



テリヤキチキンとケール トマトと 1,740
キャロットラペ ライスボウル (税込1,915)

Rice bowl with "TERIYAKI" chicken & kale salad



アトランティックサーモンのポキ風 2,218
アボカド 半熟卵のセライスボウル (税込2,440)

Rice bowl with salmon and avocado



牛リブローズグリル 3,155
ガーリックライスボウル (税込3,470)

Garlic rice bowl with grilled beef ribeye



白身魚のフリット 1,690
チリマヨソースのタコス (税込1,859)

Fried fish tacos with chili mayonnaise sauce

PASTA



紅ズワイ蟹と丸ズワイ蟹の
トマトクリームソーススパゲッティ
Spaghetti with crab, tomato cream sauce

1,725
(税込1,898)



ブリのミートソース風 スパゲッティ
Spaghetti with tomato braised yellowtail sauce

1,840
(税込2,024)



タコのトマトソース リゾット
Risotto with octopus and tomato sauce

1,665
(税込1,831)



グリルしたメカジキとポロネギ
柚子クリームソース スパゲッティ
36ヶ月熟成のパルミジャーノ
Spaghetti with grilled swordfish, yuzu cream sauce

1,982
(税込2,180)



魚介のトマトソース
"ペスカトーレ" リングイネ
Spaghetti with seafood and tomato sauce

2,186
(税込2,405)



牡蠣とサトイモ 長ネギの
ペンネグラタン
Penne gratin with oysters and taro

2,045
(税込2,250)

ソースがよく絡み、もちっとした食感が楽しめます！

+ 250 (税込275) で、スパゲッティを生麺のタリオリーニに変更できます。

You can choose fresh spaghetti noodles for an extra 250 yen.

LIVE LOBSTER

ライブ=活き ロブスターは、
店頭の水槽より生きたロブスターを
引き上げて調理します。
カナダ産のライブロブスターを使用、
身の旨味と香り、弾力のある食感を
存分にお楽しみいただけます。

1 ポンド ライブロブスター (約 1-2 人前)

1pound LIVE LOBSTER for 1-2

6,890 (税込 7,579)

2 ポンド ライブロブスター (約 2-3 人前)

2pound LIVE LOBSTER for 2-3

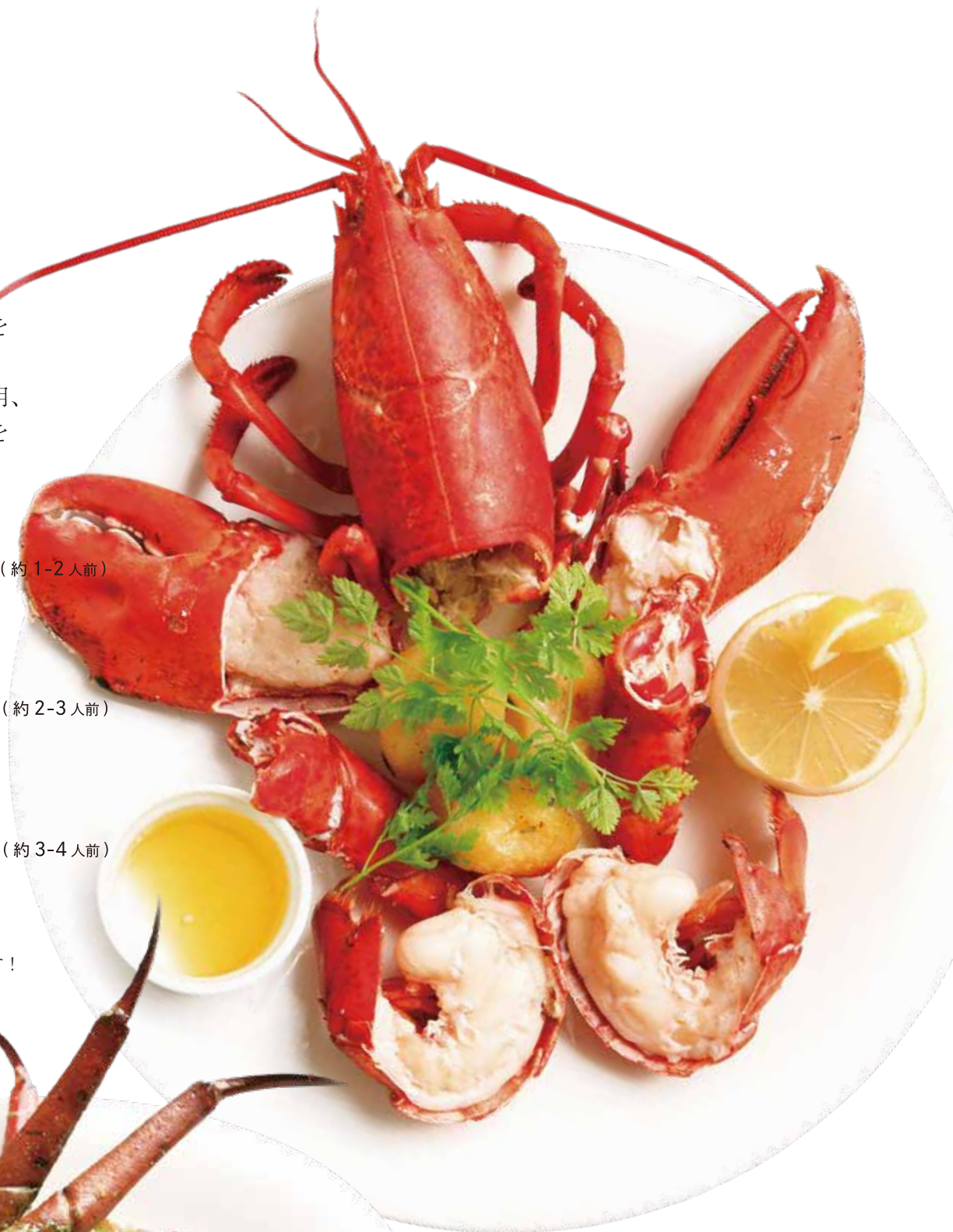
11,575 (税込 12,733)

3 ポンド ライブロブスター (約 3-4 人前)

3pound LIVE LOBSTER for 3-4

16,375 (税込 18,013)

大きなロブスターがテーブルを華やかに彩ります！
調理に 40～50 分いただきますので早めの
ご注文をおすすめいたします。



CRAB



丸ズワイ蟹 香草ガーリック

Grilled snow crab with herbed garlic

4,445 (税込 4,890)

スチーム丸ズワイ蟹とキャビア 1 瓶 サワークリーム スティック野菜 パーティープラッター (約 4 人前)

Snow Crab and Caviar with Sour Cream

11,900 (税込 13,090)

キャビアは、パンの上にサワークリームを塗って
その上に乗せていただくのもおすすめですが、
甘みと旨味が強い丸ズワイ蟹にたっぷりと乗せても
大変美味しくお召し上がりいただけます！



SEAFOOD & GRILL



黒毛和牛ハンバーグとオニオンフライ 2,340
シャリアピンソース (税込2,574)

Grilled hamburg steak chaliapin sauce



ジャークチキン バジルポテト 2,420
Jerk chicken and basil-fried potatoes (税込2,662)

数十種類のスパイスや香味野菜でつくったペーストでチキンをマリネして高温のオーブンで焼き上げます



ブリのミラノ風カツレツ タルタルソース 2,718
または フレッシュトマトのソース (税込2,990)

Cutlet with yellowtail with tartar sauce or tomato sauce



やまと豚 スペアリブのグリル 2,620
BBQ ソース (税込2,882)

Grilled spare ribs BBQ sauce



仔羊のラムチャップ グリル 2本 3,450
Grilled lamb (税込3,795)

Grilled lamb



メキシコ産牛リブロースのグリル 200g 3,305
Grilled beef ribeye (税込3,635)

Grilled beef ribeye

SURF & TURF

サーフ&ターフ
1ポンドライブロブスター
牛リブロースステーキ 300g
スパイシーガーリックシュリンプ (約4人前)

Lobster, steak & spicy prawns surf and turf for 4

12,100 (税込13,310)



ライス Rice 300 (税込330) パン Bread 350 (税込385) ガーリックトースト Garlic toast 700 (税込770)

FOOD & DRINK BAR

ご利用の際は同一グループ・同一メニューで人数分のご注文をお願いいたします。

各 **120** 分制とさせていただきます。



当店のデリは全て店内で
ひとつひとつ丁寧に仕込み
素材の味を活かした惣菜です。
サラダに使う葉物は手ちぎりでカットすることで
新鮮で美味しい状態でご提供しております。
こだわりのデリ・サラダをどうぞ。

DELI & SALAD, SOUP, DRINK BAR

デリ & サラダ・スープ・ドリンクバー

【デリ & サラダバー・スープ・ドリンク・ソフトクリーム・
ワッフル・パン・ライス】が、食べ飲み放題です。

大人 3,382 (税込 3,720) 小学生以下 1,900 (税込 2,090) 未就学児 無料

ワッフル・パン・ライスのご注文・追加はスタッフにお声掛けください。

DELI & SALAD, SOUP BAR

デリ & サラダ・スープバー

【デリ & サラダバー・スープ・ソフトクリーム・ワッフル・パン・ライス】が、食べ放題です。
ドリンクバーを除いてアルコールをお楽しみいただきたいお客様にオススメです。

大人 2,882 (税込 3,170) 小学生以下 1,618 (税込 1,780) 未就学児 無料

ワッフル・パン・ライスのご注文・追加はスタッフにお声掛けください。

DRINK BAR

ドリンクバー

【コーヒー・紅茶・カフェオレ・コーラ・ジンジャーエール・
カルピス・オレンジ・爽健美茶】などが、飲み放題です。

小学生以上 690 (税込 759) 未就学児 無料

DESSERT



ブラックチェリーと
ガトーショコラのグラスケーキ
1,390
(税込1,529)

Black cherry and gateau chocolate glass cake



愛媛県産の柑橘類を丸ごとつけた
クレープシュゼットとバニラアイス
1,280
(税込1,408)

Crepe with citrus fruits and vanilla ice cream



グリルパイナップルとバナナ
揚げたてドーナツ
ココナッツアイス キャラメルソース
1,020
(税込1,122)

Grilled pineapple and fried doughnuts,
coconut iced with caramel sauce



自家製 カラメル プリン
545
(税込600)

Caramel pudding



リンゴとクランブルの
オーブン焼き “アップルコブラー”
メイプルシロップがけ (約 1-2 人前)

Apple cobbler with maple syrup

1-2 per 1,109 (税込1,220)

オススメ!

バニラアイスのトッピング

+ 200 (税込220)

ソフトクリーム
500
(税込550)

Soft serve ice cream

バニラアイスクリーム
500
(税込550)

Vanilla ice cream

ココナッツアイスクリーム
500
(税込550)

Coconut ice cream

季節のフルーツシャーベット
500
(税込550)

Seasonal fruit sorbet