

SWORDFISH BURGER

カジキカツバーガー

揚げたてのカジキマグロと
自家製のタルタルソースとの
相性は抜群!

¥ 1,800



MARINA
&
GRILL
YUMENOSHIMA



Paella

海の幸のパエリア

新鮮な魚介をふんだんに使い、
魚介から出る旨味をお米に染み込ませ、
炊き上げました。グループ様にオススメの
料理となっております。

¥ 3,580

ハーフ
サイズ

¥ 2,980

炊き上がるのに少しお時間がかかりますのでご注文はお早め。

アンティパストミスト



大海老とブラウンマッシュルームのアビージョ
バケットを添えて



軽くスモークしたズワイガニの
小さなココットグラタン — ¥1,800
凝縮したズワイガニの旨みたっぷり。

大海老とブラウンマッシュルームのアビージョ
バケットを添えて — ¥980

ふりふりの大海老はもちろんのことながらにんにく風味のオリーブオイルはバケットの相性抜群。

エスカルゴのガーリックバターオープン焼き — ¥1,280
エシャロット・ガーリック・バセリなど、香味野菜たっぷりのフィリングバターで仕上げました。

手羽元のスパイシーパッファローウィング 5P — ¥1,080
鶏の手羽に酸味あるスパイシーソースが絡まったパッファローウィング。

イカのフリット スイートチリソース — ¥1,280
アツアツ、サクサクのフリットをスイートチリソースで。

ガーリックフライドポテト — ¥780
おつまみの定番。

チョリソーの盛り合わせ — ¥1,480
BBQでは欠かせない存在。それぞれ違う 5つのおいしさが同時にエンジョイできます。

バーベキュースタイル

BBQ Style

牛肩ロースのBBQステーキ 180g — ¥1,980
噛むほどに旨い牛肩を、じっくりとグリルで焼き上げます。BBQソース、塩、レモン、お好みでお召し上がり下さい。

BBQ TACOS (ハードシェル) — ¥2,300 (2~3人前)
ビールと相性抜群のシカゴ風ビーフタコス。

骨つきスペアリブ TEXAS BBQ STYLE — ¥3,280 (2~3人前)
ホロツと骨からはずれる柔らかいスペアリブはBBQの主役です! 自家製BBQソースは本場テキサスのレシピ。

骨つきスペアリブ TEXAS BBQ STYLE

小皿料理

Tapas

季節の冷製ビシソワーズスープ — ¥600
滑らかな上品な味わい。野菜の甘みと生クリームのコクが美味しい冷製スープです。

季節野菜の自家製ビクルス — ¥600
三浦で採れた旬の野菜を優しく漬け込みました。

ホタテとキノコのマリネ — ¥980
ホタテとキノコの旨味の絶妙なバランス。お酒も食もすすみます。

パテ・ド・カンパーニュ — ¥1,280
なめらかな食感で食べやすくワインにはもちろん、各種お酒のお供に。
マスタードを付けてどうぞ。

イタリア産生ハムプロシュート — ¥1,380
まろやかな塩分と、しっとりとした美味しさ。世界三大生ハムと言われてます。

アンティパストミスト — ¥1,600
色んな前菜を楽しめる盛り合わせ。

チリコンカンスパイシーナチョス — ¥980
食べ始めると止まらない。ビールと相性バツグンのおつまみです。

世界のチーズの盛り合わせ — ¥1,800
色々な国の個性的なチーズを集めました。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

サラダ

Salada

季節のフレッシュグリーンサラダ ライムを効かせて — ¥1,080
新鮮な野菜の旨味を直に味わう、季節が詰まったシンプルなグリーンサラダ。

自家製スモークチキンを使ったBBQコブサラダ — ¥1,680
スパイシーなドレッシングで手軽に楽しめるケイジャンサラダはクセになる味付け。

朝どれ新鮮三浦野菜のバーニャカウダ — ¥1,800
三浦から届けられるシャキシャキの新鮮野菜を当店オリジナルバーニャカウダソースに、
たっぷり付けて味わって下さい。

自家製スモークベーコンの
カルボナーラ リングイネ



パスタ

Pasta

旬の野菜を使ったカラスミのスパゲティ — ¥1,480
ニンニクのコクとカラスミの海の香りで、季節の野菜を味わう一皿。

自家製スモークベーコンのカルボナーラ リングイネ — ¥1,680
自家製スモーク燻煙香るベーコンとたっぷりのパルミジャーノを使用した絶品カルボナーラ。

ワタリガニのトマトクリームスパゲティ — ¥1,800
口いっぱい、ワタリガニの香りが広がります。

ピザ

Pizza

アンチョビソースと半熟卵のピッツァ — ¥1,500
アンチョビとニンニクのベースに半熟卵、深いコクと旨味が広がります。

THE ペパロニ ピザ — ¥1,600
ペパロニを全面に敷き詰め、たっぷりチーズを使ったシンプルな1枚。
圧倒的なペパロニが食欲をそそります。

ハワイアン ハラペーニョ ピッツァ — ¥1,680
パイナップルとハラペーニョの絶妙なバランス。

ブルーチーズを使ったはちみつピッツァ — ¥1,800
ブルーチーズと蜂蜜の組み合わせが絶妙なコクと甘さのバランスを生み出します。

デザート

Dessert

季節のアイスクリーム — ¥500
※ 詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

とろけるフォンダンショコラ — ¥680
フワッとした生地の中から、チョコレートがとろりと溢れ出します。

アップルパイ — ¥780
甘いリンゴとシナモンの香りが、口いっぱいに広がります。バニラアイスを添えて。

※ 表示価格は税抜きです。