THE GALLEY

SEAFOOD & GRILL

APPETIZER

アトランティックサーモンの
カルパッチョディルとレモン 1,550 (税込1,705)
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！

真鯛と柚子 冬野菜の
炙りカルパッチョ
粒マスタードのドレッシング 1,780 (税込1,958)
Sea bream carpaccio with mustard dressing

クジラ肉のカルパッチョ 1,640 (税込1,804)
Carpaccio of whale meat

ひと晩かけて仕込むクジラ肉はしっとり
として旨味たっぷり。脂質が少なく、鉄分、
コラーゲンを含む健康食です。

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

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

エビとチリマヨと
コクテルの
２種ソース
Shrimp with cocktail sauce
1,090 (税込1,200)

マグロの自家製ツナと
香味野菜のアヒージョ
Tuna and vegetables stewed in oil
1,590 (税込1,750)

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)

牡蠣のスチーム
香草バター
Steamed oysters with herbed butter
995 (税込1,094)

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

FRIED FOOD

ザ・ギャレイの
フィッシュ＆チップス
タルタルソース 1,282 (税込1,410)
Fish and chips with tartarsauce

オニオンフライ 500 (税込550)
Onion fries

自家製の醤油タレをつかった衣を
まとわせて揚げたおつまみに最高のひと皿

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

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 (税込660)
French fries

牡蠣フライ３個 1,291 (税込1,420)
Fried oysters

SALAD & DELI

ザ・ギャレイの クラシックシーザーサラダ　1,550（税込1,705）

Caesar salad

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（税込1,480）

Kale salad

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（税込1,155）

Garden salad

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。

デリの盛り合わせ

Assorted deli

3種　1,370（税込1,507）
5種　2,045（税込2,250）

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

カニカマとセロリ キュウリ ショートパスタのサラダ

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

蓮根とじゃがいも カブの ローストとツナのピリ辛サラダ

Roasted lotus root, ptato, turnip and spicy tuna salad

ブロッコリーとヤリイカ クスクスのガーリック サラダ

Broccoli, squid and couscous salad with garlic

紅芯大根と紫キャベツ トマト アンチョビ風味

Salad of radish, purple cabbage, tomatoes and anchovies

エビとアボカド トマトと赤タマネギ

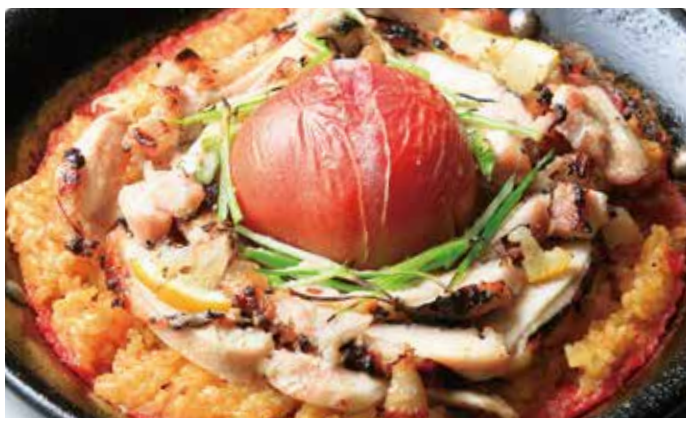
Shrimp and avocado

ギリシャ風 野菜のピクルス

Pickled vegetables Greek style

PAELLA

シーフード パエリア　1,960（税込2,156）
エビ・ハマグリ・タコ・イカ・ムール貝
Seafood paella



塩麹でつけた鶏肉のグリルと長ネギ丸ごとトマトのパエリア　1,740（税込1,915）
Paella with chicken grill and tomato

丸ズワイ蟹のパエリア　2,180（税込2,398）
Paella with crab

BOWL

テリヤキチキンとケール トマトとキャロットラペ ライスボウル　1,740（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アボカド 半熟卵のせライスボウル　2,090（税込2,300）
Rice bowl with salmon and avocado

牛リブロースグリル ガーリックライスボウル　2,970（税込3,267）
Garlic rice bowl with grilled beef ribeye

TACOS

牛挽肉と チェダーチーズのタコス　1,780（税込1,958）
Ground beef and cheddar cheese tacos

白身魚のフリット チリマヨソースのタコス　1,690（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　1,680（税込1,848）
Spaghetti with crab, tomato cream sauce

ムール貝とハマグリ 青森県産
ニンニクのボンゴレ スパゲッティ　1,600（税込1,760）
Spaghetti with mussels and clams

タコのトマトソース リゾット　1,615（税込1,777）
Risotto with octopus and tomato sauce

マグロの自家製ツナとセリ
赤タマネギのペペロンチーノ スパゲッティ　1,720（税込1,892）
Spaghetti with homemade tuna, Japanese parsley and red onion

魚介のトマトソース
"ペスカトーレ" リングイネ　2,050（税込2,255）
Spaghetti with seafood and tomato sauce

牡蠣とサトイモ カリフラワー
長ネギのペンネグラタン　1,720（税込1,892）
Penne gratin with oysters, taro and leeks

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

6,610 (税込 7,271)

2 ポンド ライブロブスター（約 2-3 人前）
2pound LIVE LOBSTER for 2-3

11,300 (税込 12,430)

3 ポンド ライブロブスター（約 3-4 人前）
3pound LIVE LOBSTER for 3-4

16,100 (税込 17,710)

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
ご注文をオススメいたします。

CRAB

丸ズワイ蟹 香草ガーリック
Grilled snow crab with herbed garlic

3,990 (税込 4,390)

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
その上にのせていただくのもオススメですが、
甘みと旨味が強い丸ズワイ蟹にたっぷりとのせても
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 シャリアピンソース 2,250 (税込2,475)

Grilled hamburg steak chaliapin sauce

ジャークチキン バジルポテト 2,330 (税込2,563)

Jerk chicken and basil-fried potatoes

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

マグロのレアカツレツと季節野菜のグリル アボカドのタルタル 2,627 (税込2,890)

Tuna Cutlet and grilled vegetables with avocado tartar sauce

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

Grilled spare ribs BBQ sauce

仔羊のラムチャップ グリル 2 本 3,350 (税込3,685)

Grilled lamb

メキシコ産牛リブロースのグリル 200g 3,200 (税込3,520)

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・
パン・ライス】が、食べ飲み放題です。

大人 2,700 (税込 2,970)　**小学生以下** 1,450 (税込 1,595)　**未就学児** 無料

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・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 2,200 (税込 2,420)　**小学生以下** 1,200 (税込 1,320)　**未就学児** 無料

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

THE GALLEY
SEAFOOD & GRILL

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

サツマイモのセミフレッドと
リンゴ モンブラン仕立て
955
(税込1,050)

Sweet potato semifreddo and sweet ptato mont blanc

グリルパイナップルとバナナ
揚げたてドーナッツ
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

カラメル プリン
545
(税込600)

Caramel pudding

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