

クラブケーキ
 レモンとケッパーのアイオリ、フェネルのサラダ

ブリーチーズとベーコンジャムの焼き物
 アップルウッドスモークベーコンジャム、ブリーチーズ、青リンゴ、ガーリックロステイニー

炎のシュリンプ・スカンビ
 リモンチェッロ、ポレンタ

エビのカクテル
 ブラッディマリーカクテルソース、レモン

キハダマグロクルード*

フェネル、ルッコラ、赤玉ねぎ、ケッパー、クロスティーニ、バルサミコソース

冷製シーフードブラッター (2名様分) *
 カニの足、エビのカクテル、キハダマグロ、スイートチリアイオリ、カクテルソース、レモン、ロブスターの尾を追加 52

スープとサラダ

手作り季節のスープ
 シェフの日々のインスピレーション

BLTウェッジサラダ
 アップルウッドベーコン、赤玉ねぎ、バルサミコグレース、ブルーチーズ、スモークドライトマトドレッシング

シーザーサラダ
 パルメザンチーズ、レモン

マーケットサラダ
 市場の野菜、チェリートマト、キュウリ、赤玉ねぎ、ハニーディジョンピネグレット

*牛肉、卵、魚、羊肉、牛乳、鶏肉、貝類など、動物由来の食品を十分に加熱調理することで、食中毒のリスクを軽減できます。ただし、幼児、高齢者、特定の健康状態にある方は、これらの食品を生または加熱不十分に摂取した場合、より高いリスクにさらされる可能性があります。

ステーキ

プライムコービー ラブド ニューヨーク 14 オンス*
 コーヒーバター、赤玉ねぎのコンポート

バターでポーチドしたフィレミニオン*
 チミチュリソース、ししとう

骨付き 1855 ブラックアングス リブアイ 18 オンス*
 チミチュリソース、ししとう

トマホーク 44オンス*
 チミチュリソース、ししとう

肉屋のカット*
 チミチュリソース、ししとう

バターポーチドフィレ サーフ&ターフ*
 ロブスターまたはカニの足、チミチュリ、ししとう、レモン

バターポーチドフィレ オスカー*
 赤ワインソース、カニ、アスパラガス、ベアルネーズソース

2名様向け3コーストマホークディナー*

機能強化

メリーランドクラブオスカー
 ロブスターテール
 タラバガニの脚 1/2ポンド
 ガーリック焼きエビ
 ブルーチーズ
 トリュフバター

赤ワインソース
 グリーンペッパーコーンソース
 ベアルネーズソース
 クリーミーホースラディッシュ
 チミチュリ
 ソーストリオ

テーブルごとに最大 3 つのチェック。

メイン

レモンチキン
 シェリーマッシュルームデミ、パルメザンポレンタ、クリスピーオニオン

エビとケールのベストパスタ
 カンパネッレパスタ、ドライトマト、アーティチョーク、アスパラガス、ピスタチオ

ホットハニーグレースアトランティックサーモン*
 サツマイモのリゾット、リンゴとフェネルのサラダ

ツインロブスターテール
 マッシュポテト、アスパラガス、グリルレモン、レモンバターソース

タラバガニの脚
 ケイジャンフライ、スイートチリアイオリ、レモン、溶かしバター

サイドs

ガーリックマッシュポテト
 ローデッドマッシュポテト
 グラタンポテト
 サツマイモのリゾット
 チーズポレンタ
 ローデッドベイクドポテト

スモークゴダマック&チーズ
 ハラペーニョクラブマカロニチーズ
 パルメザンチーズを添えたローストアスパラガス
 ペッパーコーンクリーム野生キノコ
 トリュフパルメザンフライ

デザート

ニューヨークスタイルのチーズケーキ
 チョコレートケーキ
 クレームブリュレ

アイスクリームまたはシャーベット
 アマレットまたはベイリーズアフォガート