

ハウス・スペシャル

ディナーには

サラダまたはクラムチャウダー；ポテト・フライ、マッシュ・ポテト、ご飯から一品；
パンと野菜がつきます

Chart House Dinner For Two	
チャート・ハウス・ディナー、お二人様用.....	お一人様 /68.00
メイン・ロブスター、キング・クラブ、活物とフィレ・ミニヨン	
Live Maine Lobsters	メイン・ロブスター、活物 (1-1/4ポンド)49.50
Ahi Mignon	アヒ・ミニヨン31.95/ライト19.95
アヒをしょうが醤油でマリネートし、レアにグリル、バターソースで コック長おすすめが一番おいしいベスト料理。	
Pan Seared Ahi	アヒ香草タタキ33.75
ショウガ、ガーリック、カイワレ、ボン酢をそえて	
Crustacean Broil	海鮮ブロイル64.50
ジャンボ・シュリンプ、貝柱 メイン・ロブスター一匹のシーフードの取り合わせメドレー	
Garlic Steak	ガーリック・ステーキ44.95/ライト33.75
テンダーロイン・ビーフをガーリックとバターで	
Abalone Dore	太平洋産ピンク・アワビのオリーブ油、卵黄ソテー時価

本日とれたての魚

Mahimahi	マヒマヒ34.50/ライト21.95
調理法はグリル、ソテーまたはケイジュン風をお選びいただけます	
Stuffed Ahi	スタフド・まぐろ.....37.50/ライト23.95
ダンシュネス・クラブの身をつめホランデーズソースをかけました	
Opah	オパ (ムーン・フィッシュ)24.95

海老、蟹、貝類

Baked Stuffed Shrimp	ベイクド・スタフド・シュリンプ34.75/ライト24.50
大型海老にカニ肉をつめ、こんがりベーク。ホランデーズ・ソース添え	
Alaskan King Crab Legs	アラスカ産キング・クラブ55.95/ライト32.95
美味しくて、やわらかいカニ、1ポンド	
Spiny Lobster Tail	ロブスター44.95
溶かしバター付き	