



チアパッタブレッド Ciabatta Dukkah, Extra Virgin Olive Oil, Cashew Pesto ドュッカ (ナッツとスパイス等のドライミックス)、エキストラバージンオイル、カシューナッツペスト	8
ガーリック フレンチブレッド Garlic French Bread	4
クリーブドン産カキ Clevedon Coast Oysters 生カキ。カクテルソース、レッドワインビネガーでどうぞ。	一個 3.5
カキのキルパトリック (半ダース) Oysters Kilpatrick - ½ Dozen オープン焼き。ベーコン、ウスターソースとエシャロット入り	25
シーフードチャウダー Seafood Chowder マッシュル、クラム(ハマグリ)、ベーコン入り	16
コロマンデル産マッシュル Coromandel Mussels チョリソソーセージとトマトのからめ煮。サフランとアイオリペーストをぬったトースト添え。	19
ノースランド産イワシ Northland Sardines イワシのフライパン焼き。パン、トマト、パセリ入りの胡麻ドレッシングサラダ添え。	19
伊勢エビ入りラビオリ Crayfish Ravioli 伊勢エビのブランデーソース、トマトとソレル (ハーブの一種) 入り。	26
セラノ産ハム Serrano Jamon スペイン産生ハム、洋梨のキャラメル煮、マンチェゴ、オリーブのクロスティーニ	22
刺身とスシ Sashimi 当地産特上刺身 : ワサビとガリ付き スシと刺身の盛り合わせ	26
ホタテ貝のフライパン煮 Seared Scallops ロメスコソース (トマト、ナッツ入りソース)、ウィトロフとハーブサラダ、シェリードレッシング	23
カリッと揚げたイカのフライ Crisp Fried Squid パイナップルときゅうり、チリジャムとアジアのハーブ入り	19
シルバービートとリコッタチーズ入りトルテリーニ Silverbeet & Ricotta Tortellini 干しぶどう、パインナッツ、セージ入りブラウンバター	19 / 28

メインコース Main Course

マトウ鯛のグリル **Grilled John Dory** 38.50
パースナップのピューレ、オニオンのロースト、パン粉をまぶしたチョリソソーセージ

シーフードパエリア **Seafood Paella** 38.50
スペイン産パエリアライス、サフラン、車エビ、スカンピ、マッソル、ハマグリ、ホタテ、グリーンピース入り。

ハプカのフライパン焼き **Hapuka** 38.50
パルメザンチーズとハーブの衣。セルリアックのピューレ、エシャロットの甘煮

ハマチの炭火烧 **Char-Grilled Kingfish** 37.50
赤かぶのオープン焼き、洋梨とパセリのサラダ、ヘーゼルナッツドレッシング

小鯛のフライパン焼き **Whole Baby Snapper** 38.50
骨なし全身のフライパン焼き。ハム、白豆のトマト煮、スモークパプリカバター味。

3種バーベキュー **BBQ Trio** 38.50
ハプカ **Hapuka** :セルリアックのピューレ、エシャロットのキャラメル煮
サーモン **Salmon** :ズッキーニのピクルス添え。サフランソース
ハマチ **Kingfish** :ビートルートとパセリのサラダ、ヘーゼルナッツドレッシング

牛のアバラ肉350gのグリル **Grilled Aged 350g Rib of Beef** 43
鴨油で焼いたポテトのロースト、柔らかいホウレンソウ、レッドワイン入りバター添え

キングサーモンのロースト **Roast King Salmon** 37.50
伊勢エビのラビオリ、ズッキーニのピクルス、サフランソース

ホークスベイ産ラムのアバラ肉 **Hawkes Bay Lamb Rack** 43
赤かぶ入りニョッキ、シルバービートとオリーブの油炒め、キャベルネワインソース。

鴨のロースト **Roast Duck** 38.50
カボロネロ（キャベツの一種）、洋梨のキャラメル煮、軽いヴァインコットソース

ハーバーサイド特製シーフードリングーニ **Harbourside Seafood Linguini** 23/34
魚、イカ、ホタテ、マッソル、車エビ、ハマグリ、トマトソース味

フィッシュ&チップス‘Fish & Chips’ 33
鯛のビール入り衣揚げ。手切りポテトフライ、オニオンのピクルス添え。タルタルソースでどうぞ。



サイドオーダー Side Orders

Roast Root Vegetables 9
根菜のロースト

Rocket & Parmesan Salad 8
ルッコラとパルメザンチーズのサラダ

Creamy Mash 9
クリーミーなマッシュポテト

Mixed Leaf Salad 7
各種葉野菜のサラダ

Braised Greens, Chilli & Garlic 9
チリとガーリック味の緑食野菜炒め

Beetroot Salad, ricotta walnut 10
リコッタチーズとクルミ入り赤カブのサラダ

Hand-Cut Fries, Sea Salt 7
手切りフライドポテト、海塩

ハーバーサイド特別メニュー Harbourside Specialities

スカンピのバーベキュー **BBQ Scampi Scampi** 45
ニュージーランド産特上。フェネルとチリのサルサでどうぞ。ルッコラのサラダ付き。

ハーバーサイド シーフード盛合せ **Harbourside Seafood Platter** 65
刺身、タコ、車エビのカクテルソース味、カキ
マッソルとハマグリサフラン煮、ホタテ、ガーリック味車エビ、チリのきいたイカ

ハーバーサイドシーフード盛合せと伊勢エビ片身 **Harbourside Seafood Platter with ½ Crayfish** 115

伊勢エビ **Crayfish** :蒸し、グリル、炭火烧、オープン焼き、刺身、モネー、いづれかお好みで。季節の野菜添え 時価



デザート **Desserts** 16

温かい洋梨とクルミのプディング **Warm Pear & Walnut Pudding**
バタースコッチソースとシナモン入りアイスクリーム添え

ラム酒入りババロア **Rum Baba**
ココナッツムースとローストパイナップル添え

ルーバーブとアップルのタルトタタン **Rhubarb & Apple Tarte Tatin**
バニラカスタードとルーバーブアイスクリーム添え

エスプレッソ入りパンナコッタ **Espresso Panna Cotta**
ナツメヤシの実とピスタチオのサラダ、カーダモン味のウェファス添え

チョコレートタルト **Chocolate Tart**
マーマレードアイスクリームとオレンジのキャンディー煮

チーズ **Cheese**
カピティ製熟成チェダー :ワケギのマーマレード添え Kapiti Aged Cheddar 17
プホイ製マタカナ、強い味のブルーチーズ :サブラン味の梨、クルミ添え Puhoi Matakana 18
カピティ製ラマラ :りんごとセルリアックのコールスロー添え Kapiti Ramara 17

3種チーズと付け合わせ **Trio of Cheese & Accompaniments** 25
グレアムズポート酒2杯 **Served with 2 glasses of Graham’s Port**42

エスプレッソ **Espresso** 4
フィルターコーヒー **Filter Coffee** 3
ティー/ハーブティー **Tea / Herbal Tea** 3
1 伝票ごと 1 勘定でお支払いお願い致します。祝祭日は上記料金の 1 5 % が加算されます。

