

The fireplace



Appetizers

ケープコッド産ムール貝：レモンとガーリック、トマト、トーストしたアーモンドのスープ蒸し* 14

クラブケーキ：マイクログリーンサラダとレモン風味のアーティチョークマヨネーズとともに* 15

トマト、エアルームラディッシュと春たまねぎのタルト：ブラータチーズとシーソルト、ヘーゼルナッツとタイムをトッピング 12

一口サイズステーキの串刺し：ホースラディッシュのクリームとルッコラ、ラディッシュのサラダをガーリッククラッカーにのせて* 12

マグロのタルタル：オリーブとレモン、砕いたクラッカーをレタスにのせて* 15

メープルシロップ風味ポークリブ：クリーミーなコールスローとともに* 14

ニューイングランド産熟成チーズと自家製ガーリッククラッカー、特製つけあわせ（種類と値段はチーズメニューをご覧ください）

The Fireplace の鮮魚バーより

リトルネック（西洋アサリ）* 2.00 / 個

シュリンプカクテル* 2.75 / 個

東海岸産生カキ（本日の種類はウェイターにお訊ねください）* 2.75 / 個

Soups and Salads

ニューハンプシャー州産のベーコン入りスモークチキンとさつまいものチャウダー：自家製クラッカー、ネギの香味オイル添え* ボウル 10、カップ 5

ポテトとネギの冷製スープ ボウル 8、カップ 4

サラダへの追加トッピング：ローストチキン* 7、一口サイズステーキ* 12、神戸ビーフバーガー* 16、エビのグリル* 15

スライスされたアスパラガス、フェンネル、にんじん、ルッコラのサラダ：ゴートチーズと、ミントとレモンのドレッシングとともに 12

イチジク、くるみ、ラディッシュ、フリゼとほうれん草のサラダ：ブルーチーズとハーブドレッシングとともに 13

ベイビーグリーン[®]のサラダ：シーソルトとレモン風味マスタードドレッシングとともに 9

クラシックシーザーサラダ：ホワイトアンチョビとサワードウブレッドのクルトンとともに* 10

お客様へ：当店で提供している食材は、ニューイングランド地方の旬で新鮮なものを厳選しています。
そのため、実際にお出しするものとメニューの内容が若干異なる場合がございます。

Entrees

熟成リブアイのステーキ：スナックエンドウ、パールオニオン、ガーリック風味のマッシュポテトをタマネギ入りデミソースとともに（季節によってコゴミも入ります）* 36

ニューハンプシャー産ラム肉のグリル：ネイティブアメリカン風ポリッジとザクロ風味のヨーグルトソースとともに 33

鴨肉のグリル、ルバーブソース：サツマイモのマッシュポテト、鴨肉のコンフィと青梗菜、ロードアイランド風パンケーキ添え* 33

ホタテのグリル：行者にんにくのグリルとマッシュルームブレッドプディング添え* 32

マグロのグリル：ネイティブアメリカン風とうもろこしと豆の煮込み、ローストポテトのサラダ* 33

牛リブ肉のグリル：チーズたっぷりのコーンミール粥、エアルームキャロットとガーリック風味のブロッコリーを添えて 30

オレンジ風味サーモン照り焼き：春アスパラガス、エアルームキャロット、そら豆の煮込みをキノアとともに* 29

The Fireplace の自慢メニュー メープル風味ローストチキン：マッシュポテトとセイジ風味のバター添え* 25

神戸ビーフのハンバーガー：アボカド、モッツアレラ、あめ色タマネギをフレンチフライとガーリック風味のブロッコリーとともに 23

春野菜のロースト：トマトソースとパッパルデッレパスタとアジアゴチーズとともに 23

ロードアイランドフェタチーズとにんじんのラビオリ：サンドライトマトとパインナッツのペストソース、スイートピーオイルとスプラウト、アジアゴチーズとともに 24

Lighter Fare

バヴェットステーキ：ハーブ入りブルーチーズバター、ソテーされたブロッコリーニとローストエシャロット添え* 25

ニース風サラダ：セサミ風味のマグロ、オリーブ、いんげん、トマト、ケーパー、じゃがいもやアスパラガスのサラダをハーブとレモンのビネグレットソースとともに * 25

ローストチキン：にんじんのグラッセ、パプリカ、ポータベラマッシュルーム、ほうれん草、フェタチーズとともに* 21

Sides \$4

フレンチフライ
マッシュポテト
さつまいものマッシュポテト
ネイティブアメリカン風とうもろこしと豆の煮込み
キノア
ブロッコリーニとローストエシャロットのソテー

ガーリック風味のブロッコリー
ほうれん草のソテー
にんじんのグラッセ
インゲンとローストアーモンド
春野菜のグリル
黒レンズ豆

Sides \$6

ボストンベイクドビーンズ、ブラウンブレッド添え
アスパラガス、エアルームキャロットとそら豆の洋風煮込み
マッシュルームブレッドプディング
ローストポテトのサラダ
スナックエンドウ、パールオニオンと季節の野菜コゴミのソテー
アスパラガスのグリル

CHEF /OWNER: JIM SOLOMON

Follow us on Twitter: [@ The_Fireplace](#)

*生もしくは調理をしていないシーフード、肉、卵を含んでいます。

www.facebook.com/TheFireplace

*生もしくは調理をしていないシーフード、肉、卵などで具合が悪くなられる方もおられます。

6人以上の団体の場合、18%のサービス料をいただきます。予約受付：(617) 975-1900 ウェブサイト：www.fireplacorest.com