



Appetizers

メイン産ムール貝のレモン蒸し* 12
ガーリックとトーストしたアーモンド風味のスープとともに

春たまねぎと新じゃがのタルト 10
アーティチョーク、トマトサラダとともに

サーモンのパンケーキ* 12
ネギ入りマヨネーズ、ルッコラとチェリートマトのサラダ

ステーキの串刺し* 12
ホースラディッシュのクリームとルッコラとラディッシュのサラダ
ガーリッククラッカー添え

ニューイングランド産熟成チーズとおつまみ
自家製ガーリッククラッカー添え
(セクション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) 3/個
生カキ 3.5/個 (本日の種類はウェイターにお訊ね下さい)
シュリンプカクテル 3/個

Soups and Salads

タラとエビのチャウダー ボウル 9.50 / カップ 7
ニューハンプシャー産のベーコン添え

アスパラガスと西洋ニラネギのスープ ボウル 8.50 / カップ 6
ハムとマッシュルームのクルトンのせ
(ベジタリアンのご用意もあります)

ビーツとオレンジのサラダ 12
ボストンレタスとパースニップのチップス、ゴートチーズをシトラス酢とともに

ハウレンソウとリンゴのサラダ 10
エンダイブ、ピーカンをブルーチーズと赤ワイン酢とともに

ミックスグリーンサラダ 7
チェリートマト、小さなハーブをバルサミコ酢とともに

シーザーサラダ* 8
ホワイトアンチョビ、バター風味のブリオッシュクルトン、アジアゴチーズ



Entrees

サーロインステーキのグリル* 33

赤ワインのデミグラスソース、ポテトグラタン、アスパラガス添え

鴨肉のグリル、アップルサイダーとブルーベリーソース* 32

ローストしたサツマイモと青梗菜、鴨のコンフィのソテー

青魚のグリル、ディジョンソース* 24

春野菜のグリルとコーンブレット添え

ポークチョップ* 32

シェリーソース、スナックえんどう豆とさつまいものタルト添え

タラのグリル* 28

ドライトマトのリゾット、マッシュルームの煮込みと蒸したムール貝添え

The Fireplace の自慢メニュー ローストチキン、メープルソース* 22

マッシュポテトとセイジ風味のバター添え

ラム肉のグリル* 27

イチジクのデミグラスソース、いんげん豆、アーモンド、ジャガイモのグリルとともに

ベジタリアンパッパルデッレパスタ 19

ズッキーニ、トマト、赤タマネギ、マッシュルームをえんどう豆のガーリッククリームソースとともに

さくさくのポテトニョッキ 21

トマトとバジルのソース、ハウレン草のピューレ、アジアゴチーズとパインナッツ添え

Lighter Fares

ステーキのグリル* 24

トマトとアーティチョークのサラダをバルサミコ酢とともに

タラの奉書焼* 23

ネギのアイオイソースと千切り野菜

チキンとズッキーニのグリル* 21

パプリカ、ポータベラマッシュルーム、ほうれん草、フェタチーズのせ



Sides

6 ドル

ブロッコリーのガーリック風味
マッシュポテト
ズッキーニのグリル
いんげん豆とアーモンドのトースト
コーンブレッド
さやいんげんの炒め物
フライドポテト

8 ドル

ボストンベイクドビーンズ、ブラウンブレッド添え
さつまいものタルト
マッシュルームのソテー
ポテトグラタン
アスパラガスのグリル

CHEF/OWNER: JIM SOLOMON CHIF DE CUISINE: JAIME SUAREZ

* 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