

# 7 FISH BISTRO

## Starters 前菜

- 1) Mussels Marinière £7.75  
ムール貝のマリネ
- 2) French Onion Soup £5.75  
フレンチオニオン スープ
- 3) Substantial Seafood Broth £7.50  
シーフードのブロス・スープ
- 4) Minty Courgette and Potato Soup £5.75  
ミント風味のズッキーニとじゃがいものスープ
- 5) Whole King Prawns Grilled in Garlic Butter £8.50  
ガーリックバターで炒めた車海老
- 6) Peeled King Prawns Cold with 2 Mayonnaises £8.50  
皮をむいた車海老 2本とマヨネーズソース
- 7) Garlic Bread with Olive and Anchovy Spread £4.75  
アンチヨビ & オリーブを添えたガーリックブレッド
- 8) Grilled Goats Cheese Salad with a Rosemary  
flavoured White Bean Purée £6.75  
グリルしたヤギのチーズサラダとローズマリー風味の白豆ピューレ
- 9) A Pot of Creamy Curried Prawns £7.00  
クリーミーなカレー味の車海老
- 10) ½ Doz. Oysters in the Half Shell £11.00  
オイスター 6個
- 11) Loch Fynes Oak Roast Salmon £7.75  
オークでローストしたファイン湖の鮭
- 12) Grilled Garlic Mushrooms £5.75  
きのこのニンニク炒め

# 7 FISH BISTRO

13) Crispy Fried Red Mullet Fillets £8.00

カリッと揚げたヒメジの切り身

14) King Prawn, King Scallop, and Mussels

cooked in Garlic and lemon butter £8.50

ニンニク&レモンバターで調理した車海老、ホタテ貝とムール貝

15) A Cold Platter of King Prawn, Oak Roast Salmon

and Marinated Sardine fillets £8.50

冷たい車海老、オークでローストした鮭とイワシのマリネ

16) Seared King Scallops poa

ホタテ貝のたたき

17) Fresh Squid, pan-fried with Lemon butter,

Herbs and Garlic £8.50

レモンバター、ハーブとニンニクで炒めたイカ

18) ½ Crab served Cold or Grilled with garlic Butter £10.75

ガーリックバターで焼いた冷たい蟹

19) Freshly Handpicked Crab Salad £9.00

蟹のサラダ

20) Cod, Scallop and King Prawn Tempura £9.00

タラ、ホタテ貝とクルマエビの天麩羅

Please let us know of any allergies you might have.

アレルギーがある方は事前にお知らせください。

# 7 FISH BISTRO

## Main Courses メインコース

1) Whole Lemon Sole poa

カレイ

2) Whole Brixham Plaice poa

ブリクスハム赤カレイ

3) Whole Seabass poa

シーバス

4) Whole Red Mullet poa

ヒメジ

5) Whole John Dory poa

マトウダイ

6) Skate Wing poa

ガンギエイのひれ

7) Monkfish Baked with Black Pepper and Sea Salt poa

塩コショウで味付けしたアンコウ

8) Star Point Crab ½ or Whole, Lobsters from Local Pots,

Served Cold or with Garlic and Lemon poa

蟹 1匹ないし半分とロブスター) - ガーリック&レモンソースないし冷えてサーブ

9) Fillet of Plaice, filled with Oak Roast Salmon

or Peeled Prawns and Baked under a Cheese Sauce £15.75

アカガレイ、オークでローストした鮭ないしチーズソースで調理した車海老

10) Salmon baked with Mild Moroccan Spices and served with

Crème Fraiche and Home-Made Banana Chutney £15.50

マイルドなモロッコスパイスで調理した鮭とホームメイド・

バナナチャットニーとクレムフレッシュを添えて

11) Our Fish and Chips £13.75

フィッシュ & チップス

12) The Three Fillets Special. A mini version of the above 3 meals

each cooked as described in separate dishes £17.50

ヒレ・スペシャル)上記3種類のヒレをそれぞれに調理したミニバージョン

13) King Scallops sliced and pan fried with Mushrooms,

Vermouth and Lemon £19.50

スライスしたホタテ貝とベルモット酒とレモンで味付けして焼いたキノコ

14) Selection of filleted Fish cooked in a Tempura

*Batter served with 3 Dips £18.50*

3種類のディップと天麩羅バターで調理した魚のヒレセレクション

15) Thick Cod Steak Grilled or Roasted with

*Olive Oil, Herbs and Garlic £18.50*

オリーブオイル、ハーブとガーリックでロースト

ないし焼いた厚みあるタラステーキ

16) Cod Steak with King Prawns and Scallops Tempura £19.75

タラステーキに車海老 & ホタテ貝天麩羅つき

17) Cod Steak with Prawns Thermidor £19.75

タラステーキと車海老テルミドール

18) Fillet of Fish grilled or with Lemon Butter Sauce or

Tomatoes, Basil and Olive Oil £21.75

トマトとバジルオイルないしレモンバターソース味の焼き魚ヒレ料理

All Main Courses are inclusive of Vegetables or Salad and a choice of Potatoes

全メインコースには野菜ないしサラダとジャガイモを含む

Please let us know of any allergies you might have.

アレルギーがある方は事前にお知らせください。