



## Appetizers & Share Plates 前菜とおつまみ類

- Split Pea & Smoked Ham** ひきわり豆とスモークハムのスープ \$4 / \$7  
**The Local's Seafood Chowder** シーフードチャウダー \$4 / \$7  
**Five Spiced Edamame** - sesame seeds, rock salt, Chinese five spice \$7  
五香粉スパイスの枝豆
- Baked Crab & Spinach Dip** - cream cheese, sundried tomatoes, toasted naan \$13  
蟹とほうれん草のクリームチーズディップとナーン (パン)  
**Calamari** - marinated and flash fried, sweet chili cream \$10  
小イカのから揚げ 甘辛チリクリーム添え
- The Local's Own Wings** オリジナル手羽先 (味付けを下記よりお選び下さい) \$12  
甘辛チリ Sweet Chili 辛口 Hot メープルバーベキュー Maple BBQ 塩コショウ Salt & Pepper
- Crisp Imperial Rolls** - pork and vermicelli filled, nuoc mam \$8  
豚肉と春雨の春巻き揚げ ニョクナムソース
- Lemon Herb Clams** - garlic, tomatoes, herbs, lemon, white wine \$12  
あさりのガーリック、トマト&レモンハーブ風味
- Lemongrass Chicken Skewers** - spicy peanut sauce, pickled daikon, cilantro \$11  
鶏肉の串焼 レモングラス&スパイシーピーナッツソース
- Shrimp & Salmon Cakes** - pine nuts, red peppers, lemon dill cream \$13  
エビとサーモンのコロッケ レモンディルクリーム添え
- Coconut Tempura Prawns** - coconut tempura, green curry sauce, lotus root chips \$12  
エビのタイ風ココナツ天ぷら グリーンカレーソース レンコンチップ添え
- Fresh Oysters On The Half Shell** - 6 oysters, mignonette, fresh grated horseradish \$14  
生がき半ダース (6ヶ)
- Ahi Tuna Sashimi** - wasabi, sesame oil, pickled ginger, daikon, ponzu broth \$14  
ハワイアンツナ (マグロ) のサシミ

## Starter & Meal Salads サラダ類

- Northwest Spring Greens** - Spring greens, tomato, carrot, beets, cucumber \$8  
春野菜、トマト、にんじん、ビーツ (根菜)、きゅうりのサラダ
- Caesar Salad** - herbed croutons, grated asiago, garlic anchovy dressing \$8  
シーザーサラダ (レタス、チーズの削りおろし、アンチョビドレッシング)
- Thai Steak Salad** - marinated steak, mangoes, almonds, sesame ginger dressing \$17  
タイ風ステーキサラダ (マンゴ、アーモンド、胡麻生姜ドレッシング)
- Spinach Salad** - feta, roasted peppers, pine nuts, honey balsamic dressing \$8  
ほうれん草のサラダ (フェタチーズ、松の実、バルサミコ・ドレッシング)
- Smoked Albacore Tuna Salad** - cashews, warm tuna, sesame ginger dressing \$15  
燻製備長マグロのサラダ (カシューナッツ、胡麻生姜ドレッシング)
- Chicken Taco Salad** - chili lime grilled chicken, cilantro lime vinaigrette \$14  
チリライム風味チキンとタコスのメキシコ風サラダ (香菜とライムのドレッシング)

### Salad Additions 以下お好みでサラダに追加できます

- チリライム風味チキン Chili lime chicken \$4、エビ Baby shrimp \$4  
牛サーロイン約 168 g 6oz baseball sirloin \$7



## Entrees メイン

**Pancetta Chicken Burger** - pesto, pancetta, roasted peppers, havarti cheese \$13  
チキンバーガー (塩漬けハム、ローストピーマン、ハバティチーズ)

**White Cheddar Beef Burger** - 8oz homemade patty, apple wood smoked cheddar \$13  
ホワイトチェダーチーズのハンバーガー

**Vegetarian Green Curry** - tofu, yams, peanuts, toasted coconut, naan \$15  
ベジタリアングリーンカレー (豆腐、ヤム芋、ピーナッツ、ココナツ、ナン (パン) 付き)

**Angus New York** - pancetta crushed potatoes, vegetables  
8oz (約225g) - \$25      10oz (約280g) - \$29  
牛ニューヨークステーキ ポテト&野菜添え ソースを以下よりお選び下さい  
赤ワイン red wine      粒コショウ peppercorn      ブルーチーズ blue cheese demi

**Filet Mignon** - chateau potatoes, vegetables, fresh horseradish \$32  
牛ヒレステーキ ポテト&野菜、西洋わさび添え ソースを以下よりお選び下さい  
赤ワイン red wine      粒コショウ peppercorn      ブルーチーズ blue cheese demi

**Australian Lamb Chops** - chateau potatoes, vegetables, minted glace de viande \$28  
オーストラリア産の子羊のグリル ポテト&野菜添え ミントソース

**Chorizo & Goat Cheese Stuffed Chicken Fettuccine** - roasted tomato pesto \$21  
チョリソ (辛いソーセージ) と山羊のチーズ詰めチキンのパスタ トマトペストソース

**Seafood Linguine** - clams, prawns, salmon, halibut, herbed white wine broth \$17  
シーフードパスタ (あさり、エビ、サーモンの白ワインソース)

**Herb Crusted Salmon** - sautéed orzo, vegetables, lemon dill cream \$23  
ハーブ衣のサーモン オルゾ (米サイズの Pasta)、野菜、レモンディルクリーム添え

**Tandoori Halibut** - Kaffir lime & ginger basmati, vegetables, cucumber mint raita \$25  
オヒョウのタンドリー風 ハーブ&ジンジャーライス、野菜、キュウリとミントのヨーグルト  
ソース添え

**Sesame Crusted Grilled Ahi Tuna** - Kaffir lime basmati, veges, wasabi ginger butter \$29  
ハワイアンツナ (マグロ) のゴマ衣 ハーブライス、野菜、わさび生姜バター

**Pan Seared Sea Scallop Risotto** - spinach, bacon, roasted garlic, roasted sweet corn \$27  
貝柱のリゾット ほうれん草、ベーコン、ローストガーリック、コーン

**Whole Dungeness Crab** - sautéed garlic green beans, lemon basil butter \$45  
ダンジャンス蟹 インゲンのガーリック炒め、レモンバジルバター