



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

生がき半ダース (6ヶ) \$14

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



Sandwiches サンドウィッチ・バーガー類

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

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)

Veggie Burger - kalamata olive mayo, roasted peppers, goat cheese \$11

ベジタリアンバーガー (ローストピーマン、ゴートチーズ)

Lamb Burger - raspberry red pepper relish, Comox valley brie \$14

子羊肉バーガー (赤ピーマンラズベリーレリッシュ、地元産ブリーチーズ)

Blackened Queen Charlotte Halibut Burger - grilled, minted melon salsa \$13

クィーンシャルロット産のオヒョウバーガー (ミントとメロンのサルサソース)

Smoked Turkey Clubhouse - house smoked turkey, bacon, havarti, cranberry sauce \$14

ターキーサンドウィッチ (七面鳥の燻製ハム、ベーコン、チーズ、クランベリーソース)

Reuben Sandwich - sauerkraut, shaved pastrami, emmenthal cheese \$13

ルーベンサンドウィッチ (サワークラフト、パストラミハム、チーズ)

Steak Sandwich - 6oz Angus sirloin, green peppercorn sauce, crisp onion rings \$16

アンガスビーフのステーキサンドウィッチとオニオンリング

BBQ Pulled Pork - slow roasted pork, creamy coleslaw, maple BBQ sauce \$13

豚肉のバーベキューサンドウィッチとコールスローサラダ

Mains メイン

Goat Cheese Pancetta Pizza - roasted garlic oil, tomatoes, shredded mozzarella \$15

塩漬けハムとゴートチーズのピザ (ローストガーリックオイル、トマト、モッツァレラチーズ)

Smoked Chicken Pizza - pesto, sundried tomatoes, green onion, feta, mozzarella \$15

スモークチキンピザ (ペストソース、オリーブ、ドライトマト、ネギ、フェタ&モッツァレラチーズ)

Halibut & Chips - Pipers Pale ale beer batter, creamy coleslaw, tartar sauce

オヒョウ1切れ 1 Piece \$12 / 2切れ 2 Piece \$17

オヒョウのフィッシュ&チップス (エールビール入りの衣揚げ、コールスローサラダ、タルタルソース)

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)

Baked Chicken Pot Pie - slow braised chicken, vegetables, veloute, puff pastry \$13

チキンポットパイ (チキン、野菜、クリームソース、パイ皮)

Seafood Linguine - clams, prawns, salmon, 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)