

# Suggested Beverages おすすめのお飲み物

## House Martinis <各種マルティニー> 6.00

**Classic Cosmopolitan** コスモポリタン  
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Fresh Lime.

**Sour Apple** サワーアップル  
Vodka, Apple Pucker, Midori, Sweet and Sour.

**Lemon Drop Martini** レモンドロップ  
Absolut Citron, Triple Sec, Sweet and Sour.

**Bubble Gum Martini** バブルガム  
Bubble Gum Vodka, Cranberry, Lime Juice.

**Pomegranate Press** ボムグラネットプレス  
Pama Pomegranate, Rum, Fruit Juices.

**Godiva Chocolate Martini** ゴディバチョコレート  
Godiva Chocolate Liqueur, Baileys, Vanilla Vodka.

## Specialty Cocktails <カクテル> 6.00

**Southern Punch** サザンパンチ  
Southern Comfort, Captain Morgan's Original,  
Watermelon Pucker, Fruit Juice.

**Mojito** モヒト  
Bacardi Rum, Fresh Mint, Lime Juice

**Relaxer** レラクサー  
Vodka, Peach Schnapps, Pineapple Rum, Cranberry.

**Mint Julep** ミントジュレップ  
A Classic, on the Rocks or Frozen.

**Grill Bloody Mary** ブラディーマリ  
Absolut Peppar, Zing Zang, Olive, Lime.

**Skinnygirl Margarita** スキニーガールマルガリータ  
Bethenny Frankel's all natural, low calorie version made  
with Blue Agave Tequila.

## Bottled Waters <ミネラルウォーター> 2.50

**Panna S. Pellegrino Sparkling**  
無発泡(ガスなし)かどうかお尋ね下さい。

## Wine Selection <ワイン セレクション>

			Bottle Price ボトル	Glass Price グラス
<b>Chardonnay</b> (シャルドネ 白)	<b>Kendall Jackson</b>	California	27.95	7.25
	<b>Guenoc</b>	California	21.95	5.95
	<b>Coastal Vines</b>	California	19.95	5.25
<b>Sauvignon Blanc</b> (ソービニオン ブランコ)	<b>Stephen Vincent</b>	California	17.95	4.95
<b>Pinot Grigio</b> (ピノグリジオ)	<b>Cavit</b>	Italy	17.95	4.95
<b>Riesling</b> (ライズリング)	<b>Rudi Wiest Mosel</b>	Germany	20.95	5.65
<b>White Zinfandel</b> (ホワイト ジンファンデル)	<b>Beringer</b>	California	15.95	4.45
<b>Cabernet Sauvignon</b> (カベルネ ソービニオン 赤)	<b>Francis Coppola</b>	California	25.95	6.95
	<b>Castle Rock</b>	California	20.95	5.65
	<b>Red Tree</b>	California	19.95	5.25
<b>Merlot</b> (メルロー)	<b>Camelot</b>	California	17.95	4.85
<b>Pinot Noir</b> (ピノ ノワール)	<b>Cartlidge &amp; Browne</b>	California	21.95	5.95
	<b>J. Pedroncelli</b>	Russian River	25.95	6.95
<b>Shiraz</b> (シラーズ)	<b>Wishing Tree</b>	Australia	21.95	5.95
<b>Zinfandel</b> (ジンファンデル)	<b>Karly Pokerville</b>	California	21.95	5.95
<b>Sparkling</b> (スパークリングワイン)	<b>Freixenet Cordon Negro (split)</b>	Spain	5.95	
	<b>Freixenet Cordon Negro Extra Dry</b>	Spain	24.95	

## On Tap オンタップ(ドラフト)

	Regular	Tall
<b>Sam Adams Boston Lager</b> サミュエルアダムスボストンラガー	3.50	5.00
<b>Samuel Adams Seasonal</b> サミュエルアダムス シーズン	3.50	5.00
<b>Southern Pecan</b> サザンピーカン	3.50	5.00
<b>Blue Moon</b> ブルームーン	3.00	4.50
<b>Guinness Stout</b> ギネス スタウト	3.75	5.25
<b>Bud Light</b> バドライト	2.50	4.00

## Bottles ボトル

Seasonal Selection	季節のおすすめ	Market Price	時価
<b>Rogue Dead Guy Ale</b> ローグデッドガイエール			5.00
<b>Corona</b> コロナ			4.25
<b>Heineken</b> ハイネケン			4.25
<b>Amstel Light</b> アムステルライト			4.25
<b>Red Stripe</b> レッドストライプ			4.25
<b>Newcastle Brown Ale</b> ニューカッスル			4.25
<b>Killians Irish Red</b> キリアンズ			4.25
<b>Shiner Bock</b> シャイナーボック			4.25
<b>Stella Artois</b> ステラアルトワ			4.25
<b>Hornsby's Amber Draft</b> ホーンズビ			4.25
<b>Shiner Hefeweizen</b> シャイナーヘフェバイツェン			4.50
<b>Sierra Nevada Pale Ale</b> シエラネバダパールエール			4.50
<b>Dos Equis</b> ドスエキス			4.25
<b>Budweiser</b> バドワイザー			3.00
<b>Bud Light</b> バドライト			3.00
<b>Miller Light</b> ミラーライト			3.00
<b>Coors Light</b> クアーズライト			3.00
<b>Michelob Ultra</b> ミケロプウルトラ			3.00
<b>O'Doul's</b> オードールズ			3.00
<b>Pabst Blue Ribbon</b> パブストブルーリボン			2.00



# Dinner Menu

343 East Main Street, Suite A  
662 680-3201



## Starters

<スターター>

### ★ Spring Rolls 7.99

春巻き アジア風付け合わせとソース添え

### ★ Crab and Macadamia 6.99

カニとマカデミアナッツの自家製揚げワナンタン プラムマスタードソース添え

### Sliders 8.29

ハワイアンブレッドを使ったミニハンバーガー(4つ)ガーリックフライ付き

### Roasted Chicken Nachos 8.29

チキンナチョス、タマネギ、トマト、チーズ、サワークリーム、ハラペーニョ、ワカモレのトッピング

### Spicy Quesadilla 7.49

ケサデラ、チキン、ベツバジャックチーズ、ハラペーニョ、コリアンダー、ワカモレ、サルサとサワークリーム

### Steak on a Stick 7.99

ビーフテンダーロインの串刺し(2本) ガーリックフライ付き

### Panko Crusted Fried Cheese 7.99

チーズのフライ。モzzarellaチーズか、ベビージャックのいずれか、もしくは両方からお選びいただけます。

### Buffalo Wings 8.29

バッファローウィング

### Crispy Portabello Mushrooms 7.49

カリカリポトベロきのこのフライ ランチディップソース添え

### Queso Dip 5.49

ケソディップ

ハラペーニョとチポトールをブレンドし、とろけたチーズのディップ 自家製のトルティーヤチップスでどうぞ。

### Crab Cake 6.99

カニとザリガニのすり身のパティ、ケーパレムラードソース添え

### Soup of the Day

本日のスープ

カップ(小) Cup 2.49

ボウル(大) Bowl 3.99

サラダとのセット Bowl with Salad 7.99

## Salads

<サラダ>

### Black and Bleu 9.99

下味をつけ焼き上げたテンダーロイン、レタス、赤ピーマン、ブルーチーズとブルチーズのドレッシング添え

### Southwest Salad 8.99

サラダ、チーズ、トマト、ネギ、コーン、ブラックビーンズ、BBQチキン、ランチドレッシングとトルティーヤチップス付き

### Grilled Chicken Club Salad 8.49

チキンのグリル。

ハム、ベーコン、トマト、レタス、チーズにバターミルクランチドレッシング添え(フライに変更も可)

### Chicken Pesto Pasta Salad 8.69

リボン型バスタ、日干しトマト、松の実、パルメザンチーズ、クルトンのシーザーチキンサラダ

### ★ Ahi Crunchy Salad 9.99

胡麻を付けてレアに焼き上げたキハダマグロに、野菜、アジア風付け合せ、仕上げにかりかりのワナンタンをトッピング、オリエンタルピネガードレッシング添え

### Caesar, House, or Wedge Salad 3.99

その他、シーザー、ハウス、ウェッジサラダなどご用意しています。

## Sandwiches

<サンドイッチ>

Add a Caesar, House or Wedge Salad to any Dish for \$2.49.

セットとしてシーザー、ハウス、ウェッジサラダのいずれかを付けることができます。\$2.49

### Fish Sandwich Market Price 時価

フィッシュサンドイッチ

カイザーロールに本日のお魚とタルタルソース、レタス、トマトをサンド。ガーリックフライ付き

### ★ Baja Fish Tacos 8.49

マヒマヒのタコス。2枚の小麦のトルティーヤに新鮮なトマトのサルサをトッピング、チポトレドレッシング添え。チーズトッピングのナチョス付き

### Creole Shrimp Wrap 8.29

エビのラップ、チポトレドレッシングにジャックチーズとチェダーチーズ、レタス、トマト、ケイジャンレムラードソース添え。ガーリックフライ付き。

### Bayou Crab Cake Sandwich 7.99

カニとザリガニのすり身のパティをカイザーロールにサンド。レタス、トマト、ケイパレムラードソース添え。ガーリックフライ付き。

### Ribeye Sandwich 9.99

米国農務省特選のリブアイステーキ。

サワードウトーストにレタス、トマト、マヨネーズを添えて。ガーリックフライ付き。

### The Original Philly Cheesesteak 8.29

米国農務省特選の薄切り牛肉とタマネギを炒めたサンドイッチ。ガーリックフライ付き。

### Roast Beef Dip 7.99

ローストビーフ、スイスチーズ、タマネギ、タイガースソース、ディッピングソース。ガーリックフライ付き。

### The Grill Club 7.99

ロースターキー、スモークベーコン、レタス、トマト、マヨネーズをトーストにサンド。ガーリックフライ付き。

### Chicken Pecos Wrap 7.99

ベツバジャックチーズ、チェダーチーズ、レタス、トマト、ベーコン、チポトレマヨネーズを小麦のトルティーヤでラップ。ガーリックフライ付き。

## Burgers and Grills

<ハンバーガーとグリル>

All Burgers and Grills Served with Garlic Fries.

Boca Vegan Burger Available.

下記のハンバーガーとグリルには、ガーリックフライが付きま。ベジタリアンの方のためのハンバーガーにも変更可能です。

### Classic Cheese Burger 8.29 Add Bacon. .99

チーズ、マスタード、マヨネーズ、レタス、トマト、ピクルス、タマネギ(ベーコン追加 0.99)

### Uptown Burger 8.49

マッシュルーム、ベーコン、マヨネーズ、マスタード、タマネギ、ピクルス、レタス、トマト、モzzarellaチーズ

### Downtown Chicken Grill 7.99

BBQ ソースで味付けしたチキン、ハム、モzzarellaチーズ、レタス、トマト、マヨネーズ

### Bacon Cheddar Chicken Grill 8.29

スモークベーコン、チェダーチーズ、レタス、トマト、マヨネーズ

### Sliders 8.29

ハワイアンブレッドを使ったミニハンバーガー(4つ)、サザンアイランド、レタス、トマト、タマネギ、チーズ、ガーリックフライ付き

## Specialties

<スペシャル>

All Specialties Served with a Caesar, House or Wedge Salad.

下記のスペシャルにはシーザー、ハウス、ウェッジサラダのいずれかが付きま。お好きな物をお選びください。

### Shrimp Scampi Linguini 16.99

エビのリングイネバスタ リングイネのバスタにエビ、ポルトベロマッシュルーム、トマト、ほうれん草。

### レモンガーリックソースで仕上げました。

### Honey Soy Salmon Market Price 時価

蜂蜜と醤油のソースで仕上げたサーモン、ジャズミンライス、野菜

### Blackened Ahi Tuna 16.99

キハダマグロの醤油マスタードソースがけ、ジャズミンライスと野菜、アジア風付け合せを添えて。

### Bayou Chicken 14.99

マッシュポテトの上にケイジャンスパイスでグリルしたチキン、ザリガニソース添え。

### Market Fresh Fish Market Price 時価

本日入荷の新鮮なお魚については、お尋ねください。

### Grilled Chicken Cordon Bleu 13.99

スモークハムとスイスチーズを挟んだチキンの胸肉コルドンブルー

ガーリックマッシュポテト、ハンニーマスタード、野菜添え

### Fettuccine Alfredo 13.99

フェットチーネアルフレード。ガーリックがちょっときいたパルメザンクリームソースが決め手。チキンの胸肉が上に乗っています。

### Shrimp 'n' Grit Cakes 13.99

ケイジャンスパイスで味付けしたジャンボシュリンプ、グリッツとオープンローズトのトマト添え。

### Homemade Chicken Tender Dinner 11.99

チキンの柔らかい部分を美味しく揚げました。ハンニーマスタードでお楽しみください。

### Crab Cake Dinner 13.99

カニとザリガニのすり身のパティとパルサミコドレッシングで和えたサラダ、サルサ、ケイパレムラードソース、マッシュルーム添え。

## Sides

<副菜>

Cup of Soup 2.49 スープ カップ(小)

Jasmine Rice 1.99 ジャズミンライス

Seasonal Veggies 2.49 季節の野菜

Garlic Fries 1.99 フライドポテト(生にんにく添え)

Garlic Mashed Potatoes 1.99 ガーリックマッシュポテト

Asparagus 2.49 アスパラガス

Loaded Baked Potato 2.49 ベイクドポテト

Onion Rings 1.99 オニオンリング(タマネギフライ)

当店ではトランス脂肪酸フリーのオイルを使用しています。また食品の管理衛生には十分注意しておりますが、調理方法によってはアレルギー等のあるお客様の体調にリスクを伴う場合もございます。お好みの焼き加減等をご指定下さい。全てのハンバーガーの焼き加減は、特にご指定のない場合はミディアムウェルになっております。食べ物にアレルギーのある場合はお申し下さい。



当店ではギフトカードをご用意しています。金額はお客様のご要望に合わせて設定できますし、姉妹店でもご利用できます。お求めはお近くの店員またはレジまでどうぞ。

## Steaks

<ステーキ>

All Steaks Served with a Caesar, House or Wedge Salad.

下記のステーキにはシーザー、ハウス、ウェッジサラダのいずれかが付きま。お好きな物をお選びください。

### Cowboy Ribeye 24.99

14オンスの骨付きリブアイ。副菜とサラダ一点(シーザー、ハウス、もしくはウェッジサラダ)をお選びください。

### ★ Filet Mignon 19.99

8オンスのセンターカットステーキ。副菜とサラダ一点(シーザー、ハウス、もしくはウェッジサラダ)をお選びください。

### ★ Harveys Marinated Ribeye 18.99

12オンスのリブアイを醤油、バインナップル、ガーリック、ショウガのソースに48時間じっくりと漬け込み、グリルしました。副菜とサラダ一点(シーザー、ハウス、もしくはウェッジサラダ)をお選びください。

### Steak on a Stick Dinner 16.99

やわらかいビーフの串刺し(4本)にBBQソースを添えて。副菜とサラダ一点(シーザー、ハウス、もしくはウェッジサラダ)をお選びください。

### Baby Back Ribs

Full Rack 14.99 Half Rack 14.99

じっくりと調理したBBQペビーバックリブ、副菜とサラダ一点(シーザー、ハウス、もしくはウェッジサラダ)をお選びください。

## Desserts

<デザート>

### ★ SNICKERS® Bar Pie 5.99

自家製パイ。コーヒータとチョコレートのアイスクリームがグラハムクラッカーの生地に入っています。

ホイップクリーム、チョコレートソースとスニッカーズをトッピングしました。

### NY Cheesecake 5.29

ニューヨークスタイルチーズケーキ

温かいカラメルソースとピーカンを添えて。

### Wild Berry Cobbler 4.99

ブルーベリー、ラズベリー、ブラックベリー、ストロベリーをベストーとともに焼き上げました。

バナナアイスクリームとホップクリームのトッピング。

### Brownie Sundae 4.99

ブラウニーサンデー

ナッツの入ったブラウニーにバナナアイスを添えて。チョコレートソースがたっぷりです。

