

## SNACKS, APPETIZERS & EXTRAS <アパタイザー>

### Fried Mushrooms 8.5

マッシュルームのフライ  
ランチドレッシング添え

### ★ Spinach Artichoke Dip 7.5

ほうれん草とアーティチョークのディップ  
サワークリームとコーンチップ添え

### Buffalo Wings 9.5

鳥の手羽先、手羽中の唐揚げパッパロソース和え  
ニンジン、セロリ、ランチドレッシング添え

### Loaded Baked Potato 6.5

ベイクドポテト、チーズ、ハム、ネギ、サワークリーム&バター 添え  
＊ハウスサラダとのセット6.5

### Fried Cheese 8.5

モツアレチーズのフライ  
ランチドレッシング添え

### ★ Crab Cake 7.5

トゥインメリーランド風 蟹のすり身のパティ  
クレオールマスタード添え

### Cajun Shrimp Skewers 8.5

ケイジャン風シュリンプのグリル(串)

### Broccoli Bites 7.5

ブロッコリー、チーズ、ベーコン、タマネギ  
ハラペーニョのフライ、ハニーマスタード添え

## HOMEMADE SOUPS <自家製スープ>

Monday

Loaded Potato

Wednesday

Creamy Chicken Noodle

Friday

Crawfish Chowder

Tuesday

Chicken Tortilla

Saturday

Creamy Chicken Noodle

Cup カップ (小) 2.5

Bowl ボウル (大) 4.5

w/Salad サラダとのセット 6.5

## FRESH TOSSED SALADS <フレッシュサラダ>

### NEW Black and Bleu Salad 11

ビーフテンドーロインのサラダ。ローメインレタス、ブルーチーズ、トマト、赤ピーマン、カリカリのタマネギ。ブルーチーズドレッシング添え。

### ★ BBQ Chicken Salad 9.5

千切りレタス、ブラックビーン、コーン、ネギ、トマト、チーズ、パーベキューチキン、コーンルティエーヤ、ランチドレッシング添え

### Chicken Salad Quesadilla 9.

チキンサラダ、ジャックチーズ、チェダーチーズ、トマト、ネギの入ったメキシコ風ケサディエーヤ。季節のフレッシュフルーツ付

### Quiche-of-the-Day and Salad 8.5

本日のキッシュと、以下の中から好きな品一点をお選びください。  
シーザーサラダ、ハウスサラダ、又は本日のスープ

### Harvey's Club Salad 9.

フライドチキン、又はグリルチキンをお選び下さい。ベーコン、ハム、チーズ、トマト、チーズトースト付き。

### ★ Southwest Crab Cake Salad 10.

トゥインメリーランド風の蟹のすり身のパティにトマト、ネギ、クリスピールティエーヤ、コリアンダー、ライムピネガー、コーンサルサ

### NEW Cranberry Chicken Salad 9.5

チキンの胸肉にディジョンマスタード、ハニー、ドライクランベリー、マヨネーズ、セロリを添えて。季節のフレッシュフルーツ付

### Asian Chicken Salad 9.5

カリッと揚げた鳥の唐揚げに甘辛のガーリックソースをかけ、ニンジン、ミニトマト、アジア風ハニーマスタードドレッシング

## SANDWICH PLATTERS <サンドイッチ>

以下のメニューには、フライドポテト、ベイクドビーンズ、ベーコンポテトサラダ、またはカッパスープ(小)のいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。

### Philly Cheese Steak Sandwich 8.5

薄切り牛肉に、タマネギ、ピーマン、マッシュルーム、ジャックチーズ、フレンチバター

### Club Sandwich 8.

厚切りのウィートベリーパン、スモークハム、スモークターキー、レタス、トマト、チーズ、ベーコン、マヨネーズ、ハニーマスタード

### ★ Prime Rib Sandwich 10.

ゆっくり焼き上げたフライムリブ、6オンス。  
トーストした少し大きめのパンとソース付き

### NEW Prime Rib French Dip Sandwich 10.

当店特選のプライムリブをホースラディッシュのソースとともにプリオッシュでサンドしました。

### Down Home Burger 8.

新鮮なひき肉を使ったハンバーガー。サワードアップブレッド、チェダーチーズ、レタス、タマネギ、ピクルス、マスタード、マヨネーズ 8 ベーコン追加 1.5

### Reuben 7.5

コーンビーフ、ザワークラフト、スイスチーズ、ディジョンマスタード、ライ麦パン、ザンアイランドドレッシング

## CHICKEN <チキン>

以下のメニューには、サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点、副菜としてマッシュポテト、ピラフ、野菜のケバブ、チーズマカロニ、またはベイクドポテトのいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。

### Lemon Pepper Chicken 14.5

メスキートでグリルしたチキンの骨なし胸肉にレモンペッパーで軽く味付けしました。

### Grilled Honey Citrus Chicken & Shrimp 14.5

柑橘系の下味をつけたチキン胸肉とジャンボシュリンプの串刺しとの組み合わせ。  
特製オレンジソースでお楽しみ下さい。

### ★ Chicken & Fixins 15.5

メスキートでグリルしたチキンの骨なし胸肉にパーベキューソースがたっぷり。スモークハムととろけたモントレージャックチーズが絶妙。

### Chicken Tenders Platter 12.5

やわらかいチキンを下味をつけた衣でカラッと揚げました。フライドポテトと一緒にハニーマスタードでお召上がりください。

## STEAKS, PRIME RIB & RIBS <ステーキ、リブステーキ>

### メスキートの木を使って焼いたステーキは格別の味です。味わえば違いが分かります!

以下のステーキメニューには、サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点、副菜としてマッシュポテト、ピラフ、チーズマカロニ、野菜のケバブ、またはベイクドポテトのいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。

### ★ Marinated Ribeye 19.5

12オンスのリアブeyeを醤油、パインナップル、ニンニク、生姜で48時間下味を付けたあと、お好みの焼き加減に仕上げます。

### New York Strip 18.5

米国農務省から格付けされた特選14オンスのニューヨークストリップをオリーブオイルとシェアのブレンドしたハーブで味付けします。

### Filet Mignon 9 oz. 22. 6 oz. 19.

米国農務省から格付けされた特選フィレをハンドカットしました。

### Tenderloin Kabob 16.

やわらかいビーフ、ピーマン、トマト、タマネギを串焼きにし、ピラフの上に乗せました。

### NEW Chipotle Glazed Pork Porterhouse 17.

14オンスのポークを甘辛いチポートルのソースで味付けしました。

Add to any dish,  
a Jumbo shrimp skewer 4.  
エビの追加もできます。

当店のリブは一晚かけてじっくり焼き上げたやわらかさが自慢のリブです。

### ★ Prime Rib

#### Our House Specialty!

米国農務省特選のリブアイをじっくり料理しました。とろけるような味わいです。  
以下のメニューには、サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点、副菜としてマッシュポテト、ピラフ、チーズマカロニ、野菜のケバブ、またはベイクドポテトのいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。  
16 オンス 22. 12 オンス 19. 10 オンス 17

### BBQ Baby Back Ribs

スモークパーベキューソースでたっぷり下味をつけて、メスキートでじっくり焼き上げました。サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点、副菜としてマッシュポテト、ピラフ、野菜のケバブ、チーズマカロニ、又はベイクドポテトのいずれか一点が付きまます。好きなものを各々お選びください。  
Full Rack 19. Half Rack 14.5

## CHEF'S SELECTIONS <シェフ特選>

以下のシェフの特選メニューには、サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。

### ★ Fresh Fish-of-the-Day Market Price. 時価

シェフが選んだ新鮮な魚をテーブルへお届けします。詳しくはテーブルの係にお尋ねください。

### NEW Yellowfin Ahi Tuna 19.

お寿司に使われる高級キハダマグロをバイナップルと醤油とんにくのソースで仕上げました。本日の野菜を添えて。

### Almond Crusted Grouper 16.

衣に炒りアーモンド、ネギ、ディルマヨネーズとレモンと和えてソテー。マンダリンオレンジソースをトッピング。ライスピラフ添え。

### Shrimp N' Grits 15.

ジャンボシュリンプのソテーをケイジャンスパイスでアクセント。スモークチェダーチーズとハラペーニョのグリッツ添え

### Delta Chicken 16.

ケイジャン風に味付けしたチキンの胸肉にガーリックマッシュポテト、子牛のグレイビー、ザリガニのクリーム、ネギ

### NEW BBQ Shrimp 17.5

ニューオリンス風BBQジャンボシュリンプを香草を使ったソースで仕上げました。チーズマカロニ添え。

## PASTA <パスタ>

以下のメニューには、サラダ(シーザーか、ハウス)とチーズトースト、またはスープ(大)のいずれか一点が付きまます。好きなものをお選び下さい。

### Cajun Chicken Pasta 14.

リングイネパスタにケイジャンスパイスで味付けしたチキンの胸肉がのっています。トマトとネギの入ったピリッとしたソース。

### ★ Fettuccine Romano 14.5

イタリアンソーセージ、牛ひき肉、タマネギ、んにく、トマト、赤ピーマン、オリーブオイル、クリーム、パルメザンチーズ、バジル

### New Orleans Seafood Pasta 16.

リングイネパスタにエビとザリガニの身をケイジャンクリームで煮込んだソース。

### NEW Chicken Linguini Primavera 15.

チキンリングイネ プリマベラ  
リングイネパスタにチキンの胸肉、グリーンピース、トマト、ほうれん草、ブロッコリー、ハリコトパートをオリーブオイルとんにくのソースで仕上げました。

## DESSERTS <デザート>

### Jubilations Cream Cheese Cake 6.5

クリーミーなクリームチーズと、バター、天然バニラを使い、グラハムクラッカーにピーカンを入れてクラストを作りました。

### Bread Pudding 6.5

フランスパンをリッチなバニラカスタードに浸し、グラニースミスアップルとピーカンとともに焼き上げました。仕上げはバーボンソースで。

### Brownie Delight 5.5

温かいブラウニーに冷たいバニラアイスクリーム、チョコレートシロップとホイップクリームを添えて

<ギフトカード>当店でギフトカードをご用意しています。お求めはお近くのテーブルの係、またはレジまでどうぞ。

### ★ Harveys Favorites

全てのメニューと価格は都合により変更されることがあります。

当店はトランスファクト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。食べ物アレルギーのある場合はお申し出下さい。

## CHARDONNAY <シャルドネ>

	グラス	ボトル
Kendall Jackson Vintners Reserve ケンデルジャクソンベントナーズリザーブ	7.45	27.95
Hob Nob (France) ホブ ノブ	6.95	25.95
Wishing Tree (Australia) ねがいことの樹	5.95	21.95
Coastal Vines (California) コースタル ヴァインズ	5.25	18.95

## VARIETALS

Santa Rita 120 Sauvignon Blanc サンタ・リタ 120ソーヴィニヨン・ブラン(チリ)	5.45	19.95
Louis Guntrum Royal Blue Riesling (Germany) ルイス・ガントラム ロイヤル ブルーボトル (ドイツ)	5.95	21.95
Beringer White Zinfandel ベリンジャー・ホワイトジンファンデル	5.25	18.95
Cavit Pinot Grigio (Italy) ~ Wine Enthusiast "Best Buy" キャビノットピノグリジオ(イタリア)	5.25	18.95

## CABERNET SAUVIGNON <カベルネ ソーヴィニヨン 赤>

Francis Coppola Diamond Collection Claret フランシス・コッポラ・ダイヤモンドコレクション クラレット	7.45	27.95
McManis (California) マクマニス(カリフォルニア)	6.45	23.95
Robert Mondavi Private Selection ロバート・モンダヴィ プライベート セレクション	5.95	21.95
39 Degrees (CA) ~ Wine Spectator "Best Buy" 39°(カリフォルニア)	5.45	19.95
Coastal Vines (California) コースタル ヴァインズ	5.25	18.95

## RED VARIETALS

Patch Block Pinot Noir (France) パッチブロック ピノ・ノワール (フランス)	5.65	20.95
Castle Rock Pinot Noir ~ Connoisseurs Guide 89 キャッスルロック ピノ・ノワール	6.45	23.95
Blackstone Merlot (CA) ブラックストーン・メルロー (カリフォルニア)	5.65	20.95
Terra Rosa Malbec (Argentina) テラ・ローザ マルベック (アルゼンチン)	6.45	23.95

## SPARKLING WINES <スパークリングワイン>

Freixenet, Cordon Negro フレシエネットコドンネグ		19.95
Freixenet, Cordon Negro-Split フレシエネットコドンネグロースプリット	5.95	

## BEER

ON TAP (ドラフト)	BOTTLES (ボトル)	Sam Adams	Bud Light
Sam Adams Lager	Amstel Light アムステルライト	3.95	2.95
3.75 サミュエルアダムス	Corona コロナ	3.95	2.95
Sams Seasonal サミュエルアダムス シーズン	Red Stripe レッドストライプ	3.95	2.95
3.75	Heineken ハイネケン	3.95	2.95
Southern Pecan サザンピカン	Leinenkugel ライネンクゲル	3.95	2.95
3.75			
Blue Moon ブルームーン			
3.25			
Bud Light			
2.95			

## SPECIALTIES <スパークリングワイン>

### MARGARITAS マルガリータ(ロック・フロズン)

On the rocks or frozen, made with premium ingredients.

**The Patron** ザ・パトロン パトロン、テキーラ、グランマルニエ、コアントロー 9.75

**Gold Margarita** ゴールドマルガリータ クルエボゴールド、コアントロー 6.50

**Italian Margarita** イタリアンマルガリータ クルエボゴールド、アマレット 6.50

**Emerald Margarita** エメラルドマルガリータ クルエボゴールド、ミドリ、ブルーキュソー、グランマルニエ 6.50

**House Margarita** ハウスマルガリータ ゴールドテキーラ、トリプルセック、スイート&サワー 5.75

### BLOODY MARYS ブラディーマリー

Just the right amount of spice! Made with Zing Zang Bloody Mary mix.

**Zing Zang Bloody Mary** ジングザングブラディーマリー 5.25

**Bayou Bloody Mary** バイユーブラディーマリー 6.50

### ICE CREAM & FROZEN DRINKS

アイスクリーム&フロズンドリンク

1989年からの自家製オリジナル

**Kahlua Chocolate Freeze** カウアチョコレート 6.50

**Pina Colada** ピナコラーダ 6.50

**Brandy Alexander** ブランディアーアレクサンダー 6.50

**Daiquiris** ダイキリ 6.50

**HOUSE MARTINIS** マルティニー 6.50

**Cosmopolitan** コスモポリタン

**Lemon Drop** レモンドロップ

**Godiva Chocolate** ゴディバチョコレート

**Green Apple** グリーンアップル

**Pomegranate Press** ポメグラネットプレス

**Berry Peachtini** ベリーピーチティニ

**Dirty Martini** ダーティーマルティニー

### COFFEE DRINKS コーヒードリンク

La Pavoniのエスプレッソベース、カフェインなしもあります。

**Classic Espresso Shot** エスプレッソ 2.25

**Cappuccino or Latte** カプチーノ、またはラテ 3.50

**Caramel Macchiato** キャラメルマキアート 3.95

**Mocha Latte** モカラテ 3.95

**Vanilla Cappuccino** バニラカプチーノ 3.95

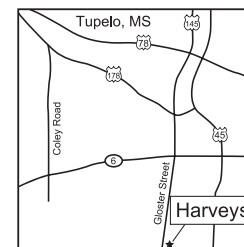
**Coffee or Cappuccino with any liqueur** 6.50

# HARVEYS

SINCE 1982

Dinner Menu

Tupelo, MS  
424 S. Gloster Street  
662.842.6763



www.eatwithus.com