

SNACKS, APPETIZERS & EXTRAS <アペタイザー>

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、手羽中の唐揚げバファローソース和え
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
モッツアレラチーズのフライ
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	Thursday Chicken & Corn Chowder	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.
ビーフテンダーロインのサラダ、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、バーベキューチキン、コールドレッシング添え

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、クルスビートルティーヤ、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、ハニーマスタード、ドライ克蘭ベリー、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、またはカップスープ(小)のいずれか一点が付きまます。お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.
厚切りのワイトベリーパン、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プライムリブ、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ブ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。サワードウブレッド、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、サンアイランドドレッシング

<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。

当店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出下さい。

★ **Harveys Favorites** 全てのメニューと価格は都台により変更されることがあります。

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。お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。

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。

Delta Chicken 16.
ケイジャン風に味付けしたチキンの胸肉と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。

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ツプルと醤油とにんにくのソースで仕上げました。本日の野菜を添えて。

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

★ **Crab Cakes** 17.
メリーランド風の蟹のすり身のパティにクレオールマスタードソース、コーンレリッシュ、ライスピラフ

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。お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 & Fixes** 15.5
メスキートでグリルしたチキンの骨なし胸肉にバ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し上がりください。

STEAKS, CHOPS & RIBS <ステーキ、リブステーキ>

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。お好きなものをお選び下さい。

★ **Marinated Ribeye** 19.5
12オンスのリブアイを醤油、パインアップル、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。

BBQ Baby Back Ribs
スモークバ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。お好きなものを各々お選びください。
Full Rack 19. **Half Rack** 14.5

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。

★ **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。お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 1

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。

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。お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。

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。

★ **Fettuccine Romano** 14.5
イタリアンソーセージ、牛ひき肉、タマネギ、にんにく、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 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に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、天然バナナを使い、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ナナカスタードに浸し、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ナニアイスクリーム、チョコレートシロップとホイップクリームを添えて

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ソーヴィニオン・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 ソービニオン 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、テキサス、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 ゴールドテキサス、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

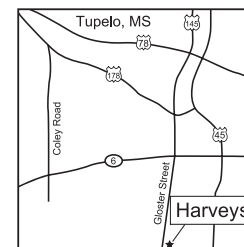
Vanilla Cappuccino バニラカプチーノ 3.95

Coffee or Cappuccino with any liqueur 6.50

HARVEYS

SINCE 1982
Lunch Menu

Tupelo, MS
424 S. Gloster Street
662.842.6763



www.eatwithus.com