



Lunch

- クラブケーキ：マイクログリーンサラダとレモン風味のアーティチョークマヨネーズとともに*15
ケープコッド産ムール貝のレモン蒸し：ガーリックとトーストしたアーモンド風味のスープとともに*14
ニューハンプシャー州産のベーコン入りスモークチキンとさつまいものチャウダー：
自家製クラッカー、ネギの香味オイル添え*ボウル10、カップ5
ポテトとネギの冷製スープ ボウル8、カップ4

サラダへの追加トッピング：ローストチキン*7、一口サイズステーキ*10、神戸ビーフバーガー*8、エビのグリル*10、サーモンの
グリル*10

- スライスされたアスパラガス、フェネル、にんじん、ルッコラのサラダ：ゴートチーズ、ミントとレモンのドレッシングとともに12
イチジク、くるみ、ラディッシュとほうれん草のサラダ：フリゼ、ブルーチーズをハーブドレッシングとともに13
クラシックシーザーサラダ：ホワイトアンチョビ、ガーリック風味のクルトン*10
ベイビーグリーンのサラダ：シーソルトとレモン風味マスタードビネグレットソースとともに9
チキンサラダ：りんご、ぶどう、ドライクランベリー、くるみ、ベイビーグリーン入り*12
ニューイングランド風コブサラダ：グリルチキン、アボカドとマサチューセッツ産のブルーチーズ入り*12
ビンナガマグロのサラダ：インゲン豆、トマト、ルッコラ、松の実を赤ワインドレッシングとともに9

ローストチキンのBLTサンドイッチ：フレンチフライ添え*12

ルーベンホットプレスサンドイッチ：コールスローサラダを添えて10

- ローストポークのホットプレスサンドイッチ：ハム、グリュエルチーズ、ピクルス、タマネギ、スパイシーマヨネーズ12
野菜のホットプレスサンドイッチ：グリュエルチーズ、ピクルス、タマネギ、スパイシーマヨネーズ9

ツナとバーモントチェダーチーズのオープンサンドイッチ：ミックスグリーンサラダを添えて8

スモークターキーのクラブサンドイッチ：クランベリーマヨネーズ、ロードアイランド風パンケーキ、ベイビーグリーンとともに10

The Fireplace 特製ハンバーガー メープルスモークベーコン入り：ブルーチーズ、またはバーモント産のチェダーチーズ追加*12

The 'Warren Dog' (BHS 1952): ジャンボグリルホットドッグ：ボストンバイクドビーンズとフレンチフライ添え9

ベジタリアンハンバーガー：ローストペッパーのレリッシュ、フレンチフライ、ピクルス添え8

スーパースロッピージョーサンドイッチ：フレンチフライ添え10

フルーツヨーグルト：ホームメイドのグラノーラと新鮮なベリーをハチミツ風味のヨーグルトとともに9

The Fireplace 特製ピザ：ソーセージ、トマト、モッツアレラチーズ入り*13

自家製スモークサーモンのピザ：レッドオニオン、ネギ、ケッパー、クリーミーチーズ入り13

Entrees

オレンジ風味サーモン照り焼き：春アスパラガス、エアルームキャロット、そら豆の洋風煮込みとともに*18

バヴェットステーキ：ハーブ入りブルーチーズバター、ブロッコリーニのソテーとローストエシャロット添え*18

ローストチキン：にんじんのグラッセ、パプリカ、ポータベラマッシュルーム、ほうれん草、フェタチーズとともに*16

ロードアイランドフェタチーズとにんじんのラビオリ：サンドライトマトとパインナッツのペストソース、スイートピーオイルと
スプラウト、アジアゴチーズとともに24

CHEF/OWNER: JIM SOLOMON

*生もしくは調理をしていないシーフード、肉、卵などで具合が悪くなられる方もおられます。6人以上の団体の場合、18%のサービス料をいただきます。予約受付（限りあり）：(617) 975-1900 ウェブサイト：www.fireplacere.com