



Midday Menu

(2 : 30 - 5 : 00)

タラとエビのチャウダー ボウル 9 / カップ 7

ニューハンプシャー産のベーコン添え

野菜のスープ ボウル 8 / カップ 5

ガーリック風味のクラッカーとチェダーチーズをのせて

ニューイングランド産熟成チーズとおつまみ

自家製ガーリッククラッカー添え (種類と値段はウェイターにお訊ね下さい)

The Fireplace の鮮魚バーより

シュリンプカクテル 2.75 / 個

リトルネック (西洋アサリ) 2 / 個

生カキ (本日の種類はウェイターにお訊ねください) 2.75 / 個

ゴートチーズとエアリュームビーツのサラダ 12

カシューナッツ、フリゼ、乾燥アプリコット、ほうれん草を
バーモント産のメイプルシロップを使ったビネグレットソースとともに

イチジクとルッコラのサラダ 12

フェタチーズ、エアリュームラディッシュ、トーストしたピーカンナッツを
赤ブドウのビネグレットソースとともに

ミックスグリーンサラダ 7

チェリートマトとにんじんをバルサミコのドレッシングとともに

クラシックシーザーサラダ* 8

ホワイトアンチョビ、ガーリック風味のクルトン

ローストチキン入り 12

グリルした海老入り 16

ソフトシェルクラブとごみ、トマト、ケッパーのソテー 14
ルッコラ、赤チコリ、フリセをレモンビネグレットソースとともに

ニューイングランド風コブサラダ 12

グリルチキンとマサチューセッツ産のブルーチーズ

チキンサラダ* 12

りんご、ぶどう、乾燥クランベリー、くるみ、ベイビーグリーン入り

フルーツヨーグルト 9

ホームメイドのグラノーラとフレッシュなベリー類を添えて

ケープコッド産ムール貝のレモン蒸し 12

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

バッファローウイング 7

ブルーチーズドレッシングとともに

ローストチキンのBLT サンドイッチ* 11

フレンチフライ添え

スロッピージョーバーガー 10

フレンチフライ添え

The Fireplace 特製ハンバーガー メープルスモークベーコン入り* 9

ブルーチーズ、またはバーモント産のチェダーチーズ入り 11

グリルホットドッグ 9

ボストンバイクドビーンズとフレンチフライ添え

The Fireplace 特製ピザ 12

ソーセージ、トマト、モッツアレラチーズ

自家製スモークサーモンのピザ* 12

レッドオニオン、ネギ、ケッパー、クリーミーチーズ

フレンチフライ 6

ボストンベーكدビーンズ、ブラウنبレッド添え 8

EXECUTIVE CHEF: ROBERTO UMANA 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 : (617) 975-1900 ウェブサイト : www.fireplacorest.com