



shrimp house platter

冷製アペタイザーの盛り合わせ

1,990円 (税込2,189円)

当店自慢のColdアペタイザーを一皿で。シュリンプカクテル、スモークサーモン、タコのカルパッチョ、セビーチェを楽しめる贅沢なプレート。最初の1品におすすめです。



Shrimp Cocktails

シュリンプカクテル

890円 (税込979円)

アメリカでも代表的なエビのスターターメニュー。シンプルにボイルすることで、ぷりぷりなエビ本来のお味を楽しめます。



Smoked Salmon

スモークサーモン

850円 (税込935円)

オリジナルマリネで仕上げるリッチな味わいのスモークサーモンです。



Spicy octopus Carpaccio

北海道産タコのピリ辛カルパッチョ

850円 (税込935円)

たっぷりのパクチーと相性抜群なピリ辛ソースのカルパッチョ。



Shrimp and salmon Poke

エビとサーモンのポキ

850円 (税込935円)

ハワイアンマリネの“ポキ”。自家製の醤油ベースのソースで、エビとサーモンをマリネして仕上げます。



Shrimp Cakes

シュリンプケーキ

750円 (税込825円)

アメリカ料理のクラブケーキを冷製シュリンプver.にアレンジした一皿。



Ceviche

セビーチェ

750円 (税込825円)

中南米が起源のシーフードマリネ。酸味をきかせて仕上げてありますので、お口をさっぱりさせたい時におすすめの一皿。



Shrimp and salmon roe Smorrebrod

エビとイクラのスモーブロー

1,500円 (税込1,650円)

北欧風のオープンサンドをシュリンプハウスならではのエビが盛り沢山でボリュームな一皿に仕上げました。