

Wild, Natural and Sustainable Alaska Seafood Fair in Summer of 2009
By Oregon Bar & Grill Restaurant from July 1-31, 2009
For Sexy & Spicy Seafood from COOL Alaska!

Appetizer

Cold Dishes

1. Nine Assorted Wild Alaska Seafood Elements
アラスカシーフード9種類の前菜盛り合わせ

タラバ蟹と夏野菜のテリーヌ	真鱈のブランドード シガースタイル
Alaska King Crab and Summer Veggies Terrine	Alaska True Cod Brandado Cigar Style
焼きナスのタルタルとタラコのタルト	岩アイナメのエスカベッシュ
Grilled Egg Plant and <i>Tarako</i> Tart	Escabeche of Green Ling Cod
タラと天然サーモンのソーセージ仕立て	イエローピーマンのムース ズワイ蟹添え
Alaska True Cod and Wild Salmon Sausage	Yellow Bell Pepper Mousse avec Alaska Snow Crab
天然サーモンとホーレン草のキッシュ	イクラとカラスミのカッペリーニ
Smoked Wild Alaska Sockeye and Spinach Quiche	Capellini of Alaska Ikura and Botargo
スモーク天然レッドサーモンのパパイヤ巻き	
Papaya Wrapped with Smoked Wild Alaska Sockeye	

2. Special Alaska Seafood Cold Dishes on Ice
アラスカシーフード(ズワイ蟹、スポットボタン海老) & 岩牡蠣の3種氷盛り

3. Hot Spinach Salad with Grilled Wild Alaska Sockeye Salmon and Bacon
温かいスピナッチサラダ カリカリのスモークベーコン アラスカ産天然レッドサーモンの炭火焼き添え

4. Alaska True Cod Brandado avec Grilled Toasted Bread
アラスカ産真タラのブランドード グリルしたトーストを添えて

5. Cold Angel Hair Pasta with Alaska King Crab, Ikura and Smoked Botargo
アラスカ産タラバ蟹とイクラ カラスミの冷製カッペリーニ

6. OBG Fashioned Wild Alaska Seafood COBB Salad
アラスカ産シーフード(ズワイ、サーモン、帆立)たっぷりの“コブサラダ” OBGスタイル

7. Alaska Snow Crab and Avocado Cocktail Cercle with Summer Vegetables
アラスカズワイ蟹とアボガドのカクテル セルクル仕立て 夏野菜のグレッグ添え

Hot Dishes

8. Deep-fried Alaska True Cod Brandado Cigar Style, Wrapped in Feuille de Bricks
アラスカ産真鱈のブランドード パートブリック包み シガレットスタイル
カラフルな野菜のチップス カレーアイオリソース
9. Alaska Snow Crab and Pacific Pink Shrimp Cake with Cajun Cherry Mayonnaise
アラスカ産ズワイ蟹と甘エビのクラブケーキ ケイジャンシエリーマヨネーズ
10. Fried Alaska Snow Crab Wrapped with Pate-Kadif,
With Basil-aioli Sauce and Lemon Relish
カリッとした“カダイフ”の衣を纏ったアラスカ産ズワイ蟹のフリット バジルアイオリソース レモン添え

Soups

11. Wild Alaska Trolled Coho Salmon Corn Cream Chowder
アラスカ産コーホーサーモン入りシーフードコーンクラムチャウダー

Main Course

12. The Surf and Turf of the Wild Alaska Seafood ‘Big Plate’ *for two people
(King Crab, Wild Coho Salmon, Alaska Spotted Prawn & Beef Sirloin Steak)
アラスカ産(タラバ、サーモン、ボタン海老)シーフード&サーロインの炭火焼きビッグプレート盛り合わせ
13. Oven-grilled Wild Alaska Trolled Coho Salmon on Alder Tree Plank,
Accented with Summer Vegetables
オルダーツリーで薫り付けしたアラスカ産トロールコーホーサーモンのオープン焼き
季節野菜の炭火焼き添え
14. Grilled Wild Alaska Coho Salmon ‘Tornado’
With Organic Turnips and Tomato Confit with Oseille Sauce
アラスカ産コーホーサーモンのトルヌードスタイル 炭火焼き オゼイユソース
有機栽培の子カブのグリルとフルーツマトのコンフィ添え*

From Our Grill

15. Grilled Alaska King Crab
アラスカ産タラバ蟹の炭火焼き 2本(500g)
16. Grilled Wild Alaska Coho Smoked Salmon
アラスカ産スモークトロールコーホーサーモンの炭火焼き

Pasta

17. Spaghetti Aglio Olio e Alaska King Crab, Romain Lettuce and Smoked Bacon
アラスカ産タラバ蟹とローメインレタス、スモークベーコンのアーリオ・オーリオ スパゲッティー

18. Simply Alaskan Lunch Course

¥3500

Classic Caesar Salad with Grilled Bacon and Half-boiled Egg
クラシックシーザーサラダ ベーコンの炭火焼き&温泉卵添え

Wild Alaska Coho Salmon & Corn Cream Chowder
アラスカ産コーホーサーモン入り シーフードコーンクラムチャウダー

Charcoal-grilled SONORA Prime Sirloin Steak
SONORA プライムサーロインの炭火焼き

OR

又は

Charcoal-grilled Wild Alaska Trolled Coho Salmon with Vegetables of the Season
軽くスモークしたアラスカ産天然トロールコーホーサーモンの炭火焼き 季節の野菜添え

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

19. Naturally Alaskan Lunch Course

¥5500

Wild Alaska Seafood Trio of the Day
本日のアラスカ産シーフードアペタイザー 3種盛り合わせ

Mixed Green Salad with Half-boiled Egg and Alaska Ikura
ミックスグリーンと温泉卵&イクラ添え

Wild Alaska Trolled Coho Salmon and Corn Cream Chowder
アラスカ産天然コーホーサーモン入り シーフードコーンクラムチャウダー

Charcoal-grilled SONORA Prime Sirloin Steak
SONORA プライムサーロインの炭火焼き

OR

又は

Oven-grilled Wild Alaska Trolled Coho Salmon on Alder Tree Plank,
Accented with Summer Vegetables
オルダーツリーで薫り付けしたアラスカ産天然トロールコーホーサーモンのオープン焼き
季節野菜の炭火焼き添え

Dessert of the Day

本日のデザート

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

20. Wild Alaskan Lunch Course

¥6800

Alaska Snow Crab and Avocado Cocktail Cercle with Summer Vegetables
ズワイ蟹とアボガドのカクテル セルクル仕立て 夏野菜のグレッグ添え

Wild Alaska Trolled Coho Salmon and Corn Cream Chowder
アラスカ産天然コーホーサーモン入り シーフードコーンクラムチャウダー

Charcoal-grilled SONORA Prime Sirloin Steak
SONORA プライムサーロインの炭火焼き

OR

又は

Oven-grilled Wild Alaska Trolled Coho Salmon on Alder Tree Plank,
Accented with Summer Vegetables
オルダーツリーで薫り付けしたアラスカ産天然トロールコーホーサーモンのオープン焼き
季節野菜の炭火焼き添え

Orange and Grapefruit Gelee with Watermelon Sorbet
オレンジとグレープフルーツのジュレ
スイカのシャーベット添え

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶

21. Great Alaskan Lunch Course

¥8500

Fried Alaska Snow Crab Wrapped with Pate-Kadif,
With Basil-aioli Sauce and Lemon Relish
カリッとした“カダイフ”の衣を纏ったアラスカ産ズワイ蟹のフリット バジルアイオリソース レモン添え

Alaska Seafood Trio
アラスカ産シーフードアペタイザー 3種盛り合わせ

- * イエローピーマンのムース ズワイ蟹添え
- * タラとサーモンのソーセージ仕立て デイルアイオリソース
- * アラスカスポットボタン海老のカクテル

Wild Alaska Trolled Coho Salmon and Corn Cream Chowder
アラスカ産コーホーサーモン入り シーフードコーンクラムチャウダー

Charcoal-grilled SONORA Prime Sirloin Steak
SONORA プライムサーロインの炭火焼き

OR

又は

Oven-grilled Wild Alaska Trolled Coho Salmon on Alder Tree Plank,
Accented with Summer Vegetables
オルダーツリーで薫り付けしたアラスカ産天然トロールコーホーサーモンのオープン焼き
季節野菜の炭火焼き添え

Coconut Glass with Pineapple Carameriser

ココナッツのグラス パイナップルのキャラメリーゼ添え

OR

又は

White Chocolate Mousse and Couverture Tower Syle

ホワイトチョコレートのムースとクーベルチュールのタワースタイル

Coffee or Tea

コーヒー又は紅茶