

Fire Grill's Favorite  
Vegetarian Option

# FIRE GRILL

STEAK & TAPAS  
EST. 2017



## MEDITERRANEAN TAPAS

- Tru e Bruschetta 'Duxelles' \$13**  
トリュフとマッシュルームのブルスケッタ
- Shrimp Ajillo \$11**  
小エビとニンニクのスペイン風アヒージョ
- MADE IN HAWAII Sausage \$8**  
メイドインハワイ クワイソーセージのグリル
- Tacos with Prime Rib (2) \$12**  
プライムリブタコス ワカモレ&チーズと共に
- Shishito Pepper "Pimientos" \$9**  
しし唐のフライ レモンを添えて
- Baby Octopus "Polpo" \$12**  
イイ蛸の柔らかトマト煮込み
- Beef Marrow Bones \$19**  
骨髓料理 フランス風ハーブバター焼き トースト添え
- Mushrooms Stued with Crabmeat \$17**  
蟹肉をたっぷり詰めたマッシュルームのオープン焼き
- Japanese Squid & Asparagus \$18**  
烏賊とアスパラのグリル アンチョビバター レモンと共に
- Shrimp with Salsa Bravas (8) \$12**  
小エビのクリスピーフライ ビリ辛マヨネーズ和え
- Burrata and Italian Prosciutto \$12**  
イタリア産生ハムとブラータチーズの盛り合わせ
- Grilled Asparagus \$9**  
アスパラガスのグリル パルメザンチーズとレモンと共に
- Shrimp Cocktail (4)\* \$12**  
おつまみシュリンプカクテル
- Octopus Bourguignon \$18**  
蛸のハーブバター焼き トースト添え
- Oven Baked Portobello Mushroom \$13**  
ポルトベッコ茸のチーズ焼き バルサミコのソース
- Spicy Bite Baby Back Ribs (4) \$18**  
タバスサイズ ベイビーバックリブ
- Toasted Focaccia Bread (2) \$5**  
フォッカッチャ ブレッド

## PAELLA



**'Valenciana'**  
Chicken & Shihito \$34

**'Negra'**  
Squid Ink & Scampi \$39

オーダーが入ってから作る焼きたての自家製パエリア  
スペインの伝統料理をお楽しみください

### PASTAS

- Marsala Mushroom Fresh Rigatoni \$28**  
ボルチーニ茸と茸のリガトーニ トリュフオイルと共に
- Mushroom Risotto "Torifolati" Add: Large Shrimp (5) +\$9 \$27**  
マッシュルームのクリームリゾット パルメザンチーズ
- Cajun Chicken Fresh Rigatoni Pasta \$29**  
鶏もも肉と野菜のリガトーニパスタ ガーリッククリームソース
- Fresh Spaghetti al Pescatore \$34**  
魚介たっぷりスパゲッティ ベスカトーレ 蟹肉トマトソース
- Black Angus Beef Smoked Rib Eye Steak\* 11oz \$54 18oz \$74**  
Add: Mushroom Marsala Sauce +\$5  
ファイヤーグリル名物 黒毛アンガス牛スモークリブアイステーク マッシュポテト 西洋わさびと共に
- Classic Baby Back Ribs Half Rack \$34 | Full Rack \$52**  
トニーローマで長年修行をしたシェフが作るオリジナル BBQ ベイビーバックリブ フレンチフライ & コールスロー
- Filet Mignon (7oz)\* Add: Mushroom Marsala Sauce +\$5 \$59**  
最高級 牛フィレ肉のグリル マッシュポテト添え バルサミコのソースと共に
- Skillet Chicken "Cacciatore" \$34**  
鶏もも肉のカチャトーレ 野菜とトマトの柔らか煮込み
- Lobster Platter (2 Tails)\* \$59**  
豪快 カナディアンロブスタープラッター マッシュルームリゾットと共に
- Grilled Salmon\* \$35**  
サーモンのグリル 温野菜添え シトラス白ワインバターソース
- Local Catch Mediterranean\* \$33**  
本日の鮮魚と野菜の地中海風煮込み マッシュポテトと共に
- Half Rack Baby Back Ribs & Lobster Tail (1)\* \$53**  
BBQ ベイビーバックリブとカナディアンロブスターのコンボ フレンチフライ&コールスロー
- Filet Mignon (7oz)\* & Lobster Tail (1)\* \$79**  
最高級牛フィレ肉のグリルとカナディアンロブスターの盛り合わせ マッシュポテト 温野菜添え
- 11oz Angus Rib Eye Steak\* & Lobster Tail (1)\* \$68**  
アメリカンリブアイステークとカナディアンロブスターの盛り合わせ マッシュポテト添え
- Rucola e Prosciutto\* \$18**  
フレッシュルッコラとイタリア産生ハムのサラダ パルメザンチーズ レモン
- Salad Nicoise \$19**  
マグロ 卵 ミックス野菜のニース風サラダ 自家製フレンチオニオンドレッシング
- Caesar Salad Add: Avocado +\$5 | Large Shrimp (5) +\$9 \$17**  
ロメインレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ クルトン



### SEAFOOD

### SURF & TURF

### SALAD

\* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shells or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.



JCBのご利用で、お食事が15%割引

ブレイクファースト(6:00AM~10:00AM)、ハッピーアワーメニュー、飲み物は対象外。他のクーポンとの併用は不可。スタッフにお尋ねください

JCBカード 결제시 식사비15%할인

아침시간 (6:00AM~10:00AM), 해피아워 메뉴, 음료 제외. 타쿠폰 중복사용 불가. 자세한 내용은 직원에게 문의바랍니다.

