



Summer Shell-a-Bration

여름맞이 해산물특선 프로모션

Appetizer 애피타이저

New England Clam Chowder\$9.00
With garlic croutons
클램 차우더
마늘 크루통을 얹은 뉴잉글랜드 클램 차우더

Mixed Garden Green\$7.00
With tomato, cucumber and red onions;
Served with house dressing
가든샐러드
토마토, 오이, 붉은 양파, 하우스 드레싱과 함께 제공됩니다.

Snow Crab Claws on Ice\$26.00
Served with caper tabasco cocktail sauce and lemon
스노우크랩(러시아 대게)
케이퍼 타바스코 칵테일 소스, 레몬과 함께 제공됩니다.

Fish Tacos\$15.00
Seasoned fish wrapped in soft tortilla topped with red & green cabbage, red & yellow onions, jalapeño lime juice, and cilantro slaw with tomato salsa
피쉬타코
양념된 생선이 붉은 양파와 양배추 토핑으로 부드러운 또띠아랩과 곁들임. 할라피뇨 라임주스, 고수가 들어있는 토마토 살사가 얹어져 제공됩니다.

Entree 전채

Shrimp Scampi\$18.00
With olive oil, garlic and herbs
served with toasted baguettes & steamed rice
쉬림프 스캄피
올리브 오일, 마늘, 허브를 곁들인 새우튀김
구운 바게트와 밥이 제공됩니다.

Seafood Linguini\$20.00
With tomato herb sauce and garlic bread
(clam, black mussel, shrimp & fish)
씨푸드 링귀니
토마토 허브 소스와 마늘 빵을 곁들인 해산물 링귀니파스타
(조개, 홍합, 새우, 생선)

Cajun Spice Dusted Crispy Fried Chicken Wings\$19.00
Served with a spicy Bleu cheese sauce and steak fries
프라이드 치킨 윙
케이준양념의 바삭한 프라이드 치킨 윙 (닭 날개튀김)
매콤한 블루치즈 랜치소스, 감자튀김과 함께 제공됩니다.

Classic Beer Battered Fish & Chips\$22.00
With tartar sauce & malt vinegar
피쉬 앤 칩스
맥주를 넣고 조리한 피쉬 앤 칩스
타르타르 소스 맥아식초와 함께 제공됩니다.

Siheky & Sandy Kid's Menu 시헤키와 샌디의 키즈메뉴

Breaded Fish Sticks.....\$10.00
Served with fries, tartar sauce and ketchup
감자튀김, 타르타르 소스, 케첩과 함께 제공되는 생선까스

Penne Pasta Vegetables.....\$9.00
With an herb tomato sauce and garlic toast
허브 토마토 소스와 마늘빵을 곁들인 야채 펜네 파스타

Seafood Boil.....\$35.00
Choice of three (3) seafood options, corn cob, red potato, and Louisiana red hot sausage tossed with a spicy butter and garlic sauce;
Served with steamed rice

씨푸드 보일 (3가지 해산물 옵션 선택)
옥수수, 레드포테이토, 버터와 마늘 소스로 버무려진 매운맛의 루이지애나 레드 핫 소시지가 밥과 함께 제공됩니다.

Seafood Options 해산물 옵션

Brown Clams 백합(조개)	8 piece
Black Mussels 홍합	6 piece
Whole Shrimp 통새우	4 piece
Swimmer Crab 청색 꽃게	2 piece
Hokkaido Scallop 홋카이도 관자	2 piece

Add to Your Seafood Boil

씨푸드 보일 - 메뉴추가

Brown Clams 백합(조개).....	5 piece	\$4.00
Black Mussels 홍합	3 piece	\$4.00
Whole Shrimp 통새우	3 piece	\$3.50
Hokkaido Scallop 홋카이도 관자.....	3 piece	\$9.00
Swimmer Crab 청색 꽃게	1 piece	\$8.00
Snow Crab Legs 러시아 대게다리.....	½ section	\$29.00
Lobster Tail 랍스터 꼬리.....	4 ounce	\$24.00
Corn on the Cob 옥수수.....	1 piece	\$2.00
Red Potato 레드포테이토.....	1 piece	\$1.50
Boiled Egg 삶은 계란.....	1 piece	\$2.00
Louisiana Red Hot Sausage.....	4 ounce	\$4.50
루이지애나 레드 핫 소시지		

10% service charge will be added to your bill
10% 서비스차지가 추가 청구됩니다.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness
*육류나 해산물, 계란등을 익히지않고 드시는 것은 식중독의 위험을 높힐 수도 있습니다.



HANAGI
Japanese Restaurant



Summer Shell-a-Bration

夏限定シーフードメニュー

Appetizer アペタイザー

New England Clam Chowder\$9.00

with garlic croutons
ニューイングランド・クラムチャウダー
ガーリッククルトン添え

Mixed Garden Green\$7.00

With tomato, cucumber and red onions;
Served with house dressing
ミックスガーデングリーン・サラダ
トマト、キュウリ、赤玉ねぎ自家製ドレッシング付き

Snow Crab Claws on Ice\$26.00

Served with caper tabasco cocktail sauce and lemon
冷製ズワイガニの爪
ケイパー・タバスコ・カクテルソースとレモン付き

Fish Tacos\$15.00

Seasoned fish wrapped in soft tortilla topped with
red & green cabbage, red & yellow onions, jalapeño
lime juice, and cilantro slaw with tomato salsa
フィッシュタコス
季節の魚をソフトトルティーヤで包み、キャベツ、
玉ねぎ、キャベツ、ハラペーニョ・ライムジュース、
パクチー入りのトマトサルサ添え

Entree メイン

Shrimp Scampi\$18.00

With olive oil, garlic and herbs
served with toasted baguettes & steamed rice
シュリンプ・スキャンピ
オリーブオイル、ガーリック、ハーブ、
トーストバゲット添えとライス

Seafood Linguini\$20.00

With tomato herb sauce and garlic bread
(clam, black mussel, shrimp & fish)
シーフード・リングイニトマトハーブソース
(アサリ、ムール貝、エビ、魚)
ガーリックブレッド付き

Cajun Spice Dusted

Crispy Fried Chicken Wings\$19.00

Served with a spicy Bleu cheese sauce and steak fries
ケイジャン・クリスピーフライドチキンウィング
ピリ辛ブルーチーズソースとポテトフライ添え

Classic Beer Battered

Fish & Chips\$22.00

With tartar sauce & malt vinegar
クラシック・フィッシュ&チップス
タルタルソースとモルトビネガー付き

Siheky & Sandy Kid's Menu シッキーとサンディーのキッズメニュー

Breaded Fish Sticks.....\$10.00

Served with fries, tartar sauce and ketchup
揚げたフィッシュスティック
フライドポテト、タルタルソース、ケチャップ付き

Penne Pasta Vegetables.....\$9.00

With an herb tomato sauce and garlic toast
ペネパスタと野菜ハーブトマトソース
ガーリックトースト付き

Seafood Boil.....\$35.00

Choice of three (3) seafood options, corn cob,
red potato, and Louisiana red hot sausage
tossed with a spicy butter and garlic sauce;
Served with steamed rice

シーフードボイル

(シーフードオプションからお好みの3種類をお選びください)

とうもろこし、赤じゃがいも、
ルイジアナレッドホットソーセージ
ピリ辛バターとガーリックソース和えとライス

Seafood Options

オプション

Brown Clams アサリ (8個)	8 piece
Black Mussels 黒ムール貝 (6個)	6 piece
Whole Shrimp 有頭エビ (4尾)	4 piece
Swimmer Crab ワタリガニ (2杯)	2 piece
Hokkaido Scallop 北海道産ホタテ (2個)	2 piece

Add to Your Seafood Boil

シーフードボイルの追加

	分量	価格
Brown Clams アサリ	5 piece 5個	\$4.00
Black Mussels 黒ムール貝	3 piece 3個	\$4.00
Whole Shrimp 有頭エビ	3 piece 3尾	\$3.50
Hokkaido Scallop 北海道産ホタテ....	3 piece 3個	\$9.00
Swimmer Crab ワタリガニ	1 piece 1杯	\$8.00
Snow Crab Legs		
ズワイガニの脚 (ハーフ・ポーション).....	½ section 半分	\$29.00
Lobster Tail ロブスターテール....	4 ounce 約112グラム	\$24.00
Corn on the Cob とうもろこし.....	1 piece 1本	\$2.00
Red Potato 赤じゃがいも	1 piece 1個	\$1.50
Boiled Egg ゆで卵	1 piece 1個	\$2.00
Louisiana Red Hot Sausage		
ルイジアナ・レッドホットソーセージ..	4 ounce 約112グラム	\$4.50

10% service charge will be added to your bill
記載料金のほか10%のサービス料が加算されます。

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness.

*生や加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。

特に、特定の病状がある場合は、食品媒介疾患のリスクが高まる可能性があります。