



前菜 (Starters)

すべて新鮮、自家製：黒パンまたは白パン＋バター付き

★ロンドン パーティキュラー (えんどう豆とスモークベーコンのスープ) £3.95
(The London Particular)

1900年代前半、ロンドンに深く立ち込めた黄色い濃霧は、その色から湯気立つ「えんどう豆スープ」と異名を取りました。

★ノーフォーク ドレسد クラブ £5.95
(Norfolk Dressed Crab)

蟹の肉とみそをマヨネーズ、マスタード、レモンジュースとパセリで和えたノーフォーク産カニ料理

★ブランドー&ガーリック風味チキン レバー パテ £4.25
(Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)
スムーズな口当たりのパテ。レッドオニオンマーレードとご一緒にどうぞ

★ローストトマト&バジル スープ £3.95
(Roast Tomato and Basil Soup)

バジルと一緒にこんがり焼いたコベントガーデンマーケットのトマトをブレンドしたクリーミーなスープ

★クリスピー ハーブ マッシュルーム £3.95
(Crispy Herb Breaded Mushrooms)

パン粉でからっと揚げたて。スティルトン、ガーリック、マヨネーズ & クリームディップとご一緒にどうぞ

★シュリンプ ポット £5.95
(Potted Shrimps)

ブラウンシュリンプにメースと粉末のとうがらしをほどよく振りかけて、澄ましバターでセットしたポット料理

★ウェスト カントリー ゴートチーズ サラダ £4.65 / £9.95
(West Country Goats' Cheese Salad)

ゴートチーズとチャイブ、赤ピーマン、ブラックオリーブをトマトやレッドオニオンと混ぜたイギリス南西部産ゴートチーズのサラダ

温かいデザート (Hot Puddings)

ホイップクリームまたはカスタードクリーム付き
(バニラアイスクリーム付き : + £0.85)

★スポティッド ディック £3.95
(Spotted Dick)

名前からは想像しがたいデザート！
レーズン入りの蒸したスポンジ プディング

★レディー ブラッドフォードの
スティッキー ジンジャー プディング £3.95
(Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

ジンジャーのおいしさを心行くまでお楽しみください

★シロップ スポンジ £3.95
(Steamed Syrup Sponge)

魅惑のおいしさ。1066年の侵略を最後に、英国はこのスポンジを武器に敵をくらませて来たのです！

★ライス プディング £3.95
(Rice Pudding)

こくのあるクリーミーなライスプディング、
もちろんいちごジャムをたっぷり添えて

★ダークチョコレート プディング £3.95
(Dark Chocolate Pudding)

蒸したチョコレートスポンジをチョコレート・
カスタードソースでどうぞ

冷たいデザート (Cold Puddings)

(バニラアイスクリーム付き : + £0.85)

★イートン メス £3.95
(Eton Mess)

色々なベリーとホイップクリームで飾ったメレンゲ

★トリニティ クリーム £3.95
(Trinity Cream)

18世紀後半にケンブリッジで生まれた
ユニークなクレーム ブリュレ

★ティプシ サマー プディング £3.95
(Tippy Summer Pudding)

ソフトなフルーツとベリー類がぎゅっと詰まったパンで作った
プディング。レッド・フルーツソースはたっぷり

★チョコレート ファッジ ケーキ £3.95
(Chocolate Fudge Cake)

リッチなチョコレート&ファッジケーキ。
ホイップクリームとあわせてどうぞ

★ホームメイド アイスクリーム オブ ザ モーメント £3.95
(Homemade Ice Cream of the Moment)

自家製アイスクリーム。今日のおすすめを聞いてみてください

世界的に有名なパイ・グリル (World Famous Pies and Grills)

コベントガーデンの野菜、グリーンサラダ、チップス
(ポテトフライ)、マッシュポテト、ニュー
ポテトまたはベークドポテト付き

★ステーキ、ギネス&マッシュルームパイ £11.95
(Steak, Guinness and Mushroom Pie)

マッシュルーム、トマト、ギネス&ハーブソースで
煮込んだステーキにパフペストリーをのせて焼きました

★ステーキ&チェダーチーズパイ £11.95
(Steak and Cheddar Pie)

肉汁たっぷりのステーキを熟成したチーズでこってり
と仕上げ、パフペストリーをのせて焼いたパイ

★フィッシャーマンズパイ £11.95
(Fisherman's Pie)

ディルとパセリのクリームソースで煮込んだタラ、サーモン、
小エビをチーズとポテトのトッピングで焼きました

★ローストチキン&スイートコーンパイ £11.95
(Roast Chicken and Sweet Corn Pie)

薄切りのローストチキンとスイートコーンを赤
ワインとグレービーソースでこってりと煮込
み、パフペストリーをのせて焼いたパイ

★シェパーズパイ £11.95
(Shepherd's Pie)

ラムのひき肉、赤ワイン、トマト、ニンジン、グリーン
ピースにクリーミーなマッシュポテトをトッピング

★ラム&アブリコットパイ £11.95
(Lamb and Apricot Pie)

角切りラム肉、アブリコット、玉ねぎとミント
にパフペストリーをのせて焼きました

★ゲームパイ £11.95
(Game Pie)

鹿や雉などの肉をポートとレッドカラントのソースで香
りよく煮込み、パフペストリーをのせて焼いたパイ

★七面鳥&栗の実パイ £11.95
(Turkey and Chestnut Pie)

クリームソースで煮込んだノーフォーク産の七面鳥を栗
の実で仕上げ、パフペストリーをのせて焼いたパイ

★3色豆、スパイスレーンティル & 野菜のパイ £10.95
(Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie)

紅花インゲン豆、インゲン豆 & カネリーニ豆に辛味仕立て
のレーンティルと野菜を加え、パフペストリーで焼きました

炭火焼きステーキ (Steaks)

28日間寝かせたスコッチビーフです。ベアネーズソースまたはガーリックバターと一緒に

★8オンス サーロインステーキ £13.95 ★8オンス ヒレステーキ £16.95 ★12オンス リブアイステーキ £18.95
(8oz Sirloin Steak) (8oz Fillet Steak) (12oz Rib Eye Steak)

サイドオーダー (Side Orders)

コベントガーデンの野菜、グリーンサラダ、チップス
(ポテトフライ)、マッシュポテト、ニューポテト、
ベークドポテト、バブル&スクイーク (野菜と肉の
炒め物)、レッドキャベツの蒸し煮 各£2.85

スパイスレーンティル、マシーピース (グリーン
ピースのマッシュ)、ミントピース (ミント味の
グリーンピース) 各£1.55

伝統料理 (Classic Dishes)

コベントガーデンの野菜、グリーンサラダ、
チップス (ポテトフライ)、マッシュポテト、
ニューポテトまたはベークドポテト付き

★ロースト サーロインビーフと
ヨークシャー プディング £13.95
(Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding)

ヨークシャープディング (マフィン型のパイ皮)、ロースト
レッドオニオン、ローストポテトと肉汁たっぷりのビーフ

★タラのビール揚げ £12.95
(Beer Battered Cod)

ビール味のころもをつけて、からっと揚げたタラ
の切り身。タルタルソースとご一緒にどうぞ

★ステーキ&キドニー プディング £11.95
(Steak and Kidney Pudding)

まさに英国を代表する一品。ひとつ一つ丁寧に皿に盛りました

★チキン、ハム&パセリ プディング £11.95
(Chicken, Ham and Parsley Pudding)

胸肉とハムをパセリのスエット皮に包みました。チキン
グレービーソースをたっぷりかけてお楽しみください

★サーモンフィッシュ ケーキ £10.95
(Salmon Fish Cakes)

マッシュポテト、たまねぎ、パセリを混ぜたフィッシュケ
ーキ。スパイスの効いたレンズ豆の上のせて食べると最高

★ビーフボールの蒸し煮 £9.95
(Braised Beef Faggots)

玉ねぎとエールビールグレービーで蒸し煮した牛ひき
肉と玉ねぎ、ニンジン、ハーブのミートボール

★イノシシ&セージソーセージ £11.50
(Wild Boar and Sage Sausages)

ソーセージ通には見逃せないグルメの味。オニオンと
エールビールグレービーソースをたっぷりかけてどうぞ

★子羊の肉&ミントソーセージ £10.95
(Lamb and Mint Sausages)

ガーリックの効いたマッシュポテトとリッチな
グレービーソースでお召し上がりください

★ポーターズクラシックソーセージ £10.95
(Porters Classic Bangers)

上質の豚肉と当店極秘のハーブとスパイス
の組み合わせでつくったソーセージ

「ポーターズ英国料理バイブル」(Porters English Cookery Bible) £12.99

第3版。ポーターズの大人気レシピをステップバイステップで100以上満載。面白い裏話や逸話もお見逃しなく。

「ポーターズ季節のお祝いクックブック」(Porters Seasonal Celebrations Cookbook) £14.99

伝統的、現代的なレシピ集の付いたイギリスのフェスティバルの料理史

「ポーターズマスタード」(Porters Mustards) £2.95

リアルエールマスタード又はチリマスタード。食品添加物不使用。一瓶 170g

5人以上の団体様には、スタッフへの特別報酬として10%の追加サービス料をいただいております。また、状況によりお食事時間を2時間までとさせていただきます。ここに記載されている重さはおおよそであり、調理前に計量されております。食材に遺伝子組み換え品は一切使っておりません。なお、当レストランで使用する食材に仕入れ前の段階でピーナッツやラッカセイが混入した形跡があるかどうかは判断しかねますので、くれぐれもご了承くださいませ。また、当レストランで扱う新鮮なカニ料理には、たまに殻が混入することがございますのでご注意ください。お支払いはVisa、Mastercard、Delta、Switch、Solo、JCBのクレジットカードを承っております。