

カクテル

テラ マルガリータ 7

ホームメイドスイート&サワー、プレミアムテキーラ、グランマニエを塩をまぶしたグラスに注いだカクテル。

ラズベリー マルガリータ 7

クラシックなマルガリータカクテルにラズベリーの風味を加えて。

マイタイ 7

ライトラムにフルーツジュースとアマレットをブレンドし、ダークラムをフロート。クラシックなハワイアンカクテルをテラ風に。

モモ マッシュアップ 6

ピーチとパイナップルのブレンドにウォッカとシュナップスで作るカクテル。

ロングビーチ アイスティー 7

ウォッカ、ラム、トリプルセック、ジン、ホームメイドスイート&サワー、クランベリージュース、シンプルシロップ、クラブソーダ。

キュウカンバー レモネード スマッシュ 6

暑い日にぴったりのウォッカとホームメイドキュウカンバーレモネードのカクテル。



クラフトビール



クラシック マルガリータ

瓶ビール

コロナ	3.75	バドライト	3.5
ドスエキス	4.25	ハイネケン	4
ステラ	5	クアーズ ライト	3.5

節度ある適度な飲酒を心がけましょう。タクシー、代行等のご要望はスタッフ又はマネージャーへお声掛けください。

当店ではピーナッツ、ナッツ類、大豆、牛乳、卵や小麦等、様々な食材を使用し料理を提供しております。調理工程では交差汚染を防ぐ最低限の配慮しておりますが、ピーナッツ、ナッツ類、大豆、牛乳、卵や小麦のアレルギーをお持ちのお客様への完璧な安全管理の保証はいたしかねます。料理はお客様の注文に応じて調理致しますので生やレアで提供される場合もございます。生やレアのお肉、鶏肉、魚介類、卵は食中毒のリスクが高まることをご理解ください。当店では店内での御飲食又は食材の接触による食品アレルギー反応への責任を負いかねますのでご了承ください。



アーノルドパーマー



ハワイアン照り焼きウイング



ボトル飲料

ソフトドリンク

*お代わり自由

テラ ティー* 3
ラズベリー、ピーチ、又はマンゴーからお選びいただけます。

**キュウカンバー*
レモネード** 3
フレッシュなレモンとキュウリで毎日手作り。
喉の渴きを潤します。

フレッシュレモネード* 3
毎日手作り致します。ピーチ又はラズベリーフレーバーも
ございます。

アーノルドパーマー* 3
アイスティーとフレッシュレモネード。

ボトル飲料 3
メキシカンコカ・コーラ / ハリトスフルーツパンチソーダ /
ハリトスマンダリンソーダ / ボイラングレープソーダ /
ボイランクリームソーダ / ボイランルートビア / ペリエ

ソーダ各種* 2
コカ・コーラ / コークゼロ / スプライト / メロン /
ジンジャー エール / ジュース

アイスティー* 2

ホットティー* 2

ホットコーヒー* 2

ハンドルキーパーの方にはソフトドリンクを無料で提供致します。

前菜

ワールドウイング 5個/7 又は 10個/13

骨なし又は定番ウイングを様々な国のソースで絡めてご提供いたします:マンゴバネロ、ハワイアン照り焼き、サザンBBQ、タイスイートチリ、ガーリックパルメザン又はクラシックバッファローからお選びいただけます。

トルティーヤ チップス & ディップ 7

揚げたてのトルティーヤチップスと自家製サルサ。ケソ又はワカモレ追加 2

ルンピア 7

豚挽肉と野菜を詰め手作り致します。

カラマリ 9

軽く衣付けし揚げた新鮮なイカにアジアンレモルラードソースを添えてあります。

ハウスポテトチップス 5

揚げたてのチップスを自家製ハラペーニョランチディップと共に。

チーズ バイツ 6

衣をつけて揚げたチーズに自家製マリナラソースを添えてあります。

フライドオクラ 6

ラテンにインスパイアされたハラペーニョランチディップでお召し上がりください。

ガーデンフムス 6

クリーミーなひよこ豆とタヒニのフムスにピコ・デ・ガヨをトッピングしベジタブルスティックと小さなナンブレッドをお付けいたします。

ルーベンフライ 9

ホームメイドコーンビーフとザワークラウトにチーズソースとサウザンアイランドドレッシングをたっぷりとかけネギをトッピング。

カルニタス フライ 9

細かく裂いた豚肉、CHEDDARチーズ、紫オニオン、ネギ、ピーマン、特製チポトレアイオリをトッピングしたフライドポテト。

カルニタス ナチョス 9

自家製トルティーヤチップスに細かく裂いた豚肉、ケソ、ピコ・デ・ガヨ、ハラペーニョ、アボカドクリーム、ネギをトッピングし、サルサをお付けいたします。



ケサディーヤ

スモークハウス ビーフ ブリσκεット ケサディーヤ 9

アボカドスライス、サワークリーム、ホームメイドサルサと共に。

チキン&ハラペーニョ ベーコン ケサディーヤ 9

シラントロをトッピングしアボカドスライスとアボカドセラーノクリームを添えてあります。

スモークブリσκεットタコス 12

グリルしたコーントルティーヤにじっくりとスモークしたビーフ、千切りレタス、ピコ・デ・ガヨを詰めて、アボカドクリームで仕上げ、シラントロとライムを添えてあります。

フライド ライス 8

チキン、豚肉、野菜をたっぷり使った炒飯に目玉焼きをのせてあります。



スパイシー



ピーナッツ使用



特製メニュー



スープ&サラダ

本日のスープ 3/5

シェフが毎日手作りする美味しいスープです。

クリーミー トマトバジル 3/5

濃厚トマトのスープと自家製クルトン。
カップ又は ボール

シーザー サラダ 10

新鮮なロメインレタスに自家製シーザードレッシング、
パルメザンチーズ、クルトン。

チキン追加 4 サーモン又は海老の追加 5

アヒ サラダ 16

新鮮なマグロにゴマをまぶし軽く炙ってレアに仕上げアボカド、
トマト、グリーンサラダと共に提供いたします。
味噌かば焼きドレッシングでお召し上がりください。

**サウスウエスト
ファヒータ サラダ** 12

新鮮レタスにグリルチキン、アボカド、カリカリベーコン、
トマト、キュウリ、ブルーチーズ、ゆで玉子を盛り付けたサラダ。

コブ サラダ 12

新鮮レタスにグリルチキン、アボカド、カリカリベーコン、
トマト、キュウリ、ブルーチーズ、茹玉子を盛り付けたサラダ。

テラ 하우스サラダ 5/7

新鮮な野菜を使ったサラダです。

バハ フラットブレッド

フラットブレッド

バハ 10

グリルチキン、ピコ・デ・ガヨ、アボカド、
ペッパージャックチーズ、ハラペーニョランチ。

BBQチキン 10

スモークチキン、BBQソース、紫玉ねぎ、ねぎ、
チェダーチーズ。

ミート ラバーズ 10

ペパロニ、ベーコン、ハム、ソーセージ、モツアレラチーズ

ペパロニ 10

定番のペパロニ、チーズ、レッドソースのピザ。

ガーデン ペスト 10

チェリートマト、マッシュルーム、紫オニオン、
モツアレラチーズ、バジル、ペストアジアゴソース。

アヒ サラダ





テラ ルーベン

ハンバーガー & サンドイッチ

コールスロー、フレンチフライ、サイドサラダ、本日の野菜、ライス、カップスープ又は、チップスをお付けいたします。

オール アメリカン 10

レタス、トマト、紫玉ねぎ、チーズ、特製ソースのハンバーガー。

マッシュルーム スイス 11

グリルマッシュルームと、とろけたスイスチーズのハンバーガー。

BBQチェダー 11

ベーコン、レタス、トマト、オニオンフライ、チェダーチーズ、BBQソースとチポトレ・アイオリのハンバーガー。

サニーサイド 11

玉子、ホワイトチェダー、ベーコン、トマト、自家製レモルラードソースのハンバーガー。

バハ チキン 10

ピコ・デ・ガヨ、アボカド、ケツソース。

バッファロー チキン サンドイッチ 10

特製バッファローソースで絡めたフライドチキンにレタス、トマト、ブルーチーズをのせてあります。

テラ チキン 10

チキン、アボカド、クローバースプラウト、ベーコン、ブルーチーズソース、トマト、オニオン。

糖質 気になりますか？

バーガー又はサンドイッチは、パンをサイドサラダに変更可能です。

アボカド トースト 8

新鮮なアボカド、マルチグレイントースト、サンフラワーシード、アジアゴチーズとオニオンピクルス。

グリル チーズ 7

3種類のとろけたチーズを厚切りパンでサンドしグリルいたします。

ベーコン追加 2

テラ ルーベン 13

自家製コーンビーフ、ザワークラウト、サウザンアイランドドレッシング、とろけたスイスチーズをトーストしたライブレッドでサンド。

ビヨンド バーガー® 10

“Beyond Meat”® 植物性由来のバーガーパティ、アメリカンチーズ、トマト、レタス、特製ソースのハンバーガー。

B.L.A.T. 9

B:ベーコン、L:レタス、A:アボカド、T:トマトと自家製レモルラードソースのサンドイッチ。

フィッシュフィレ 10

サクサクのフィッシュフィレ、レタス、トマト、特製レモルラードソース。



スパイシー



ピーナッツ使用



特製メニュー

スモーカー

フレンチフライとスパイシーピクルスをお付けいたします。

ポークショルダー 15

香辛料をすりこんで8時間スモークされた柔らか絶品ポークショルダー。
サンドイッチ又はプレート

ビーフブリスケット 16

香辛料をすりこんで14時間じっくり調理されたテキサスビーフブリスケット。
サンドイッチ又はプレート

スモーク チキン 13

風味豊かに柔らかくスモークされたチキンの胸肉。

ミックス プレート 16

じっくりスモークされたビーフブリスケットとポークショルダーをたっぷり皿に盛り付けてあります。

糖質 気になりますか？

フレンチフライをサイドサラダと変更可能です。

カーニボー 21

チキンの胸肉、ビーフブリスケット、ポークショルダーをたっぷり皿に盛って、コールスローを添えています。

パストラミ オン ライ 16

8オンスの自家製スモークパストラミをグレインマスタードとスイスチーズと共にライブレッドに分厚くはさんだサンドイッチ。

カロライナ プルドポーク 15

じっくりとスモークしほろほろにほぐれた豚肉にコールスローとカロライナマスタードソースを重ねて。

ビーフブリスケット



パスタ&メインディッシュ

サイドサラダとガーリックブレッドをお付けいたします。

バタフライ ペスト 12

蝶々型のパスタをペストガーリッククリームソースで絡めてあります。

タイ シュリンプ パスタ 14

海老と野菜の入ったタイレッドカレーソースを、リングイネパスタにかけてあります。

チキン アルフレド 13

リングイネパスタ、グリルチキン、ブロッコリー、ガーリッククリームソースのパスタ。

ソーセージ ポンパドール 14

ソーセージラガーのパッパルデッレパスタにすりおろしたパルメザンチーズをトッピングしてあります。

スモーク モzzarella ラビオリ 15

柔らかなラビオリにローストキャロットソースをかけて、細く切った野菜とパルメザンチーズをトッピングしてあります。

マンゴーサーモン 16

スパイシーなマンゴーグレーズの8オンスサーモンにソテーベジタブルとマッシュポテトを添えています。



タイ シュリンプ パスタ

ケソ チキン 13

グリルチキンにライス、ケソ、アボカドとピコ・デ・ガヨを添えて。

ニューヨーク ストリップ 35

ガーリックローズバターで焼いたN.Y.ストリップステーキにソテーベジタブルとバターミルクマッシュポテトを添えています。

サイドメニュー

フレンチフライ

コールスロー

ライス

本日の野菜

ホームメイド チップス

サイドサラダ



スパイシー



ピーナッツ使用



特製メニュー



スキレット クッキー

デザート

スキレット クッキー 6

クラシックスタイルのアメリカン チョコチップクッキーを温かいスキレットにのせて、バニラアイスとキャラメルソースをトッピングいたします。

沖縄ライム チーズケーキ 5

特製チーズケーキにライムサバヨン、ホイップクリーム、ライムをのせて。

テラ チーズケーキ 5

シェフ特製チーズケーキに季節のトッピング
(ピーナッツ クランブル入りです)。

季節のクリームブリュレ 5

季節の新鮮素材を使用。本日のセレクションをスタッフにお尋ねください。

チョコレート ポット・デ・クレーム 5

滑らかなダークチョコレートのデザートに ホイップクリームと刻みチョコレートをトッピング。



スパイシー



ピーナッツ使用



特製メニュー