



前菜 (Starters)

ロンドンパーティキュラー(えんどう豆とベーコンのスープ) **£4.35**
(The London Particular)

かつて深いロンドンの霧がえんどう豆スープと呼ばれたことに由来。パン付き

マッシュルームのハーブとパン粉揚げ **£4.35**
(Herb Breaded Mushrooms)

スティルトンチーズとガーリックのマヨネーズクリーム・ディップ付き

スモークサーモンのテリーヌ **£5.95**
(Individual Smoked Salmon Terrine)

スモークサーモン、クレームフレッシュ、ヨーグルト、チャイブ、レモン汁のミックスをスモークサーモンに詰めました。パン付き

世界的に有名なパイ (World Famous Pies)

付け合わせにマッシュポテト、コベントガーデンの野菜、グリーンサラダ、ポテトフライ、ニューポテト、ベークドポテトのうちひとつをお選びいただけます。

牛肉、ギネスとマッシュルームのパイ **£12.25**
(Steak, Guinness and Mushroom Pie)

牛肉とマッシュルーム、トマト、ギネスビール、ハーブを煮込みました

牛肉とチェダーのパイ **£12.25**
(Steak and Cheddar Pie)

牛肉と熟成チェダーチーズ

フィッシャーマンズパイ **£12.25**
(Fisherman's Pie)

タラ、鮭、エビにディルとパセリのソース、チーズとポテトのトッピング

牛肉、玉ねぎ、えんどう豆と赤ワインのパイ **£12.25**
(Steak, Onion, Pea and Red Wine Pie)

挽肉、玉ねぎ、えんどう豆、コクのある赤ワインソースをクラスト生地のパイに。グレービーソース付き

シェパードズパイ **£12.25**
(Shepherd's Pie)

ラムひき肉、赤ワイン、トマト、人参、えんどう豆をクリーミーなマッシュポテトでトッピング

ラム肉とアプリコットのパイ **£12.25**
(Lamb and Apricot Pie)

ラム肉とアプリコット、玉ねぎ、ミントをクラスト生地のパイに。グレービーソース付き

ゲームキーパーズパイ **£12.25**
(Gamekeepers Pie)

さまざまな猟鳥獣のポートと赤スグリのソース。グレービーソース付き

チキン、森のきのこ太ネギのパイ **£12.25**
(Chicken, Wild Mushroom and Leek Pie)

鶏むね肉、きのこ各種、ネギにクリーミーな白ワインソース

三色豆、スパイシーレンズ豆、野菜のパイ **£11.95**
(Three Bean, Spicy Lentil and Vegetable Pie)

いんげん豆3種、スパイシーレンズ豆と野菜

付け合わせ (Side Orders)

コベントガーデンの野菜とパセリバター、グリーンサラダ、ポテトフライ、マッシュポテト、粒マスタードのマッシュポテト、ニューポテト、ベークドポテト、バブルアンドスクイーク、赤キャベツ煮：各**£2.95**
スパイシーレンズ豆、マッシュピー、ミントピー：各**£1.95**

温かいデザート (Hot Puddings)

すべてのデザートはホイップクリーム又はカスタード付き
バニラアイスクリームは**£1.25** 追加

スポットテッドディック **£4.35**
(Spotted Dick)

名前からは想像し難い、レーズン入りの蒸しスポンジケーキ

レディーブラッドフォードのスティッキージンジャーディング **£4.35**
(Lady Bradford's Sticky Ginger Pudding)

シロップスポンジ **£4.35**
(Steamed Syrup Sponge)

たまらないおいしさ。1066年以降、英国が侵略されていない理由かも！

ダークチョコレート・プディング **£4.35**
(Dark Chocolate Pudding)

リッチなチョコレート味の蒸しスポンジ。チョコレートカスタード添え

ブラックベリー、りんご、ヘーゼルナッツのクランブル **£4.35**
(Blackberry, Apple and Hazelnut Crumble)

煮りんごとブラックベリーにオート麦とヘーゼルナッツのトッピング

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

第三版。意外な真実や面白い逸話を交え、100以上のポーターズのレシピをわかりやすく紹介。

ポーターズ季節のお祝い料理 (Porters Seasonal Celebrations Cookbook) **£12.99**

伝統と現在のレシピのコレクションで行事、お祝い料理の歴史を語ります。

すべての重量はおおよそで、調理前のもので。最善の努力はしておりますが、原材料が仕入れ以前にナッツ類、遺伝子組み換え食品との接触があったかどうかは判断致しかねます。お支払いにはカードはVisa、Mastercard、Delta、Switch、Solo、JCBがご使用いただけます。小切手はギランティーカードのご提示が必要です。任意のサービスチャージ12.5%が会計に含まれており、その95%は接客係と料理人が独自に管理するシステムで配分されます。残りは銀行、クレジットカード、その他チャージに使われ、収益とはなりません。すべてのスタッフには、お客様からチップやサービスチャージを受け取る以前に、国定最低賃金以上が支給されています。

おつまみ

ピスタチオ **£2.50**

Pistachio Nuts

ミックスオリーブ **£2.50**
Mixed Olives

ポークスクラッチング **£1.95**
Pork Scratchings

ボンベイミックス **£1.75**
Bombay Mix

チーズ&チリストロー **£1.95**
Cheese & Chilli Straws

パンとバター **95p**
Crusty Bread and Butter

日替わりスペシャル

Daily Specials

サイドオーダー1品付き

月曜日 **Monday - £12.25**

ポークロインのグリル、スパイシーなアップルプラムソース

火曜日 **Tuesday - £12.25**

牛肉、太ネギ、森のきのこのプディング

水曜日 **Wednesday - £11.95**

ビーフシチューとハーブダンプリング

木曜日 **Thursday - £12.50**

トードインザホール(ソーセージに生地をかけ焼いたもの)とオニオンソース

パイの日 **Pieday - £12.25**

本日のパイ作品をお尋ねください

土曜日 **Saturday - £13.95**

仔牛のレバーとベーコンのグリル、オニオンソース

日曜日 **Sunday - £13.95**

サーロインビーフのローストとヨークシャープディング

自家製アイスクリーム

どれも美味、どれも**£4.45**

メープルシロップ
Maple Syrup

とろけるおいしさ

アップルシナモンレーズン

Apple, Cinnamon & Sultana

アップルパイのイメージ

ジンジャー・ジーウィズ

Ginger Gee-Whizz

驚きの瞬間にご注意

ラズベリー

Raspberry

ラズベリー飽和状態

ストロベリー&ココナッツ

Strawberry & Coconut

名前通りの味

バナナシナモンラム

Banana, Cinnamon & Rum

目を閉じるとそこはビーチ

アプリコット

Apricot

選りすぐりをちりばめた

トリプルチョコレート

Triple Dipple Chocolate

チョコレート3倍

ホワイトチョコレート

White Chocolate

ホワイトチョコ好きに

レモンメレンゲ

Lemon Meringe

パイ生地のないパイのような

ブラックカラント

Blackcurrant

真の美食家のために

ライムマーマレード

Lime Marmalade

ライムの魅惑

ローストトマトとバジルのスープ **£4.35**
(Roast Tomato and Basil Soup)

ハーブクルトンのトッピング。パン付き

ノーフォーク・ドレスド・クラブ **£5.95**
(Norfolk Dressed Crab)

蟹肉とみそのマヨネーズ、マスタード、レモン汁、パセリ和え。パン付

コダラ切り身のパン粉揚げ **£4.95**
(Crispy Breaded Haddock Fillets)

カラッと揚げてライムとコリアンダーのディップソースを添えました

鶏レバーのパテ、ブランデーとガーリック風味 **£4.35**
(Chicken Liver Pâté with Brandy and Garlic)

赤玉ねぎのママレード添え、パン付き

伝統料理 (Classic Dishes)

コベントガーデンの野菜とパセリバター、グリーンサラダ、ポテトフライ、マッシュポテト、ニューポテト、ベークドポテトのうちひとつをお選びいただけます。

タラのビール衣揚げ **£12.95**
(Beer Battered Cod)

タラの切り身をビールの衣でフライ。タルタルソース添え

ステーキ・アンド・キドニー・プディング **£12.95**
(Steak and Kidney Pudding)

料理界オリンピックの英国代表。一人分ずつプディングに仕上げました

ラムすね肉の蒸し煮 **£14.95**
(Braised Lamb Shank)

根菜と共に赤ワインソースで煮込みました

チキン、ハム、パセリのプディング **£12.95**
(Chicken, Ham and Parsley Pudding)

鶏むね肉とハムをパセリのクラストで包みました。グレービーソースとともに

サーモンと海老のフィッシュケーキ **£11.95**
(Salmon & Prawn Fish Cakes)

スパイシーなレンズ豆の上に盛り付け

牛ミートボールの蒸し煮 **£11.95**
(Braised Beef Faggots)

挽肉、玉ねぎ、人参、ハーブのミートボールをオニオンエールソースで

イノシシとセージのソーセージ **£11.95**
(Wild Boar and Sage Sausages)

オニオンとエールのソース。美食家のためのグルメソーセージ

ステーキ (Steaks)

28日間熟成のスコットランド産ビーフを炭火でグリル。ソースは、ポーターズ・ステーキソース、ペアネーズソース、ガーリックバターからお選びください。

8 オンスサーロインステーキ (8oz Sirloin Steak) **£14.25**

8 オンスフィレステーキ (8oz Fillet Steak) **£17.50**

セットメニュー お一人**£23.95**

お好みのパイ、付け合わせ一品

デザート一品

赤または白ハウスワイン半分

コーヒーマたは紅茶

冷たいデザート (Cold Puddings)

イートンメス **£4.35**
(Eton Mess)

メレンゲ、ホイップクリームとミックスベリー

ダムソン・トリニティクリーム **£4.85**
(Damson Trinity Cream)

オリジナルのクリームブリュレとウースターシャーのプラム

ティプシー・サマープディング **£4.35**
(Tippy Summer Pudding)

ホイップクリーム添え。バニラアイスクリームは**£1.25**の追加

チョコレート・ファッジケーキ **£4.35**
(Chocolate Fudge Cake)

ホイップクリーム添え。バニラアイスクリームは**£1.25**の追加

アイスベリーと温かいホワイトチョコレートソース **£4.35**
(Iced Berries with Hot White Chocolate Sauce)

チョコレート中毒者のヘルシーな選択

糖蜜のタルト **£4.35**
(Treacle Tart)

温かいうちにカスタードまたはホイップクリームを添えて