

Starters スターター

ローカルスイートブレッド 11 (nf)

EVERYTHING SEASONED LOCAL SWEET BREAD パーカーハウス風バターロール、エブリシングシーズニング、ソルトッドバター

オイスター* 34 (gf/df/ef/nf)

OYSTERS ON THE HALF SHELL 本日の生牡蠣6個、ホースラディッシュカクテルソース、柚子胡椒のミニョネットソース

メバチマグロのスパイシーポケ* 28 (df/nf/ef)

SPICY BIG-EYE TUNA POKE コチジャン醤油ドレッシング、カフクパパイア、ライムパール、パクチー、ピンクペッパーコーダスト、ライスクラッカー

シュリンプカクテル 29 (gf/df/ef/nf)

SHRIMP COCKTAIL 日本酒入りクールブイヨンで茹でた大きな海老4尾、ホースラディッシュカクテルソースとレモン添え

シーフード プラッター* 95 (gf/df/ef/nf)

SEAFOOD PLATTER 生牡蠣、茹で海老、メバチマグロの刺身、メインロブスターテール、ホースラディッシュカクテルソース、柚子胡椒のミニョネットソース、レモン、醤油、わさび

ローストカリフラワー (1/2株) 18 (gf/df/ef)

ROASTED HALF CAULIFLOWER 味噌とトマトと一緒にローストしたカリフラワー、チミチュリソース、マカダミアナッツ、ゴマ、シラチャーフレーク

ロブスタービスク 19 (gf/ef/nf)

LOBSTER BISQUE 白トリュフオイル、ロブスターのむき身、チャイブ

パンシアード スキャロップ* 29 (gf/nf/ef)

PAN SEARED SCALLOPS フライパンでさっと焼いたホタテ、スモークベーコン、レッドペッパークーリ、エバオニオンピクルス、ポテトピューレ、とびこバターソース

スペイン産タコ足のグリル 28 (gf/ef)

CHARRED SPANISH OCTOPUS LEG 赤パプリカのクーリ、ククイナッツ、レモン、エバオニオンピクルス

Salads サラダ

バリ ガーデンサラダ 22 (gf/df/ef/nf)

BALI GARDEN SALAD ミックスグリーン、地元産トマト、キュウリ、ラディッシュ、スイートオニオンドレッシング

シーザーサラダ 23 (nf)

CAESAR SALAD ロメインレタス、ラディッキオ、シーザードレッシング、エクストラバージンオリーブオイルクルトン (追加: ホワイトアンチョビ+4)

ローカルエアールームトマトサラダ 24 (gf/ef/nf)

LOCAL HEIRLOOM TOMATO SALAD ブッラータチーズ、エバスイートオニオンのピクルス、バルサミコグレース、バジルソース

ビーツとベビールッコラのサラダ 24 (gf/ef/nf)

BEETS AND BABY ARUGULA SALAD ゴートチーズ、ミント、サンフラワーシード、リヒムイ、ホワイトバルサミコヴィネグレット

Pastas パスタ

クリーミーロブスターラビオリ 58 (nf)

CREAMY LOBSTER RAVIOLI ロブスターの身、餡色オニオン、トマト、ロブスターブランデークリームソース

ヴィーガンマリナーラパスタ 35 (df/ef/nf)

VEGAN MERINARA PASTA フレッシュパスタ、ケール、いろいろきのこ、餡色オニオン、自家製マリナーラソース

ハワイアンスタイルカルア黒豚&ニョッキ 35 (df/ef/nf)

HAWAIIAN STYLE KALUA KUROBUTA PORK AND GNOCCHI 紅芋のニョッキ、マッシュルーム、餡色オニオン、チェリートマト、ケール、グリーンオニオン、スモーククリーミーソース

Mains メイン

唐辛子ブラッケンドフィッシュ* 56 (ef)

TOGARASHI BLACKENED CATCH OF THE DAY 本日のお魚、ターメリックピラフ、チャツネ、タロイモの細切りフライ、カフィアライムココナッツクリームソース

コナ産カンパチのロースト* 54 (gf/ef)

PAN ROASTED KONA KAMPACHI アジア風ベストライス、マカダミアナッツ、ゴマ、アスパラガス、柚子生姜バターソース

シアード ビッグアイアヒ* 56 (gf/ef/nf)

SEARED BIG-EYE AHI メバチマグロのたたき、トリュフリゾット、さやいんげん、焼きトマト、レモンバターソース

味噌ブイヤベース 59 (ef/nf)

MISO BOUILLABAISSE ロブスターテール、エビ、ムール貝、ホタテ、本日のお魚、フェネルサフラン味噌ブロス、ペストバタークロスティーニ

ホール コナロブスター 99 (gf/ef/nf)

1 ½ POUND WHOLE KONA LOBSTER ハワイ島産ロブスターの姿蒸し 約680g 溶かしバターと焼きレモン添え

地鶏チキンブレスト 45 (ef/nf)

JIDORI CHICKEN BREAST 鶏むね肉のグリル、ケール、ローカルきのこのガーリッククリームソース、サンドライトマト、オルゾパスタ

オーストラリア産ダブルカット ラムチョップ 75 (ef/nf)

AUSTRALIAN DOUBLE CUT LAMB CHOPS マルガリータポレンタ、フェタチーズ、ローカルきのこのソテー、アスパラガス、ローズマリーデミグラスソース

シャトーブリアンのロースト 110 (gf/df/ef/nf)

ROASTED CHATEAUBRIAND ガーリック、ハーブ、野菜、スマッシュポテト、ポートワインデミグラスソース

gf: グルテンフリー | df: デイリーフリー | ef: エッグフリー | nf: ナッツフリー

* 肉類、魚介類、鶏卵などの生食あるいはそれに近い状態での摂取は、食中毒の危険性を高める恐れがあることを予めご了承ください。

表示料金にはハワイ州消費税 (4.712%) は含まれておりません。6名以上のグループのお客様、または5名以上のグループで2つ以上の別会計をされるお客様には、20%のサービス料を予め加算させていただきます。

From the Grill* グリル料理

ステーキは、特別なご要望がない限り、バターをのせてご用意いたします。

アンガス牛 センターカット テンダーロインステーキ 69 (gf/ef/nf)
8 oz. CENTER CUT ANGUS BEEF TENDERLOIN (約227g)

アンガス牛 センターカット ニューヨークストリップステーキ 67 (gf/ef/nf)
14 oz. CENTER CUT ANGUS NEW YORK STRIP (約397g)

アンガス牛 骨付きリブアイ デルモニコステーキ 79 (gf/ef/nf)
16 oz. ANGUS BONE-IN RIBEYE DELMONICO (約454g)

和州牛 リブアイステーキ88 (gf/ef/nf)
12 oz. WASHUGYU RIBEYE (約340g)

トマホーク カウボーイ リブアイステーキ (お2人様用) 185 (gf/ef/nf)
38 oz. TOMAHAWK COWBOY RIBEYE FOR TWO (約1077g)
ローストガーリックとエシャロット添え

Finishes ステーキと一緒に

グリルド メインロブスターテール 26 (gf/df/ef/nf)

GRILLED 4 oz. MAINE LOBSTER TAIL (約113g)

ソテード ガーリックシュリンプ 20 (gf/ef/nf)

SAUTÉED GARLIC SHRIMP

シアード スキャロップ* 24 (gf/df/ef/nf)

SEARED SEA SCALLOPS さっと焼いたホタテ

クラブオスカー カニの身、アスパラガス、ベアルネーズソース 26 (gf/nf)
CRAB OSCAR, ASPARAGUS, BÉARNAISE

Sauces ソース

ポートワインデミグラス 7 (gf/df/ef/nf) PORT WINE DEMI-GLACE

ローズマリーデミ 7 (gf/df/ef/nf) ROSEMARY DEMI

チミチュリ 6 (gf/df/ef/nf) CHIMICHURRI SAUCE

ローストガーリック&エシャロット 7 (gf/df/ef/nf) ROASTED GARLIC & SHALLOTS

ベアルネーズ 8 (gf/nf) BÉARNAISE

生わさび 4 (gf/df/ef/nf) FRESH WASABI

Sides 付け合わせ

いろいろきのこのソテー 16 (gf/df/ef/nf) SAUTÉED MUSHROOM MEDLEY

アスパラガスのグリル 17 (gf/df/ef/nf) GRILLED ASPARAGUS

マッシュポテト 14 (gf/ef/nf) MASHED POTATOES

トリュフリゾット 16 (gf/ef/nf) TRUFFLE RISOTTO

ほうれん草のクリーム煮 16 (ef/nf) CREAMED SPINACH

トリュフ風味スマッシュポテトとパルメザンチーズ 16 (gf/nf)

TRUFFLED SMASHED POTATO WITH PARMESAN

ライス 10 (gf/df/ef/nf) STEAMED RICE