

## Starters スターター

**OYSTERS ON THE HALF SHELL\* 34 (gf/df/ef/nf)**  
オイスター 本日の生牡蠣6個、ホースラディッシュカクテルソース、ピンクペッパーコーンとプロセッコのミニョネットソース

**BIG-EYE TUNA POKE\* 28 (df/nf/ef)**  
メバチマグロのポケ コチジャン醤油ドレッシング、カワクハパイヤ、ライムパール、パクチー、ピンクペッパーコーンダスト、ライスクラッカー

**BALI SHRIMP COCKTAIL 29 (gf/df/ef/nf)**  
バリ シュリンプカクテル 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

**SEAFOOD PLATTER\* 95 (gf/df/ef/nf)**  
シーフード プラッター 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、ピンクペッパーコーンとプロセッコのミニョネットソース、レモン、醤油、わさび

**PAN SEARED SCALLOPS\* 29 (gf/nf/ef)**  
パンシアード スキャロップ 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

**BALI BACON 20 (gf/df/nf/ef)**  
バリ ベーコン カリカリにんにくとエシャロット、オニオンピクルス、キュウリ、大根、アヒアマリージョ

**ROASTED HALF CAULIFLOWER 18 (gf/df/ef)**  
ローストカリフラワー (1/2株)  
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、アレッポチリフレーク

**EVERYTHING SEASONED LOCAL SWEET BREAD 11 (nf)**  
ローカルスイートブレッド 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

**LOBSTER BISQUE 19 (gf/ef/nf)**  
ロブスタービスク  
白トリュフオイル、ロブスターのおき身、チャイブ

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には、19%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

## Salads サラダ

**BALI GARDEN SALAD 20 (gf/df/ef/nf)**  
バリ ガーデンサラダ ローカルグリーン、ホーフアーム産トマト、キュウリ、ラディッシュ、スイートオニオンドレッシング

**CAESAR SALAD 21 (nf)**  
シーザーサラダ リトルジェムレタス(ミニロメイン)、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

**LOCAL HEIRLOOM TOMATO SALAD 24 (gf/ef/nf)**  
ローカルエアルームトマトサラダ 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

## Pastas パスタ

**CREAMY LOBSTER RAVIOLI 58 (nf)**  
クリーミーロブスターラビオリ ロブスターの身、餡色オニオン、トマト、ロブスターブランドークリームソース

**VEGAN MERINARA PASTA 35 (df/ef/nf)**  
ヴィーガンマリナーラパスタ タリアテッレ、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

## Mains メイン

**AUSTRALIAN DOUBLE CUT LAMB CHOPS 75 (ef/nf)**  
オーストラリア産ダブルカット ラムチョップ 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

**ROASTED VENISON LOIN 59 (df/ef/nf)**  
ヴェニソン(鹿肉)のロースト 黒コショウとパン粉で衣をつけた鹿肉のロース、スマッシュポテト、根菜、チポリーニオニオンフィグコンポート、チミチュリソース  
※メディアムレアがおすすめです。

**SAUTÉED CATCH OF THE DAY\* 52 (gf/ef)**  
本日のお魚のソテー アジアンペストライス、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

**SEARED BIG-EYE AHI\* 56 (gf/ef/nf)**  
シアード ビッグアイ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

**MISO BOUILLABaisse 59 (ef/nf)**  
味噌ブイヤベース 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

**1 ½ POUND WHOLE KONA LOBSTER 99 (gf/ef/nf)**  
ホール コナロブスター 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

**JIDORI CHICKEN BREAST 45 (ef/nf)**  
地鶏チキンブレスト 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

## 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。

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

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

**14 oz. CENTER CUT ANGUS NEW YORK STRIP 67 (gf/ef/nf)**  
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 約397g

**14 oz. 45 DAYS DRY AGED RIB EYE 95 (gf/ef/nf)**  
45日間乾燥熟成リブアイステーキ 約397g

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

**38 oz. TOMAHAWK COWBOY RIBEYE FOR TWO 185 (gf/ef/nf)**  
トマホーク カウボーイ リブアイステーキ (お2人様用) 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

**GRILLED 4 oz. KONA LOBSTER TAIL 26 (gf/df/ef/nf)**  
グリルド コナロブスターテール 約113g

**SAUTÉED GARLIC SHRIMP 20 (gf/ef/nf)**  
ソテード ガーリックシュリンプ

**SEARED SEA SCALLOPS\* 24 (gf/df/ef/nf)**  
シアード スキャロップ さっと焼いたホタテ

**CRAB OSCAR, ASPARAGUS, BÉARNAISE 26 (gf/nf)**  
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

## Sauces ソース

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

**BÉARNAISE 8 (gf/nf)** ベアルネーズソース

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

**CHIMICHURRI SAUCE 6 (gf/df/ef/nf)** チミチュリソース

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

## Sides 付け合わせ

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

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

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

**MASHED POTATOES 14 (gf/ef/nf)** マッシュポテト

**TRUFFLED SMASHED POTATO WITH PARMESAN 16 (gf/nf)**  
トリュフ風味スマッシュポテトとパルメザンチーズ

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

**STEAMED RICE 10 (gf/df/ef/nf)** ライス