

Dinner Menu

Prepared by Rene Caba, Executive chef

～Appetizer 前菜～

- Escargot Maison white wine and garlic butter*15
エスカルゴ ハウツリーラナイススタイル 白ワイン&ガーリックバター風味
- Grilled Lobster and Asparagus with sauce béarnaise and fish roe caviar*.....17
ロブスターグリルとアスパラガス ベアルネーズソース キャビア添え
- Islander Crab Cakes Asian salad, red curry sauce and aioli*.....17
アイランダー クラブケーキ アジアンサラダ添え レッドカレーソース風味
- Pan Smoked Island Style Duck Breast on a poi-green onion wild rice pancake*..... 14
鴨胸肉のスモーク ポイ・オニオン・ワイルドライスパンケーキのせ トロピカルフルーツサルサ添え
- Risotto Frutti di Mare shrimp, clams, scallops, mushrooms saffron sauce*..... 15
海の幸のリゾット マッシュルームサフランソース
- Hawaiian Ahi Sashimi with traditional garnish*.....15
ハワイアン アヒ(マグロ)刺身
- Wild Mushroom Sauté demi-glace and white wine with toast points*.....14
野生キノコのソテー デミグラス&ホワイトワインソース トーストケース入り
- Chef's Ocean Trio seared scallop with pernod, salmon-ahi tartar, poached lobster* 16
シェフおすすめ オーシャントリオ (帆立貝ペルノー風味、サーモンとアヒのタルタル、ロブスターとアボカド)
- Supreme Seafood "Ocean Harvest"*29
Harvested ocean delicacies sashimi, shrimp, salmon, mussels
新鮮シーフードプラッター “オーシャンハーベスト” 「海からの美味なる贈り物」

～Soup and Salad スープ & サラダ～

- Portuguese Bean Soup* 具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風9
- Spanish Cold Soup Gazpacho* スペニッシュガスパチョ: 冷製の野菜スープ.....9
- Hau Tree Supreme Salad island field greens on a lettuce cup house dressing*.....9
ハウツリー特製サラダ レタスカップ入り ハワイ島々の農園でとれた野菜達
- Caprese Insalata kamuela tomatoes and slices of Fresh mozzarella, balsamic vinaigrette*.....15
インサラターカプレーゼ: ハワイ島産トマトとモッツアレラチーズ パルサミコ酢ドレッシング
- Grilled Scallop Kebab salad butter lettuce, blue cheese, grape tomato vinaigrette dressing*.....15
帆立貝のグリルサラダ バターレタス・ブルーチーズ・グレープトマトヴィネグレットドレッシング
- Bay Shrimp Spinach Salad orange segments, grape tomatoes in bacon vinaigrette*.....13
ベイシュリンプとほうれん草のサラダ
- Caesar Salad* シーザーサラダ.....\$ 13
with Shrimp 小海老入り.....\$ 16
with Chicken チキン入り.....\$ 14
- Ahi Cobb Salad Nicoise grilled fresh island ahi with mixed island greens in vinaigrette*.....15
アヒ(マグロ)コブサラダ ニース風

税金とチップは上記の料金に含まれておりません。15%相当のチップを頂ければ幸いです
尚、6名様以上のグループには予め17%のサービス料を加算させていただきます。何卒ご了承ください。

～Fish & Seafood フィッシュ&シーフード～

Fresh Island Catch of the Evening 本日市場から入荷のハワイ近海産鮮魚

Opakapaka(オパカパカ), Mahimahi(マヒマヒ), Ahi (アヒ), Onaga(オナガ), Opah(オパ), Tai(タイ)

Choice of preparation 調理方法*

- *SAUTEED 「ソテー」..... レモンケツパー ブールブランソース
- *BROILED 「ブロイル」..... シトラス マンゴソース
- *CAJUN STYLE 「ケイジャン スタイル」..... スパイシーカイエンペッパー風味
- *STEAMED 「スチーム」..... オリエンタルスタイル ジンジャー、エシャロット&醤油 豆腐&野菜添え
- *PAN FRIED 「パンフライ」..... サフラン スカロップクリームソース
- *BAKED (add-\$5)「ベイクド」..... カニ身添え 白ワインディルソース

Ask your server for Tonight's selection and pricing テーブル担当ウエイターに本日の入荷状況及び価格をお尋ね下さい。

Lobster Tail Duet spiny lobster tails prepared fruttu d'mare style.....52
ロブスターテール 海の幸添え ペルノー & ブランデー風味ソース

Fishermen's Stew lobster, clams, scallop, shrimp, crab and island fish in saffron broth.45
フィッシャーメンズ シーフードシチュー ハワイ近海産魚介 サフランブイヨンスープ

Island Mahimahi Crusted with Crab and Avocado with beurre blanc sauce.....43
マヒマヒ アボカド カニ身添え ブールブランソース

Seafood Mixed Grill grilled lobster; jumbo shrimp, scallop and fresh island fish42
シーフードミックスグリル ロブスター・帆立貝・スカンピ・ハワイ近海産鮮魚 チリクリームソース

Seared Island Ahi アヒ(マグロ)のソテー (調理法をお選び下さい).....40
* With Garlic レモン・バター、ケツパー添え
* FURIKAKE オリエンタルふりかけ風味

Miso Sake Salmon filet marinated in miso, then steamed to healthy perfection.....35
サーモンのソテー ミソ&サケフレーバー ヘルシー仕立て

Seared Scallops served with penne pasta in a pesto cream sauce.....39
ジャンボ帆立貝のソテー ペンネパスタとバジルクリームソース添え

Scampi Provencal succulent jumbo shrimp sautéed with garlic, white wine, butter..... 30
スカンピ (シュリンプ)ソテー リングイネパスタ添え ガーリック&ホワイトワインソース

～From the Grille お肉料理～

Black Angus Rib Eye Harris Ranch all natural beef 20oz.48
Au jus and horseradish
ブラックアンガス牛 リブアイステーキ 12 オンス 煮汁と西洋ワサビ添え

Black Angus Filet Mignon Harris Ranch all natural beef 45
Green peppercorn and sauce béarnaise
ブラックアンガス牛 ファイレミニヨンスステーキ グリンペッパー&ベアルネーズソース添え

Black Angus New York Steak Harris Ranch all natural beef garlic butter..... 43
ブラックアンガス牛 ニューヨークステーキ ガーリックバター添え

Colorado Lamb Chops Grilled with garlic herb butter sauce..... 49
コロラドラムチョップ香草風味 ガーリックハーブバターソース

Hawaiian Pan-Seared Pork Chops Choice of Madeira plum sauce or adobo style..... 36
ポークチョップのソテー プラム マディラソース 又は アドボスタイル

Hawaiian Grilled Chicken Marinated in Chef's special sauce with pineapple chutney..... 32
ハワイアン グリルドチキン シェフスペシャルソース&パイナップルチャツネ添え

Kamulea Tomato topped with Grilled Vegetables スタッフドトマト&季節野菜のグリル.....30

Ginger Steamed Tofu "Chinese Style" 中華風蒸し豆腐 生姜の香り.....30