

~ Appetizers & Salad 前菜・サラダ~

<i>Assorted appetizer "sampler"</i>	22.00	料理長おまかせ “おつまみサンプラー“
<i>Home made chilled Tofu</i>	9.00	自家製すくい豆腐
<i>Edamame (boiled fresh soy bean)</i>	4.50	枝豆
<i>Ahi poki</i>	9.00	アヒ(マグロ)ポキ
<i>Mozuku (seaweed in soy sauce vinaigrette)</i>	7.50	もずく
<i>Anglerfish liver</i>	10.50	アン肝
<i>Fresh island tuna with Japanese yam</i>	10.00	マグロ山かけ
<i>Tuna or Squid with natto</i>	9.00	マグロ納豆 またはイカ納豆
<i>Fresh oyster with citron vinegar</i>	14.00	生牡蠣 ポン酢
<i>Ahi spicy salad</i>	9.00	アヒ(マグロ)スパイシーサラダ
<i>Smoked salmon salad</i>	11.00	スモークサーモン サラダ
<i>Crabmeat salad</i>	11.50	カニサラダ
<i>Wafu salad with sesame dressing</i>	9.00	和風サラダ



Appetizer "sampler"

~ Fresh Fish & Seafood フレッシュ シーフード~

<i>Sashimi Platter (Grande)</i>	40.00	お刺身盛り合わせ(松)
<i>Sashimi Platter (Supreme)</i>	30.00	お刺身盛り合わせ(梅)
<i>Three kinds of Sashimi</i>	19.50	お造り三種盛り
<i>Broiled Taraba crabmeat</i>	23.00	タラバ蟹 素焼き
<i>Broiled Butterfish marinated miso paste</i>	14.50	銀ダラ みそ焼き
<i>Broiled salmon with salt</i>	12.50	鮭 塩焼き
<i>Broiled eel with special soy sauce</i>	21.00	うなぎ かば焼き
<i>Stewed head of red snapper "Madai"</i>	16.50	真鯛 かぶと煮
<i>Sautéed oyster with light butter</i>	13.00	牡蠣バター焼き
<i>Fried oyster</i>	13.00	牡蠣フライ
<i>Shrimp and vegetables tempura</i>	16.00	海老と野菜の天ぷら

~ Lobster Menu ロブスター三昧~

<i>Sautéed lobster with light butter</i>	24.00	ロブスター バターソテー
<i>Sautéed lobster with "Sansho"</i>	24.00	ロブスター山椒焼き
<i>Lobster Tempura</i>	24.00	ロブスター天ぷら
<i>Deep fried Lobster "arage-age"</i>	24.00	ロブスターあられ揚げ
<i>Baked Lobster with special sauce</i>	24.00	ロブスター素焼き
<i>Lobster with grated radish & ponzu</i>	24.00	ロブスター おろしポン酢添え



Sautéed lobster with light butter

* Price do not include applicable Hawaii State Tax & Gratuity 表示価格にはハワイ州税とチップは含まれておりません

*A service Charge of 17% will be added to checks for parties of 6 guest or more 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

~ Big island Avalon ハワイ島産 鮑の逸品 ~

<i>Vinaigrette abalone</i>	11.00	鮑の酢の物
<i>Abalone salad with vinegar and miso</i>	11.00	鮑のぬた和え
<i>Sautéed abalone with light butter</i>	21.00	鮑のバターソテー
<i>Abalone Tempura</i>	21.00	鮑 天ぷら
<i>Seared abalone with seaweed</i>	21.00	鮑の磯焼き
<i>Sake stewed abalone</i>	21.00	鮑の酒蒸し
<i>Abalone "Tataki" (lightly roasted)</i>	21.00	鮑のたたき



~ Fresh Meat & Steak 肉料理 & ステーキ ~

<i>Wagyu beef sirloin steak (4oz)</i>	47.00	和牛サーロインステーキ (115g)
<i>US. Prime sirloin steak (6oz)</i>	32.00	US.プライム サーロインステーキ (170g)
<i>US. Beef filet steak (4oz)</i>	22.00	US.ビーフ ファイルステーキ (115g)
<i>Miyako steak (aged meat marinated chef's sauce)</i>	27.00	都ステーキ
<i>US. Beef "Tataki" (lightly roasted beef)</i>	17.50	US.ビーフたたき
<i>Skewer of chicken teriyaki sauce</i>	17.00	若鶏串焼き 照り焼風味
<i>Deep-fried chicken "Tatsutaage"</i>	10.00	若鶏竜田揚げ
<i>Cheese pork cutlet with plum and perilla</i>	13.00	とんかつ 梅紫蘇チーズ風味



US. Prime sirloin steak

~ Side Dish サイドディッシュ ~

<i>Deep fried tofu with amber sauce</i>	7.50	揚げ出し豆腐
<i>Hot tofu blocks in pot</i>	8.50	湯豆腐
<i>Savory custard cup</i>	10.00	茶碗蒸し
<i>Pickled plum or Salmon over rice in soup</i>	10.00	梅茶 または 鮭茶漬け
<i>Cold green tea buckwheat noodle</i>	9.50	茶そば
<i>Assorted pickles</i>	11.50	漬物盛り合わせ
<i>Miso soup</i>	3.25	味噌汁
<i>Clear soup or dark brown miso soup</i>	4.50	赤だし 又は お吸い物

~ Dessert & Fruits デザート & フルーツ ~

<i>Ice cream: vanilla, green tea, red bean</i>	4.50	アイスクリーム各種(バニラ・抹茶・小倉)
<i>Lychee sherbet</i>	4.50	ライチシャーベット
<i>Papaya alamode</i>	8.00	パパイヤ アラモード
<i>Assorted seasonal fruits</i>	Market Price	フルーツ盛り合わせ

～ *Sushi* 都 特選寿司メニュー ～

Miyako Sushi

Assorted nigiri sushi served with small appetizer and soup 37.00
都寿司 にぎり盛り合わせ(先付、味噌汁付き)

Seafood Chirashi

Assorted raw fish and shellfish over rice served with small appetizer and soup 32.00
海鮮ちらし(先付、味噌汁付き)

Tekka Donburi

Sliced raw tuna over rice served with small appetizer and soup 27.00
鉄火丼(先付、味噌汁付き)



Miyako Sushi

Seafood Chirashi

Tekka Donburi

～ *Traditional Nigiri Sushi & Roll* にぎり&巻き寿司 ～

(Price per piece 一貫&一卷)

3.00 Shrimp 海老 / 4.00 Tuna まぐろ / 4.00 Salmon roe いくら / 4.00 Eel うなぎ / 4.00 Squid イカ
4.50 Sea urchin 生うに / 4.50 Sweet shrimp 甘海老
7.00 Tekka-maki (Tuna roll) 鉄火巻 / 5.50 Kappa-maki (cucumber roll) かつぱ巻
6.00 Takuan-maki (yellow pickles roll) たくあん巻

～ *Miyako special Sushi Roll* スペシャルロール寿司 ～

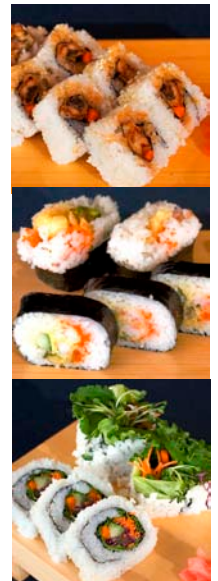


1.

2.

3.

1. Rainbow Roll (assorted seafood roll) 17.00 レインボウロール
2. California Roll (crabmeat and avocado) 15.00 カリフォルニアロール
3. Spider Roll (soft shell crab) 15.00 スパイダーロール
4. Eel Tempura Roll 13.00 鰻天ぷらロール
5. Shrimp Tempura Roll 13.00 海老天ぷらロール
6. Vegetables Roll 11.00 野菜ロール
7. Spicy Tuna Roll 6.75 スパイシーツナロール



4.

5.

6.

~ Miyako Hot pot dinner 都 特選鍋コース ~



Small Appetizer
先付

Assorted Sashimi or Assorted Tempura
お刺身盛り合わせ 又は 天ぷら盛り合わせ

Sukiyaki すき焼き

- | | | |
|--------------------------------------|-------|-------------------|
| *Wagyu Beef Sukiyaki | 67.00 | 和牛 すき焼き |
| *Australian "Kurosawa" Beef Sukiyaki | 52.00 | オーストラリア産 黒澤牛 すき焼き |
| *US. Beef Sukiyaki | 40.00 | US.ビーフ すき焼き |

Shabu-shabu しゃぶしゃぶ

- | | | |
|---|-------|---------------------|
| *Wagyu Beef Shabu-shabu | 72.00 | 和牛しゃぶしゃぶ |
| *Australian "Kurosawa" Beef Shabu-shabu | 57.00 | オーストラリア産 黒澤牛 しゃぶしゃぶ |
| *US. Beef Shabu-shabu | 42.00 | US.ビーフしゃぶしゃぶ |
| *Black English pork Shabu-shabu | 37.00 | 黒豚しゃぶしゃぶ |

Udon-suki 海鮮うどんすき

- *Various ingredient and wheat noodle stew in soup 45.00

Rice, Miso soup and Japanese pickles
御飯・味噌汁・香の物

Ice Cream
アイスクリーム

~ Extra Ingredient for hot pot 鍋追加食材 ~

- | | | | |
|-------|--|-------|----------------------------------|
| 17.00 | US. Beef USビーフ (4oz 120g) | 32.00 | Wagyu Beef 和牛ビーフ (4oz 120g) |
| 22.00 | Australian "Kurosawa" Beef オーストラリア産 黒澤牛 (4oz 120g) | 12.00 | Black English pork 黒豚 (4oz 120g) |
| | | 12.00 | Assorted vegetables 野菜盛り |

* Minimum Two Orders 鍋コースのご注文はお二人様より承ります

No hot pot menu for Cabana 屋外カバナ席での鍋コースは、安全のためご提供いたしかねます

Cabana Seating on the Lanai :\$30 minimum food order per person カバナ席ではお一人様お料理\$30 以上のご注文をお願いいたします

MIYAKO Pre Fix Dinner



~ Miyako Dinner "B" ~ " Lobster & Steak ロブスター&ステーキ"

57.00 (US. Beef US.ビーフ)

77.00 (Wagyu Beef 和牛)

Appetizer	先付
Soup	椀物
Mixed green salad	ミックスグリーンサラダ
Sautéed lobster with light butter	ロブスター バターソテー
US. Beef filet steak or Wagyu sirloin steak	US.ビーフフィレ肉ステーキ または 和牛サーロインステーキ
Rice and Japanese pickles	御飯・香の物
Dessert	デザート

~ Miyako Dinner "A" ~

47.00

Appetizer
Soup
Sashimi
Broiled Butterfish marinated miso paste
Deep fried tofu with amber sauce
Shrimp and vegetables tempura
Pickled dish
Rice and Japanese pickles
Dessert
先付
椀物
刺身
銀ダラ みそ焼き
揚げ出し豆腐
海老と野菜の天ぷら
酢の物
御飯・香の物

~ Miyako Dinner "C" ~

40.00

Appetizer
Mixed green salad
Shrimp and vegetables tempura
Sautéed chicken teriyaki or Beef teriyaki
Rice and Japanese pickles
Dessert
先付
ミックスグリーンサラダ
海老と野菜の天ぷら
照り焼きチキン または ビーフ照り焼
御飯・香の物
デザート

~ Miyako Premium Kaiseki シェフおまかせ会席 ~

Please make a reservation for Premium Kaiseki 2days in advance!

お二人様よりご予約を承ります。二日前迄にお知らせ下さい

80.00 ~