

Dinner Menu

～Appetizer, Soup & Salad 前菜、スープ&サラダ～

<i>Ahi Sashimi with traditional garnish</i> アヒ(マグロ)刺身18
<i>Chef's Ocean Trio shrimp with tomato salsa, salmon-ahi tartar, citrus cured salmon</i> シェフおすすめ オーシャントリオ ～エビのトマトサルサ掛け、サーモンとアヒのタルタル、スモークサーモン～16
<i>Escargot Maison white wine and garlic butter</i> エスカルゴ、白ワイン&ガーリックバター風味14
<i>Grilled Lobster and Asparagus with sauce béarnaise and fish roe caviar</i> ロブスターグリルとアスパラガス ベアルネーズソース トビコ添え14
<i>Islander Crab Cakes Asian slaw, red curry sauce and aioli</i> アイランダー クラブケーキ コールスロー添え レッドカレーソース14
<i>Pan Smoked Island Style Duck Breast on a poi-green onion wild rice pancake</i> 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14
<i>Wild Mushroom Sauté demi-glace and white wine with toast points</i> 野生キノコのソテー デミグラス&白ワインソース14
<i>Portuguese Bean Soup</i> 具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風9
<i>Spanish Cold Soup Gazpacho</i> スペニッシュガスパチョ：冷製の野菜スープ9
<i>Hau Tree Supreme Salad island field greens on a lettuce cup house dressing</i> ハウツリー特製サラダ レタスカップ入り10
<i>Caesar Salad</i> シーザーサラダ10
<i>Caprese Insalata tomatoes and slices of Fresh mozzarella, balsamic vinaigrette</i> インサラターカプレーゼ：ハワイ産トマトとモッツアレラチーズ バルサミコ酢ドレッシング12
<i>Spinach Salad with Bay Shrimp orange segments, grape tomatoes in bacon vinaigrette</i> ベイシュリンプとほうれん草のサラダ12

～Vegetarian Options ベジタリアン メニュー～

<i>Gourmet Super Foods Tempeh Bean Cake</i> スタッフドトマト&季節野菜のグリル テンペ(大豆)ノケーキ添え30
<i>Ginger Steamed Tofu "Chinese Style"</i> 中華風蒸し豆腐 生姜の香り30

税金とチップは上記の料金に含まれておりません。
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。

