

# Lunch Menu

Prepared by Rene Caba, Executive chef

## ～Soups スープ& Appetizer アペタイザー～

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Portuguese Bean Soup</b><br>具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風                        | .....9    |
| <b>New England clam chowder</b><br>ニューイングランドクラムチャウダー                       | .....9    |
| <b>Spanish Cold Soup Gazpacho</b><br>スパニッシュガスパチョ: 冷製の野菜スープ                 | .....9    |
| <b>Hau Tree Supreme Garden Salad</b><br>ミックスグリーンサラダ、特製ドレッシング               | .....10   |
| <b>Coco-Mac Chicken</b><br>ココマックチキン: チキンフィレ肉をココナッツとパン粉ミックス衣で揚げ、スイートチリソース添え | .....10   |
| <b>Fresh Hawaiian Ahi</b> 新鮮なアヒ(マグロ)料理                                     | 各 .....20 |
| *Sashimi with traditional garnish  | 刺身スタイル    |
| *Poke Island cubed & mixed in a red pepper sesame soy                      | ハワイアン ポキ  |
| *Cajun style seared on a bed of shredded radish                            | ケージャンスタイル |

## ～Chef's Rene's Brunch Options ブランチメニュー～

|  |         |
|--|---------|
| <b>*Super Kaimana Benedict</b> “スーパーカイマナベネディクト”  | .....34 |
| 当店自慢のエッグベネディクトがパワーアップ。プチフィレ肉のベネディクトとロブスターのベネディクトを同時に<br>お楽しみいただけます。共にポーチドエッグをのせ、オランダーズソースをかけた新作卵料理 |         |
| <b>*Classic Eggs Benedict</b> “クラシックエッグベネディクト”   | .....20 |
| イングリッシュマフィンの上に、ターキー・カナディアンベーコン・ポーチドエッグをのせ、<br>オランダーズソースをかけたハウツリーラナイ名物料理                            |         |
| <b>*Garden Benedict</b> “ガーデンベネディクト”   | .....21 |
| イングリッシュマフィンの上に、完熟トマトのスライス・ほうれん草のソテー<br>ポータベラマッシュルーム・スイートオニオン・ポーチドエッグをのせオランダーズソース、フルーツ添え            |         |
| <b>*Salmon Benedict Florentine</b> “サーモンベネディクト フローレンス風”  | .....22 |
| ペッパーチーズスコーンの上に、サーモン・ほうれん草のソテー・スイートオニオン・ベーコン・<br>ポーチドエッグをのせオランダーズソース                                |         |
| <b>*Crab Cake Benedict</b> “クラブケーキ ベネディクト”   | .....25 |
| イングリッシュマフィンの上に、ミニクラブケーキ・ベーコンポーチドエッグをのせオランダーズソース  |         |
| <b>*Loco Moco</b> “ハウツリーロコモコ”  | .....21 |
| メンチカツレットとコーンビーフハッシュを白ご飯にのせ、マッシュルームグレービーソースで仕上げる<br>ハウツリースタイル“ロコモコ”                                 |         |

## ～Al Fresco サラダ～

|  |                            |
|--|----------------------------|
| <b>*Ahi Salad Nico</b> アヒ(マグロ)サラダ ニース風                                   | .....24                    |
| グリルドアヒ・オリーブ・アンチョビ・トマト・ゆで卵・ベーコンピッツ和えポテトをミックスグリーンにのせ、バルサミコドレッシング           |                            |
| <b>Grilled Shrimp Salad</b> グリルド シュリンプサラダ                                | .....21                    |
| 串焼きのシュリンプとパイナップル・アボカド・トマト<br>ゴルゴンゾーラチーズ・マッシュルームのソテー・バターレタス・ヴィネグレットドレッシング |                            |
| <b>Papaya Chicken Salad</b> パパイヤチキンサラダ                                   | .....20                    |
| ディジョンマスタードとマヨネーズで和えたチキンサラダ ハーフパパイヤカップ入り フルーツ添え                           |                            |
| <b>Caprese Insalata</b> トマト カプレーゼ  | .....16                    |
| スライスモッツアレア・トマト バターレタスカップ入り バルサミコヴィネグレットかけ                                |                            |
| <b>Caesar Salad</b> シーザーサラダ  | .....15                    |
| シーザードレッシングとパルメザンチーズ和えロメインレタス   |                            |
| with Chicken    チキン入り    .....17   | with Shrimp    海老入り.....20 |

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。

**※お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。**

