



Hau Tree Lanai

Special Dinner "A"

(April 1st, 2018-March 31st, 2019)

-Last Reservation 7:00pm-

Congratulatory Toast with a glass of House Sparkling Wine

乾杯用グラススパークリングワイン

Portuguese Bean Soup

具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風

Seared Scallops Salad with Pimento Vinaigrette Dressing

帆立貝のサラダ ピーマンヴィネグレット ドレッシング

Broiled "New York Steak"

Topped with a Wild Mushroom and Port Wine Sauce.

Served with Garlic Mashed Potatoes and Seasonal Vegetables

ニューヨークカットステーキ ワイルドマッシュルーム入り ポートワインソース

ガーリック風味のマッシュポテトと季節野菜添え

Fresh Baked Bread

ブレッド

Macadamia Nuts Ice Cream

マカダミアナッツ アイスクリーム

Fresh Brewed Kona Blend Coffee or Tea

コナブレンドコーヒー 又は 紅茶

(お一人様 税金・サービス料別)



Special Dinner "B"

(April 1st, 2018-March 31st, 2019)

-Last Reservation 7:00pm-



Hau Tree Lanai

Congratulatory Toast with a glass of House Sparkling Wine

乾杯用グラススパークリングワイン

New England Clam Chowder

ニューイングランド クラムチャウダー

Chicken Caesar Salad

*Romaine Lettuce with Grilled Chicken tossed with
Parmesan Cheese and Croutons*

チキンシーザーサラダ

ロメインレタスとチキン パルメザンチーズとクルトン シーザードレッシング

Crab Stuffed Butterfly-Prawns with Sweet Chili Cream Sauce

&

Seared Petite Tenderloin of Beef

Topped with Wild Mushrooms and Onion. Served with Potatoes and Sautéed Seasonal Vegetables

カニ身詰め海老のスイートチリクリームソースと

牛フィレ肉ステーキ マッシュルーム・オニオン・季節野菜添えのダブルメインディッシュ

Fresh Baked Bread

ブレッド

Macadamia Nuts Ice Cream

マカダミアナッツ アイスクリーム

Fresh Brewed Kona Blend Coffee or Tea

コナブレンドコーヒー 又は 紅茶

(お一人様 税金・サービス料別)



Special Dinner "C"

(April 1st, 2018-March 31st, 2019)

-Last Reservation 7:00pm-



Hau Tree Lanai

Congratulatory Toast with a glass of House Sparkling Wine

乾杯用グラススパークリングワイン

Petite Pan Smoked Duck Breast with Tropical Fruits Salsa

鴨胸肉のスモーク トロピカルフルーツサルサ添え

Petite Seared Ahi Salad with Pimento Vinaigrette Dressing

アヒ (マグロ) のサラダ ピーマンヴィネグレット ドレッシング

Broiled Spiny Lobster Tail with Citrus Sauce

&

Beef Wellington with Port Wine Sauce

ロブスターのオープン焼き シトラスバター風味と

ビーフウェリントン (パイ包み焼き) ポートワインソースのダブルメインディッシュ

Fresh Baked Bread

ブレッド

Macadamia Nuts Ice Cream

マカダミアナッツ アイスクリーム

Fresh Brewed KONA Blend Coffee or Tea

コナブレンドコーヒー 又は 紅茶

(お一人様 税金・サービス料別)



"From Local Farmers, Ocean Fresh Fish & Seafood to your Table"

～ ハワイ・ローカルファーム・近隣の海で取れた新鮮な食材をテーブルへお運び致します ～

Congratulatory Toast with a Glass of House Sparkling Wine

乾杯用グラス ハウス スパークリングワイン

Kona Lobster Ceviche

"コナロブスター" のセビーチェ仕立て

From local Farms

House Smoked Island Fish Crouquette with local grown nalo mesculin greens

Kahuku Teardrop Tomato, dressed with Shallot White Balsamic Vinaigrette

自家製スモーク "アヒ (マグロ)" のコロツケに、ローカル農場 "ナロファーム" で取れたミックスグリーンサラダ
カフク産 "涙のトマト" を添えて、シャロットとホワイトバルサミコのピネグレットドレッシング

"Chef's Hawaiian Surf & Shore"

Locally-Raised on the Isle of Kauai, White Head on Shrimp, prepared Spicy Kahuku Style

"カウアイ産" 有頭ホワイトシュリンプをスパイシーなカフクスタイルのガーリックソースで

&

Makaweli Meat Company Petit Filet with Haleiwa Herb Butter Sauce

And Locally sourced Mushroom sauté

"マカウエリ産" 牛フィレ肉と "ハレイワ産" ハーブのバターソース、マッシュルームのソテー添え

Coconut Haupia in Pastry Cup with Macadamia Nut Gelato,

Garnished with Hawaiian Tropical Fruit Medley

"ココナッツ ハウピア" マカデミアナッツ ジェラート、ハワイアンフルーツメドレーを添えて

Fresh Baked Bread

オーブンで焼き上げたパン

Fresh Brewed Kona Blend Coffee or Tea

コナブレンドコーヒー 又は 紅茶

(お一人様 税金・サービス料別)

