

Special Lunch Course

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

-Last Reservation 2:00pm-



Kau 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

Chilled Gazpacho Soup

ガスパチョ 冷製野菜スープ

* * *

Salad of Fresh Mozzarella and Island Tomatoes, Balsamic Vinaigrette

ハワイ産トマトサラダ フレッシュモッツアレラと共に

バルサミコ酢ドレッシング

* * *

Grilled Chicken Breast with Port Wine Shiitake Sauce

Garlic Mashed Potato and Seasonal Vegetables

チキン胸肉のグリル 椎茸入りポートワインソース

ガーリック風味マッシュポテトと季節野菜添え

Fresh Baked Taro Roll

タロイモロール

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quette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

\$115.00 ++ per person (お一人様 税金・サービス料別)



Wedding Lunch Menu Option

ウェディングランチメニューオプション

Entrée Upgrade ・メインコースのアップグレード

A. Main dish change to Fish menu \$15.00

Sautéed Fresh catches of The Day with Tomato Thai Basil Vinaigrette,
Linguine Pasta and Seasonal Vegetables

「本日の鮮魚トマトバジリコ風味 リングイネパスタと季節野菜添え」

B. Main dish change to Beef menu \$15.00

Seared Tenderloin of Beef with Mushroom and Onion,
Potato and Sautéed Seasonal Vegetables

「牛フィレ肉ステーキ マッシュルーム・オニオン・ポテトと季節野菜添え」

Soup Option ・スープの追加 ・変更

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------|
| 1. New England clam chowder | “ニューイングランド クラムチャウダー” | \$3.00 |
| 2. Portuguese Bean Soup | “具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風” | \$3.00 |
| 3. Vichyssoise | “ヴィシソワーズ : ポテトの冷製スープ” | \$3.00 |

Salad Substitute Option ・サラダの代替えオプション!

Hau Tree Lanai Popular Menu

Single piece Classic Egg Benedict \$5.00

LIMITED LUNCH TIME ONLY OPTION

“ハウツリーラナイ”名物メニュー

クラシックエッグベネディクト (1ピース) \$ 5. 00

2:00PM ご予約までのランチタイムのみとなります。



Classic Egg Benedict

Prices subject to Hawaii state tax (4.712%) and gratuity (20.00%)

料金には州税 (4. 7 1 2 %) とサービス料 (2 0 . 0 0 %) が加算されます。