

Appetizer / 前菜

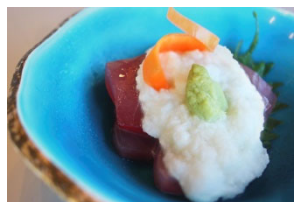
	Edamame	5.00	枝豆
Deep Fried Tofu with Amber Sauce		7.00	揚げ出し豆腐
Homemade Chilled Tofu		10.00	自家製すくい豆腐
King Salmon Sashimi*		16.00	キングサーモンお刺身*
Ahi Poke*		13.00	アヒポキ*
Fresh Island Tuna with Japanese Yam*		15.00	まぐろ山かけ*
Deep Fried Oyster (From Japan)		20.00	牡蠣フライ(日本産)
Deep Fried Chicken "Tatsutaage"		10.00	若鶏竜田揚げ
Assorted Tempura (Small)		12.00	天婦羅の盛り合わせ(小)
" (Large)		26.00	" (大)



Deep Fried Oyster



Homemade Tofu



Tuna with Japanese Yam



Deep Fried Chicken

Salad / サラダ

Wafu Salad with Sesame Dressing	10.00	和風サラダ
Smoked Salmon Salad*	12.00	スモークサーモンサラダ*
Crabmeat Salad	12.00	カニサラダ



Wafu Salad



Salmon Salad



Crabmeat Salad

Hot Dish / 温菜

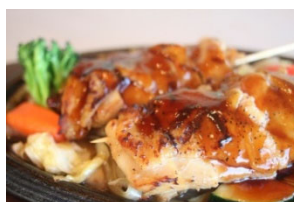
Chicken Skewers with Teriyaki Sauce	18.00	若鶏串焼き照り焼き風味
Broiled Butterfish Misoyaki	18.00	銀ダラ味噌焼き
Lobster(Butter Sauté or Tempura)	26.00	ロブスター(バターソテー、又は天ぷら)
Ponzu Sukiyaki, Mini Pot	28.00	ポン酢すき焼鍋
Miyako Special Steak (8oz)	30.00	都ステーキ (240g)
U.S. Filet Steak (6oz)*	32.00	U.S. フィレスステーキ (180g) *
U.S. Wagyu Sirloin Steak (4oz)*	42.00	和州牛サーロイン ステーキ(120g) *
U.S. Wagyu Rib Eye Steak "Teppan" (8oz) *	52.00	和州牛の鉄板リブアイ ステーキ (240g) *



U.S. Wagyu Rib Eye



Ponzu Sukiyaki



Chicken Skewers



Miyako Special Steak

Noodle・Rice Set / 麺類・食事セット

Hot "Udon" with Assorted Tempura	25.00	かけうどん+天ぷら盛り合わせ
Curry "Udon" with Assorted Tempura	28.00	カレーうどん+天ぷら盛り合わせ
U.S. Filet Steak Don with Soup*	35.00	ステーキ丼+味噌汁
Rice, Soup & Japanese Pickles Set	8.00	ご飯セット(ご飯、味噌汁、香の物)

Sushi / 寿司



Miyako Nigiri Sushi Assortment*

都寿司にぎり盛り合わせ* 35.00

- Miyako Sushi Include Soup.
- 寿司盛り合わせには味噌汁が含まれます。

Cucumber Roll	6.00	かっぱ巻
Yellow Pickles Roll	6.00	たくあん巻
Tuna Roll*	7.00	鉄火巻*
Spicy Tuna Roll*	8.00	スパイシーツナ*
Shrimp Tempura Roll	13.00	海老天ぷらロール
California Roll	15.00	カリフォルニアロール
Rainbow Roll*	16.00	レインボーロール*
Bara Chirashi with, Soup*	35.00	ばらちらし+味噌汁*



California Roll



Rainbow Roll



Bara Chirashi

Hot Pot Dinner / 鍋コース

(Minimum Two Orders 注文は2名様より承ります)

◇Includes, Sashimi, Rice ,Miso Soup,
Japanese Pickles & Ice Cream.

◇鍋コースには、お刺身、御飯、味噌汁、
香の物、アイスクリームが含まれます。



Wagyu Beef Sukiyaki

Sukiyaki / すき焼き

◇Wagyu Beef (4oz)*	/ 黒毛和牛 A5 ランク (120g)*	82.00
◇ U.S. Beef (6oz)*	/ U.S. ビーフ (180g)*	45.00



Wagyu Beef Shabu Shabu

Shabu Shabu / しゃぶしゃぶ

◇Wagyu Beef (4oz)*	/ 黒毛和牛 A5 ランク (120g)*	82.00
◇U.S. Beef (6oz)*	/ U.S. ビーフ (180g)*	45.00
◇Black Pork (8oz)*	/ 黒豚 (240g)*	40.00

~Additional Meat & Vegetables / 鍋追加食材~

U.S. Beef (4oz)*	25.00	U.S. ビーフ (120g)*
Wagyu Beef (4oz)*	55.00	和牛 (120g)*
Black Pork (4oz)*	12.00	黒豚 (120g)*
Assorted Vegetables	12.00	野菜盛り合わせ

※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。

Most Popular

Miyako Prix Fixe Dinner / 都御膳

◆Tonight's Appetizer / 本日の前菜

◆Assorted Sashimi* / お刺身盛り合わせ*

◆Assorted Tempura / 天麩羅盛り合わせ

◆Choice of one :

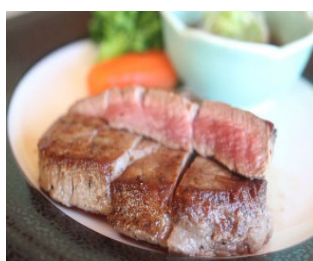
~メインデッシュを1品お選び下さい。~



Broiled Butterfish
"Misoyaki"
銀ダラ味噌焼き

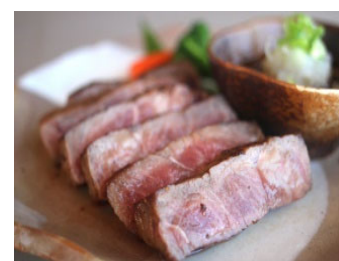


Lobster
Butter Sauté
ロブスターバターソテー



Add +\$8/追加料金 \$8

U.S. Beef
Filet Steak(4oz)*
U.S フィレスステーキ



Add +\$15/追加料金 \$15

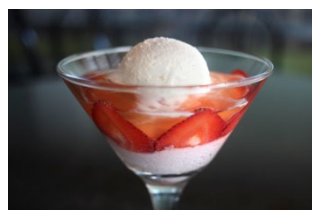
U.S. Wagyu
Sirloin Steak(4oz)*
和州牛サーロインステーキ

◆Rice , Miso Soup & Japanese Pickles / ご飯、お味噌汁、香の物

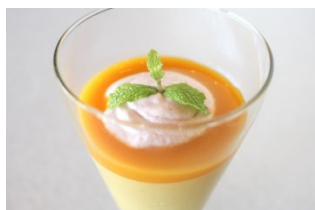
◆Ice Cream or Sorbet / アイスクリーム or シャーベット

\$55.00

Dessert / デザート



Honey Jelly
with Ice Cream
蜂蜜のジュレ、
アイスクリーム添え
8.50



Soy milk Mango
Pudding
豆乳マンゴープリン
8.50



Japanese Wheat
Gluten with Ice Cream
半兵衛麩の黒蜜煮
アイスクリーム添え
8.50



Sweet Red-Bean
Soup
お汁粉
8.50

Ice Cream 6.00
(Vanilla, Green Tea, Kona Coffee)

アイスクリーム
(バニラ、抹茶、コナコーヒー)

Mango Sorbet 6.00

マンゴーシャーベット

"Locally Grown" Specials"

ハワイで採れた素材を美味しく仕上げたシェフオリジナル料理



Assorted Sashimi from Hawaii 40.00

ハワイ産鮮魚刺身盛り合わせ (Half Size) 24.00

*Items are subject to change due to availability.

*食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

◇ Ahi Sashimi / まぐろお刺身 20.00

◇ White Fish Sashimi / 白身魚のお刺身 16.00

Kauai Beef Fried Noodles

カウアイビーフ焼きそば

24.00



Steamed Kona Abalone with "Ponzu" Jelly

コナ産あわびの柔煮 ポン酢ジュレ掛け

26.00

Roasted Onaga-Japanese Style Ceviche

ハワイ産オナガのロースト和風セビーチェ

24.00



Japanese Style Garlic Shrimp

和風ガーリックシュリンプ

24.00

Kauai Beef Cutlet "Wafu" Demi Glace

カウアイビーフのカツレツ "和風デミグラスソース"

28.00



- Cabana seating on the Lanai : \$30 minimum food order per person.
- Price do not include applicable Hawaii State Tax & Gratuity.
- A service Charge of 17% will be added to checks for parties of 6 guests or more.
- For those who have food allergies or dietary restrictions, please inform your server.
- (*)Consuming raw or under cooked meats, poultry, shellfish, seafood or eggs may increase your risk of food borne illness.
- No raw foods such as fish, meat and poultry can be taken out.
- Consuming Raw Or Under Cooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish or Eggs May Increase Your Risk of Food-Borne Illness.
- 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。
- 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。
- 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。
- 食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
- 食材によるアレルギーや食事制限のあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。
- お刺身など生物のお持ち帰りは衛生上お断りさせていただきます。
- 生玉子、肉、魚、貝類などは食中毒の原因となる可能性があります。