

The Tasting Hawaii

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

～ 地産地消、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とお運び致します ～

Congratulatory Toast with a Glass of House Sparkling Wine

乾杯用のお飲み物 {グラススパークリングワイン}をプレゼント！

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 Croquette with local grown nalo masculine greens

Kahuku Teardrop Tomato, dressed with Shallot White Balsamic Vinaigrette

自家製スモーク “アヒ (マグロ)” のコロッケに、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ビネグレットドレッシング

“Chef’s Hawaiian Surf & Shore”

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

&

Makaweli Meat Company Petit Filet with Haleiwa Herb Butter Sauce

And Locally sourced Mushroom sauté

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

&

“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” マカデアアナッツ 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

オープ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

Course A

Congratulatory Toast with a glass of House Sparkling Wine

乾杯用のお飲み物 [グラススパークリングワイン]をプレゼント！

Amuse Bouche

カイマナからのお祝い

New England Clam Chowder

ニューイングランド クラムチャウダー

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

New York Beef Steak

And Sautéed Seasonal Vegetables

ニューヨークカットステーキ 季節野菜添え

Macadamia Nuts Gelato

マカダミアナッツ ジェラート

Fresh Baked Bread

オープ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

Course B

Congratulatory Toast with a glass of House Sparkling Wine

乾杯用のお飲み物 {グラススパークリングワイン}をプレゼント！

Amuse Bouche

カイマナからのお祝い

Portuguese Bean Soup

ポルトガル風、具だくさんのビーンズスープ

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 Sauce

&

Seared Petite Tenderloin of Beef

*Topped with Wild Mushrooms and Onion, Served with Potatoes
and Sautéed Seasonal Vegetable*

蟹身を詰めた海老のスイートチリクリームソース

牛フィレ肉のステーキ、マッシュルーム、季節の野菜添えのダブルメインディッシュ

Macadamia Nuts Ice Cream

マカダミアナッツ ジェラート

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

Menu Options

メニューの追加変更

Adding the Soup

(New England Clam chowder •Portuguese Bean •Gazpacho

スープの追加各種 (クラムチャウダー・ポルトガル風スープ・冷製ガスパチョ)

Change the Soup

スープの変更各種

Hau Tree Lanai Famous Classic Egg Benedict (1pc)

ハウツリーラナイ名物・エックベネディクト(テイスティングポーション)の追加

※~2:00pmまでのランチタイムオペレーションのみ

Change Entrée

Beef Steak •Broiled Today's Fish

(メインディッシュの変更)

ビーフステーキまたは、本日の魚料理

Adding Entrée combination

Spiny Lobster Tail

(ダブルメインディッシュ/追加組合せのコンビネーション)

スパイニーロブスターテール、シトラスソース