

# Lunch Course

※～2:00pmまでのランチタイムオペレーションのみ

*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！

## ***Gazpacho***

トマトと野菜の冷製スープ

## ***Pipicaula Salad***

ハワイロコスタイル、ピピカウラのサラダ

## ***Grilled Island Chicken Breast***

*with port Wine Shiitake Mushroom Sauce*

***Garlic Mashed Potato and Sautéed Seasonal Vegetables***

アイランドチキン胸肉のグリル シイタケの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の野菜添え

## ***Macadamia Nuts Gelato***

マカデミアナッツのジェラート

## ***Fresh Baked Taro Roll***

ハワイのタロイモを生地に練り入れたロールブレッド

***Fresh Brewed Kona Blend Coffee or Tea***

コナブレンドコーヒー又は紅茶

# Egg Benedict Lunch Course

※～2:00pmまでのランチタイムオペレーションのみ

*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***

具だくさんのポルトガル風ビーンズスープ

## ***Shrimp Caesar Salad***

*Classic Salad of Romaine Lettuce with Grilled Shrimp tossed*

*With Parmesan Cheese and Croutons*

シュリンプシーザーサラダ ロメインレタス・パルメザンチーズ・クルトンとシーザードレッシング

## ***Hau Tree Classic Egg Benedict Combination***

*Famous Egg Benedict Topped with Hollandaise sauce*

*with sprinkle of paprika and slice of Black Olive*

&

*Sliced Beef Steak*

*and Sautéed Seasonal Vegetables*

ハウツリーラナイ名物エックベネディクト&スライスした、ビーフステーキのコンビネーション  
季節の野菜添え

## ***Macadamia Nuts Gelato***

マカデミアナッツのジェラート

## ***Fresh Baked Taro Roll***

タロイモロール

*Fresh Brewed Kona Blend Coffee or Tea*

コナブレンドコーヒー又は紅茶

# 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

# 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