

Dinner Menu

～Appetizer, Soup & Salad 前菜、スープ&サラダ～

Chef's Seafood Harvest 4種のシーフードプレート (シュリンプカクテル、アヒタルタル、シトラスサーモン、アヒポケ)32
Ahi Sashimi with traditional garnish アヒ(マグロ)刺身20
Chef's Ocean Trio shrimp with tomato salsa, salmon-ahi tartar, citrus cured salmon シェフおすすめ オーシャントリオ ～エビのトマトサルサ掛け、サーモンとアヒのタルタル、スモークサーモン～16
Seafood Calypso Guacamole, Shredded Wild Snow Crab & Kauai Shrimp with Cajun Aioli スノークラブのサラダ仕立て、アボカド、ケイジャンアイオリドレッシング14
Escargot Maison white wine and garlic butter エスカルゴ、白ワイン&ガーリックバター風味14
Grilled Lobster and Asparagus with sauce béarnaise and fish roe caviar ロブスターグリルとアスパラガス ベアルネーズソース トビコ添え14
Islander Crab Cakes Asian slaw, red curry sauce and aioli アイランダー クラブケーキ コールスロー添え レッドカレーソース14
Pan Smoked Island Style Duck Breast on a poi-green onion wild rice pancake 鴨胸肉のスモーク ポイ・オニオン・ワイルドライスパンケーキのせ トロピカルフルーツサルサ添え14
Wild Mushroom Sauté demi-glace and white wine with toast points 野生キノコのソテー デミグラス&白ワインソース14
Portuguese Bean Soup 具だくさんのビーンズスープ ポルトガル風9
Spanish Cold Soup Gazpacho スパニッシュガスパチョ：冷製の野菜スープ9
Hau Tree Supreme Salad island field greens on a lettuce cup house dressing ハウツリー特製サラダ レタスカップ入り10
Caesar Salad シーザーサラダ10
Caprese Insalata tomatoes and slices of Fresh mozzarella, balsamic vinaigrette インサラターカプレーゼ：ハワイ産トマトとモッツアレラチーズ バルサミコ酢ドレッシング12
Spinach Salad with Bay Shrimp orange segments, grape tomatoes in bacon vinaigrette ベイシュリンプとほうれん草のサラダ12

～Vegetarian Options ベジタリアン メニュー～

Vegetable Rice Pili'af Grilled Seasonal Island Farm Grown Vegetables 季節のローカル野菜たっぷり、エスニック風味のピラフ30
Ginger Steamed Tofu "Chinese Style" 中華風蒸し豆腐 生姜の香り30

税金とチップは上記の料金に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。何卒ご了承願います。

～From the Sea フィッシュ&シーフード～

Fresh from “The Auction Block”時価
本日の市場直送鮮魚 (スタッフへお尋ねください)	
Fresh Kona Lobster Whole prepared fruiti d’mare style59
新鮮なコナ産ロブスター 海の幸添え ペルノー&ブランデー風味ソース	
Chef Rene’s Island Fusion Onaga48
レネ料理長スペシャル - オナガ ハワイ風、白ワイン&ガーリックバター風味 トマトのコンポート添え	
Fresh Island “Opakapaka” steamed “chinese style”時価
オパカパカ - 中華スタイル蒸し 生姜・白菜等の野菜入り ゴマ油豊かな風味	
Island Mahimahi Crusted with Crab and Avocado with beurre blanc sauce48
マヒマヒ アボカド カニ身添え ブールブランソース	
Broiled “Kona” Kampachi with citrus-mango sauce35
コナ産カンパチのグリル シトラスマンゴーソース	
Seafood Mixed Grill grilled lobster; jumbo shrimp, scallop and fresh island fish42
シーフードミックスグリル ロブスター・帆立貝・スカンピ・ハワイ近海産鮮魚	
Island Garlic Ahi アヒ(マグロ)のソテ46
ハワイ近海アヒ、ガーリック、レモン・バター、ケツパー添え	
Kaimana Seafood Fruitti de Mari39
カイマナより新鮮な海の幸の恵 ハーブ香るパスタ添え 芳醇な白ワインソース	
Miso Sake Salmon filet marinated in miso, then steamed to healthy perfection35
サーモンの蒸し焼き ミソ&酒のマリネ ヘルシー仕立	
Scampi Provençal succulent jumbo shrimp sautéed with garlic, white wine, butter32
スカンピ (シュリンプ)ソテー リングイネパスタ添え ガーリック&ホワイトワイン	

～From the Grill お肉料理～

Tomahawk Steak for two 骨付きリブステーキ“トマホーク” (2名様分)時価
精選されたブラックアンガスビーフ 32オンス - シェアに最適なサイズ	
<u>付け合わせを1つお選びください</u> : マッシュルームのソテー / クリーミーなほうれん草 / マウイ産オニオン炒め	
“Island Flare” ~Garlic Herb Roasted Chicken37
ローストチキン ガーリック&ハーブ	
<u>付け合わせをお選びください</u> ◆照り焼きソース ~パイナップルチャツネを添えて ◆アーティチョーク&ワイルドマッシュルーム添え	
Makaweli Ranch Kauai Island Beef Sampler Plate46
カウアイ島 “マカウエリ牧場産 “牛肉、3種の食べ比べプレート	
Black Angus Filet Mignon Harris Ranch all natural beef45
Green peppercorn and sauce béarnaise	
ブラックアンガス牛 フィレミニオンステーキ グリンペッパー&ベアルネーズソース添え	
Black Angus New York Steak Harris Ranch all natural beef garlic butter43
ブラックアンガス牛 ニューヨークステーキ ガーリックバター添え	
Colorado Lamb Chops Grilled with garlic herb butter sauce49
コロラドラムチョップ香草風味 ガーリックハーブバターソース	

食物アレルギーや食事制限のある方は、サービス係員にお伝え下さい。