

Dinner Menu

～Appetizer, Soup & Salad 前菜、スープ&サラダ～

*Chef's Seafood Harvest32	
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)		
*Ahi Sashimi with traditional garnish20	
アヒ(マグロ)刺身		
Crab Calypso Guacamole, Shredded Wild Snow Crab & Kauai Shrimp with Cajun Aioli14	
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		
Escargot Maison white wine and garlic butter14	
エスカルゴ、白ワイン&ガーリックバター風味		
Grilled Lobster and Asparagus with sauce béarnaise and fish roe caviar14	
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		
Islander Crab Cakes Asian slaw, red curry sauce and aioli14	
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		
Pan Smoked Island Style Duck Breast on a poi-green onion wild rice pancake14	
鴨胸肉のスマーク 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		
Wild Mushroom Sauté demi-glace and white wine with toast points14	
野生キノコのソテー デミグラス&白ワインソース		
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 dressing10	
ハウツリー特製サラダ レタスカップ入り		
Caesar Salad	シーザーサラダ10
Caprese Insalata tomatoes and slices of Fresh mozzarella, balsamic vinaigrette12	
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		
*Spinach Salad with Bay Shrimp orange segments, grape tomatoes in bacon vinaigrette12	
ベイシュリンプとほうれん草のサラダ		

～Vegetarian Options ベジタリアン メニュー～

Vegetable Rice Pili'af Grilled Seasonal Island Farm Grown Vegetables30
季節のローカル野菜たっぷり、エスニック風味のピラフ	
Ginger Steamed Tofu "Chinese Style"30
中華風蒸し豆腐 生姜の香り	

*Consuming raw or under cooked Meats, Poultry and Seafood
may increase your risk of Food Borne Illness

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。何卒ご了承ください。

～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 fruitti 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
シ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 ファ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 sauce59
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。