



## OUR AWARD-WINNING MENU IS NOW DISGUISED AS A SPECIAL OFFER.

**\$49<sup>00</sup>**  
PER PERSON

ENJOY A NEW SIGNATURE MENU AT CIAO MEIN.

Visit [opentable.com](http://opentable.com) or call 808 923 CIAO (2426).



**CHOOSE ONE FROM EACH COURSE AND CREATE A SET-MENU THE WAY YOU LIKE IT.**

**1ST COURSE** (*Select One*) Steamed Scallops with Long Rice or Steamed Clams in Pinot Grigio Broth

**2ND COURSE** (*Select One*) Insalata Caesar or Tea Smoked Shrimp Salad

**3RD COURSE** (*Select One*) Prime Sirloin of Beef Steak with Garlic and Herbs or Chef Ching Beef. Either Entree includes Lobster Fried Rice

**4TH COURSE** Our award-winning Tiramisu with Amaretto Marinated Strawberries

**Beverage** (*Select One*) Seattle's Best Coffee, Tazo Tea, Pepsi or Sierra Mist

Enjoy a glass of **Caposaldo Prosecco**, **Pighin Pinot Grigio** and **Frescobaldi Chianti Riserva** to complement your dinner selections for an additional \$26.00 per person.



ciao mein



## 数々の賞に輝くチャオメンの 自慢料理をセットにし、 スペシャル料金でご提供

**\$49<sup>00</sup>**

お一人様料金

新しくスタートしたシグネチャー  
4コースディナーをお楽しみください。

ご予約・お問い合わせ: [opentable.com](https://opentable.com)  
または Tel 808 923 CIAO (2426).

各コースよりお好みを一品ずつ選択し、カスタムセットメニューをお楽しみください。

**1ST COURSE** (一つ選択) 春雨とホタテの貝柱蒸しまたは アサリの白ワイン蒸し

**2ND COURSE** (一つ選択) シーザーサラダまたは お茶の香りのスモーク海老サラダ

**3RD COURSE** (一つ選択) ガーリックとハーブ風味プライムサーロインステーキ  
または シェフ チン ビーフ(牛フィレ肉と椎茸、青梗菜の辛口中華炒め)  
いずれもロブスターフライドライスが付きます。

**4TH COURSE** ティラミス(受賞デザート)アマレット漬けイチゴ添え

**お飲み物** (一つ選択) シアトルズベストコーヒー、タゾティー、  
ペブシ、または シエラミスト

**グラスワインペアリング** カボサルド プロセッコ ビギン  
ピノグリージョまたは フレスコバルディ キャンティ  
リゼルヴァをお食事とともにお楽しみください。  
お一人様につき 追加 \$26



ciao mein