

FIRST COURSE ファーストコース

Escargot <i>with Moloka`i herb butter sauce</i>	14
エスカルゴ モロカイハーブバターソース	
Chilled Shrimp <i>with gazpacho horseradish</i>	16
冷たい海老のカクテル 西洋わさびのガスパチョ	
Hot Rock Ahi <i>with seven spices and passion sauce</i>	14
石焼きマグロ (アヒ) セブンスパイス、パッションソース	
Prawn Casserole <i>with roasted garlic butter</i>	14
ブローン (海老) キャセロール ローストガーリックバター	
Diver Scallops <i>with potato pancake and prosciutto</i>	14
ホタテの生ハム巻き ポテトパンケーキ添え	
Sashimi Sampler <i>presented seared, sashimi and poke</i>	18
お刺身3通り お刺身、たたき、ポケ	

SOUP スープ

Island Chowder <i>island fish, shrimp, scallop, roasted corn and gremolata</i>	9
アイランドチャウダー 近海魚、海老、ホタテ、ローストコーン、グレモラータ	
Three Onion Soup <i>emmanthaler and romano cheese, laced with dry sack sherry</i>	9
スリーオニオンスープ エメンタール、ロマーノチーズ、ドライサックシェリー	

SALAD サラダ

Caesar Salad <i>heart of romaine, white anchovy, bread chips</i>	9
シーザーサラダ 柔らかなロメインレタス、ブレッドチップス、ホワイトアンチョビ	
Spinach Salad <i>lavender onion, pancetta, warm bacon dressing</i>	9
ホウレン草のサラダ ラベンダーオニオン、パンチェッタ、温かいベーコンドレッシング	
Tomato and Maui Onion Salad <i>creamy onion and garlic dressing</i>	9
トマトとマウイオニオンのサラダ クリーミーオニオン&ガーリックドレッシング	

SIDE ORDER

サイドオーダー

Asparagus with prosciutto アスパラガスの生ハム巻き	11
Spinach with boursin pancetta cream sauce ホウレン草のパンチェッタクリームソース	11
Maui onion with Moloka`i herbs マウイオニオンのモロカイハーブソース	9
Trio of potato purees <i>garlic, mashed, sweet, Okinawan</i> 3種類のポテトピューレ	8
Classic baked potato ベイクドポテト	7
Steamed short grain rice ライス	5

SUSHI BAR MENU

寿司バーメニュー

An extensive selection of both classical and creative sushi is available
新鮮なお刺身およびお寿司を各種ご用意しております。

Sashimi お刺身	Temaki 手巻き寿司
Nigiri にぎり寿司	Maki 巻き寿司
Torched 炙り寿司	Temaki Combination 手巻きコンビネーション

For parties of 7 or more, a 17% service charge will be added.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illness.
7名様以上のグループには17%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などを食すると、食物が原因で生じる病気への感染リスクが高くなることをご了承ください。

SEASONINGS シーズニング	Lemon Pepper レモンペッパー	Cajun Blackening ケイジャンブラックンド
	Hawaiian Red Alaea ハワイアンレッドソルト	Espresso エスプレッソ
	Fleur de Sel フルールドセル (塩の花)	Montreal Style モントリオールスタイル

FROM THE KIAWE GRILL キアヴェ炭火焼き

Please select choice of seasoning お好みのシーズニングを上記からお選びください。

Prime New York Strip Steak <i>braised shallots</i>	8 oz. (225g) 10 oz. (280g)	38 48
ニューヨークストリップステーキ シャロットの炒め煮添え		
Center Cut Filet Mignon <i>roasted ciopolini onion</i>	6 oz. (170g) 8 oz. (225g)	38 48
フィレミニオン ローストシポリーニオニオン添え		
Rib Eye <i>oven roasted marrow</i>	12 oz. (340g)	39
リブアイステーキ 骨髄のオープンロースト添え		
Berkshire Pork Chop <i>cranberry hollandaise</i>	12 oz. (340g)	36
パークシャー ポークチョップ クランベリーオランダーズソース		
Chicken Breast and Thigh <i>organic honey, crushed macadamia nuts</i>		27
鶏胸肉ともも肉 オーガニックハニーとマカダミアナッツ風味		

OCEAN HARVEST シーフード

Tiger Prawns <i>sautéed or grilled</i>		36
タイガープローン (海老) ソテー または グリル		
Salmon Filet <i>on Kiawe wood</i>		31
サーモンフィレ 香しいキアヴェウッドにのせて		
Hawaiian Waters Local Catch <i>baked in parchment pocket</i>		35
ハワイ近海魚 紙包み焼き		
Pulehu Mahi Mahi <i>grilled, wasabi beurre blanc</i>		33
ハワイ産マヒマヒ (白身魚) グリル焼きにし、わさびブールブランソースで		
Cold Water Lobster Tail <i>deep water, sweet distinct meat</i>		52
コールドウォーターロブスターテイル 冷たい深層海水で育った甘味のあるロブスター		
Warm Water Lobster Tail <i>firm texture, tropical water origin</i>		30
ウォームウォーターロブスターテイル 南洋産のしっかりとした食感のロブスター		

MIXED GRILL ミックスグリル (お好みのステーキとシーフードをお選びください)

New York Strip 8 oz. (225g) ニューヨークストリップステーキ

Filet Mignon 6 oz. (170g) フィレミニオン

Choice of	Tiger Prawns 54	Mahi Mahi 4 oz. (110g) 52
	タイガープローン (海老)	マヒマヒ (白身魚)
	Cold Water Lobster 75	Hawaiian Waters 4 oz. (110g) 53
	コールドウォーターロブスター	ハワイ近海魚
	Warm Water Lobster 60	
	ウォームウォーターロブスター	

INCLUSIVE DINING セットメニュー

Caesar Salad | Broiled Prawns | New York Strip | Mango Sorbet 85
シーザーサラダ | ブロイルドプローン (海老) | ニューヨークストリップステーキ | マンゴーシャーベット

Soup Selection | Salad Selection | Filet & Cold Water Lobster | Dessert Selection 100
お好みのスープ | お好みのサラダ | フィレミニオン&コールドウォーターロブスター | お好みのデザート

For parties of 7 or more, a 17% service charge will be added.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of food borne illness.
7名様以上のグループには17%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。
生や半生の肉、鶏、魚介類、卵などを食すると、食物が原因で生じる病気への感染リスクが高くなることをご了承ください。