

## Starters スターター

**OYSTERS ON THE HALF SHELL\* 29 (gf/df/ef/nf)**  
オイスター 本日の生牡蠣6個、ホースラディッシュカクテルソース、ピンクペッパーコーンとプロセッコのミニョネットソース

**BIG-EYE AHI TARTAR\* 26 (df/nf/ef)**  
メバチマグロのタルタル ゆず風味アボカドムース、白醤油、ライムパール、すいかラディッシュ、タロチップス

**BALI SHRIMP COCKTAIL 28 (gf/df/ef/nf)**  
バリ シュリンプカクテル お酒入りクールブイヨンで茹でた大きな海老4尾、ホースラディッシュカクテルソースとレモン添え

**SEAFOOD PLATTER\* 90 (gf/df/ef/nf)**  
シーフード プラッター 生牡蠣、茹で海老、メバチマグロの刺身、メインロブスターテール、ホースラディッシュカクテルソース、ピンクペッパーコーンとプロセッコのミニョネットソース、レモン、醤油、わさび

**PAN SEARED SCALLOPS\* 28 (gf/nf/ef)**  
パンシアード スキャロップ フライパンでさっと焼いたホタテ、クリーミーフォンテーナポレンタ、しめじ、ハリッサ

**LITTLENECK CLAMS 26 (nf/ef)**  
リトルネッククラム あさりの酒蒸し、にんにく、昆布だし、バター、ガーリックトースト添え

**BALI BACON 19 (gf/df/nf/ef)**  
バリ ベーコン カリカリにんにくとエシャロット、オニオンピクルス、キュウリ、大根、アヒアマリージョ

**ROASTED BONE MARROW CANOE 24 (df/ef/nf)**  
ローストボーンマロー (牛骨髄) のカヌー 餡色エバスイートオニオンとにんにくのチミチュリソース、ダックファットサワードウクリスプ

**EVERYTHING SEASONED LOCAL SWEET BREAD 9**  
ローカールスイートブレッド パーカーハウス風バターロール、エブリシングシーズニング、ソルトッドバター

**LOBSTER BISQUE 17 (gf/ef/nf)**  
ロブスタービスク 白トリュフオイル、ロブスターのおき身チャンク、チャイブ、クレームフレーシュ

gf: グルテンフリー | df: デイリーフリー | ef: エッグフリー | nf: ナッツフリー

\* 肉類、魚介類、鶏卵などの生食あるいはそれに近い状態での摂取は、食中毒の危険性を高める恐れがあることを予めご了承ください。

表示料金にはハワイ州消費税 (4.712%) は含まれておりません。6名以上のグループのお客様には、19%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

## Salads サラダ

**CAESAR SALAD 19 (nf)**  
シーザーサラダ リトルジェムレタス (ミニロメイン)、自家製シーザードレッシング、ダックファットクルトン

**ROASTED BEET SALAD 20 (gf/ef/nf)**  
ローストビーツサラダ ローカルグリーン、レッドオニオン、パパイア、クリスピーベーコン、サーフィンゴートデイリー産チーズ、カフクパパイアシードドレッシング

**LOCAL HEIRLOOM TOMATO SALAD 22 (gf/ef/nf)**  
ローカールエアルームトマトサラダ ブッラータチーズ、エバスイートオニオンのピクルス、バルサミコグレース、バジルソース

## Pastas パスタ

**GARLIC LOBSTER RAVIOLI 55 (nf)**  
ガーリックロブスターラビオリ いろいろきのこ、ハワイ島産椰子の新芽、スモークベーコン、トマト、削りパルメザン、バジル、アラウオッカソース

**SPINACH FETTUCINE 32 (nf)**  
スピナッチフェットチーネ ほうれん草、餡色エバオニオン、焼きトマト、きのこ、シャルドネクリーム、パルメザンチーズ

**SEAFOOD TAGLIATELLE 55 (nf)**  
シーフード タリアテッレ 海老、ホタテ、ハワイ産の魚、ロブスターブランデークリーム

## Mains メイン

**AUSTRALIAN DOUBLE CUT LAMB CHOPS 75 (ef/nf)**  
オーストラリア産ダブルカット ラムチョップ マルガリータポレンタ、フェタチーズ、ローカルきのこのソテー、アスパラガス、ローズマリーデミグラスソース

**SAUTÉED FRESH MAHI MAHI\* 49 (gf/ef/nf)**  
マヒマヒのソテー 新鮮な白身魚のソテー、ジャスミンライスピラフ、ロースト赤パプリカ、にんにく、アスパラガス、ベビートマト、バジルバターソース

**SEARED BIG-EYE AHI\* 55 (gf/ef/nf)**  
シアード ビッグアイアヒ メバチマグロのたたき、トリュフリゾット、さやいんげん、焼きトマト、レモンバターソース

**1 ½ POUND WHOLE KONA LOBSTER 95 (gf/ef/nf)**  
ホール コナロブスター ハワイ島産ロブスターの姿蒸し 680g 溶かしバターと焼きレモン添え

**BRAISED OSSO BUCCO 58 (ef/nf)**  
オッソブーコ 仔牛すね肉のイタリアン煮込み、ローストアスパラガス、根菜、サフランリゾット、グレモラータ

**JIDORI CHICKEN BREAST 42 (ef/nf)**  
地鶏チキンブレスト 海塩水に漬け込んだ鶏むね肉のさっと焼き、ローカルきのこ、ガーリッククリームとサンドライトマトのオルゾパスタ

## From the Grill\* グリル料理

ステーキは、特別なご要望がない限り、バターをのせてご用意いたします。

**8 oz. CENTER CUT ANGUS BEEF TENDERLOIN 60 (gf/ef/nf)**  
アンガス牛 センターカット テンダーロインステーキ 227g

**16 oz. ANGUS BONE-IN RIBEYE DELMONICO 75 (gf/ef/nf)**  
アンガス牛 骨付きリブアイ デルモニコステーキ 454g

**14 oz. CENTER CUT ANGUS NEW YORK STRIP 62 (gf/ef/nf)**  
アンガス牛 センターカット ニューヨークストリップステーキ 397g

**38 oz. TOMAHAWK COWBOY RIBEYE FOR TWO 160 (gf/ef/nf)**  
トマホーク カウボーイ リブアイステーキ (お2人様用) 1077g  
ローストガーリックとエシャロット添え

### スペシャルティステーキ

**12 oz. WASHUGYU RIBEYE 84 (gf/ef/nf)**  
和州牛 リブアイステーキ 340g

### Finishes ステーキと一緒に

**GRILLED 4 oz. KONA LOBSTER TAIL 24 (gf/df/ef/nf)**  
グリルド コナロブスターテール 113g

**SAUTÉED GARLIC SHRIMP 18 (gf/ef/nf)**  
ソテード ガーリックシュリンプ

**SEARED SEA SCALLOPS\* 22 (gf/df/ef/nf)**  
シアード スキャロップ さっと焼いたホタテ

**CRAB OSCAR, ASPARAGUS, BÉARNAISE 25 (gf/nf)**  
クラブオスカー カニの身、アスパラガス、ベアルネーズソース

### Sauces ソース

**PORT WINE DEMI-GLACE 6 (gf/df/ef/nf)**  
ポートワインデミグラスソース

**BÉARNAISE 7 (gf/nf)** ベアルネーズソース

**AU POIVRE SAUCE 6 (gf/ef/nf)** ポアヴルソース (ペッパーソース)

**ROASTED GARLIC & SHALLOTS 6 (gf/df/ef/nf)**  
ローストガーリックとシャロット

### Sides 付け合わせ

**SAUTÉED MUSHROOM MEDLEY 14 (gf/df/ef/nf)** いろいろきのこのソテー

**GRILLED ASPARAGUS 15 (gf/df/ef/nf)** アスパラガスのグリル

**MASHED POTATOES 12 (gf/ef/nf)** マッシュポテト

**POTATOES AU GRATIN 15 (gf/nf)** ポテトグラタン

**TRUFFLE RISOTTO 14 (gf/ef/nf)** トリュフリゾット

**CREAMED SPINACH 14 (ef/nf)** ほうれん草のクリーム煮