

## Starters スターター

- カジキマグロのクルード\* 24 (df/ef/nf)  
NAIRAGI CRUDO アヒアマリージョ ポン酢、フレズノペッパ、地元産ラディッシュ
- メバチマグロのpoke\* 28 (df/ef/nf)  
BIG-EYE AHI POKE カフカパパイヤ、ライムパール、ライスクラッカー、コチジャン醤油エッセンス
- オイスター\* 34 (gf/df/ef/nf)  
OYSTERS ON THE HALF SHELL 本日の生牡蠣6個、ホースラディッシュ  
カクテルソース、柚子胡椒のミニヨネットソース
- ガーデンサラダ 22 (v/gf/df/ef/nf)  
GARDEN SALAD 地元産ミックスグリーン、ホーフーム産トマト、ラディッシュ、スイートオニオンドレッシング
- シーザーサラダ\* 23 (df/nf)  
CAESAR SALAD ロメインレタス、シーザードレッシング、オリーブオイルクラトン
- ローストビーツとベビーリッコラ 24 (gf/ef/nf)  
ROASTED BEETS AND BABY ARUGULA ゴートチーズ、ミント、サンフラワーシード、リヒミイ、ホワイトバルサミコヴィネグレット
- 自家製ローカルスイートブレッド 11 (nf)  
HOUSE-BAKED SWEET BREAD パーカーハウス風エブリシングスパイスブレンド、ハワイアンソルティッドバター
- ロブスタービスク 19 (gf/ef/nf)  
LOBSTER BISQUE バターポーチドロブスター、トリュフエッセンス、チャイブ
- ローストカリフラワー(1/2株) 18 (v/gf/df/ef)  
ROASTED HALF CAULIFLOWER 味噌とトマトと一緒にローストしたカリフラワー、チミチュリソース、マカダミアナッツ、ゴマ
- ハニーウォールナッツシュリンプ 26  
HONEY WALNUTS SHRIMP ミルクとハニーでグレーズしたレンジ風味、焦がしレモン、パプリカ
- パンシアードスキヤロップ\* 29 (gf/nf)  
PAN SEARED SCALLOPS フライパンでさっと焼いたホタテ、ベーコン、レッドペッパークリー、ポテトピューレ、レモンバターソース

## Makai シーフード料理

- コナ産カンパチのロースト\* 56 (gf/ef)  
PAN-ROASTED KONA KAMPACHI アジア風ハーブライス、アスパラガス、柚子生姜バター、マカダミアナッツ、ゴマ
- モンチョンとほうれん草のラウラウ 58 (ef)  
STEAMED MONCHONG SPINACH LAULAU  
シマガツオをほうれん草で包んだ蒸し焼き、ターメリックライス、タロクランチ、リム(海藻)サラダ、コブミカンヒココナツのクリームソース
- ロブスター・ラビオリ ブランデークリームソース 58 (nf)  
LOBSTER RAVIOLI IN BRANDY CREAM ロブスター・テールとむき身、オニオン、トマト、パセリ
- 味噌ブイヤベース 59 (ef/nf)  
MISO BOUILLABAISSE ロブスター・テール、エビ、ムール貝、ホタテ、本日の魚、サフラン味噌ブロス、ナツツ不使用ペストクロスティーニ

## Mauka 肉・野菜料理

- ヴィーガンマリナーラパスタ 35 (v/df/ef/nf)  
VEGAN MERINARA PASTA フレッシュペンネパスタ、ケール、トマト、マッシュルーム、マリナーラソース
- 地鶏チキンブレスト 45 (nf)  
JIDORI CHICKEN BREAST 鶏むね肉のグリル、ケールのソテー、ローカルきのこのガーリッククリームソース、サンドライトマト、オルゾパスタ
- オーストラリア産ラムチョップのロースト 76 (ef/nf)  
ROASTED AUSTRALIAN LAMB CHOP かばちゃりゾット、ビーツ、ナツツ不使用ペストパン粉、ミント、グリーンペッパー・コーンソース
- アンガス牛 センターカット テンダーロインステーキ 69 (gf/ef/nf)  
8 oz. CENTER CUT ANGUS BEEF TENDERLOIN (約227g)
- 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 67 (gf/ef/nf)  
14 oz. CENTER CUT ANGUS NEW YORK STRIP (約397g)
- アンガス牛 骨付きリブアイ デルモニコステーキ 79 (gf/ef/nf)  
16 oz. ANGUS BONE-IN RIBEYE DELMONICO (約454g)
- シャトーブリアン(約510g)のロースト(お二人様用)\* 110 (gf/ef/nf)  
ROASTED 18 oz. CHATEAUBRIAND FOR TWO 野菜、スマッシュポテト、ポートワインデミグラスソース

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。

## Finishes ステーキと一緒に

- グリルド ロブスター・テール 24 (gf/ef/nf) GRILLED 4 oz. LOBSTER TAIL (約113g)  
ガーリックシュリンプ ソテー 15 (gf/df/ef/nf) SAUTÉED GARLIC SHRIMP  
シアードスキヤロップ\* 18 (gf/df/ef/nf) SEARED SEA SCALLOPS  
さっと焼いたホタテ

## Extra Sauces ソース

- ポートワインデミグラス 7 (gf/df/ef/nf) PORT WINE DEMI-GLACE  
グリーンペッパー・コーンソース 7 (gf/ef/nf) GREEN PEPPERCORN SAUCE  
チミチュリ 6 (gf/df/ef/nf) CHIMICHURRI

## Sides 付け合わせ

- いろいろのこのソテー 16 (gf/df/ef/nf) SAUTÉED MUSHROOM MEDLEY  
アスパラガスのグリル 17 (gf/df/ef/nf) GRILLED ASPARAGUS  
マッシュポテト 14 (gf/ef/nf) MASHED POTATOES  
スマッシュポテトとパルメザンチーズ 15 (gf/ef/nf)  
SMASHED POTATO WITH PARMESAN  
トリュフリゾット 16 (gf/ef/nf) TRUFFLE RISOTTO  
ライス 9 (gf/df/ef/nf) STEAMED RICE

## 3 Course Prix Fixe Menu 3コースメニュー

お一人様 \$85 | ワインペアリング +\$20

ペアリングワイン(食前または食後) : ドメイン・シャンドン、ブリュット

前菜(一品お選びください)

ロブスター・ビスク (gf/ef/nf) LOBSTER BISQUE  
バターポーチドロブスター、トリュフエッセンス、チャイブ  
または

ガーデンサラダ (v/gf/df/ef/nf) GARDEN SALAD  
地元産ミックスグリーン、ホーフーム産トマト、ラディッシュ、スイートオニオンドレッシング  
ペアリングワイン: ジョセフ・ドルーアン、シャブリ

メイン(一品お選びください)

本日の魚のロースト\* (gf/df/ef/nf)  
PAN-ROASTED CATCH OF THE DAY  
スマッシュポテト、トマトのマリネ、レモンとエヴァ産スイートオニオンのヴィネグレット  
または

地鶏チキンブレスト (nf) JIDORI CHICKEN BREAST  
鶏むね肉のグリル、ケールのソテー、ローカルきのこのガーリッククリームソース、サンドライトマト、オルゾパスタ  
または

72時間煮込んだ牛のショートリブ (gf/ef/nf)  
72 HOUR BRAISED BEEF SHORT RIB スマッシュポテト、サヤインゲン、ポートワインデミグラスソース

ペアリングワイン: オーボン・クリマ、ピノノワールまたはダオ、カベルネソーヴィニヨン

デザート  
シェフのスペシャルデザート  
CHEF'S DESSERT SPECIAL

\* 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、または5名以上のグループで2つ以上の別会計をされるお客様には、20%のサービス料を予め加算させていただきます。