

## 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、フレスノペッパ、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 カフクパパイヤ、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、柚子胡椒のミニョネットソース

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、ホーファーム産トマト、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、オリーブオイルクルトン

ローストビーツとベビー ルッコラ 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、リヒムイ、ホ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、ハワイアンソルトッドバター

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イズしたレンジ風味、焦がしレモン、パブリカ

パンシアード スキャロップ\* 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、レッドペッパークーリ、ポテトピューレ、レモンバターソース

\* 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。

## 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、ターメリックブライス、タロ克蘭チ、リム（海藻）サラダ、コブミカンとココナッ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、本日のお魚、サフラン味噌ブロス、ナッ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 かぼちゃリゾット、ビーツ、ナッ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

アングス牛 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)

アングス牛 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)

アングス牛 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

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 スキャロップ\* 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

いろいろきのこのソテー 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、ホーファーム産トマト、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）  
本日のお魚のロースト\* (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

v: ヴィーガン | 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