Starters スターター

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

メバチマグロのポケ*　28 *(df/ef/nf)*
BIG-EYE TUNA POKE　コチジャン醤油ドレッシング、カフクパパイヤ、ライムパール、パクチー、ピンクペッパーダスト、ライスクラッカー

バリ シュリンプカクテル　29 *(gf/df/ef/nf)*
BALI SHRIMP COCKTAIL　日本酒入りクールブイヨンで茹でた海老、ホースラディッシュカクテルソースとレモン添え

パンシアード スキャロップ*　29 *(gf/ef/nf)*
PAN SEARED SCALLOPS　フライパンでさっと焼いたホタテ、スモークベーコン、レッドペッパークーリ、エバオニオンピクルス、ポテトピューレ、とびこバターソース

ローストカリフラワー（1/2株）　18 *(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、シラチャーフレーク

ローカルスイートブレッド　11 *(nf)*
EVERYTHING SEASONED LOCAL SWEET BREAD　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、ソルテッドバター

スペイン産タコ足のグリル　28 *(ef)*
CHARRED SPANISH OCTOPUS LEG　赤パプリカのクーリ、ククイナッツ、レモン、エバオニオンピクルス

ロブスタービスク　19 *(gf/ef/nf)*
LOBSTER BISQUE　白トリュフオイル、ロブスターのむき身、チャイブ

Salads サラダ

バリ ガーデンサラダ　22 *(gf/df/ef/nf)*
BALI GARDEN SALAD　地元産ミックスグリーン、ホーファーム産トマト、キュウリ、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 *(nf)*
CAESAR SALAD　リトルジェムロメインレタス、ラディッキオ、シーザードレッシング、エクストラバージンオリーブオイルクルトン
（追加：ホワイトアンチョビ 2枚 +4）

ビーツとベビールッコラのサラダ　24 *(gf/ef/nf)*
BEETS AND BABY ARUGULA SALAD　ゴートチーズ、ミント、サンフラワーシード、リヒムイ、ホワイトバルサミコヴィネグレット

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

3 Course Prix Fixe Menu 3コースメニュー

お一人様 $84 | 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**　白トリュフオイル
または
バリ ガーデンサラダ *(gf/df/ef/nf)* **BALI GARDEN SALAD**
地元産ミックスグリーン、ホーファーム産トマト、キュウリ、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 SEARED LOCAL CATCH OF THE DAY**
ユーコンゴールドスマッシュポテト、ホーファーム産トマトのマリネ、バルサミコグレーズ
または
地鶏チキンブレスト *(ef/nf)* **JIDORI CHICKEN BREAST**
鶏むね肉のグリル、ケール、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/df/ef/nf)*
72 HOUR BRAISED BEEF SHORT RIB　ユーコンゴールドスマッシュポテト、季節の野菜、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 *(gf)* **CHEF'S DESSERT SPECIAL**

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。

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 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）

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）

Finishes ステーキと一緒に

グリルド メインロブスターテール　26 *(gf/df/ef/nf)*
GRILLED 4 oz. MAINE LOBSTER TAIL（約113g）

ガーリックシュリンプ ソテー　20 *(gf/ef/nf)* **SAUTÉED GARLIC SHRIMP**

シアード スキャロップ*　24 *(gf/df/ef/nf)* **SEARED SEA SCALLOPS**
さっと焼いたホタテ

Sauces ソース

ポートワインデミグラス　7 *(gf/df/ef/nf)* **PORT WINE DEMI-GLACE**

チミチュリ　6 *(gf/df/ef/nf)* **CHIMICHURRI SAUCE**

ホースラディッシュ　4 *(gf/df/ef/nf)* **HORSERADISH**

Mains メイン

唐辛子ブラッケンドフィッシュ*　56 *(ef)*
TOGARASHI BLACKENED CATCH OF THE DAY　本日のお魚、ターメリックピラフ、パイナップルチャツネ、タロイモの細切りフライ、カフィアライムココナッツクリームソース

コナ産カンパチのロースト*　54 *(gf/ef)*
PAN ROASTED KONA KAMPACHI　アジア風ペストライス、マカダミアナッツ、ゴマ、アスパラガス、柚子生姜バターソース

シアード ビッグアイアヒ*　56 *(gf/ef/nf)*
SEARED BIG-EYE AHI　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

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、フェンネルサフラン味噌ブロス、ペストバタークロスティーニ

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、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

シャトーブリアン（約510g）のロースト*　110 *(gf/df/ef/nf)*
ROASTED 18 oz. CHATEAUBRIAND　ガーリック、ハーブ、野菜、スマッシュポテト、ポートワインデミグラスソース

Pastas パスタ

クリーミーロブスターラビオリ　58 *(nf)*
CREAMY LOBSTER RAVIOLI　ロブスターの身、飴色オニオン、トマト、ロブスターブランデークリームソース

ヴィーガンマリナーラパスタ　35 *(df/ef/nf)*
VEGAN MERINARA PASTA　フレッシュパスタ、ケール、いろいろきのこ、飴色オニオン、自家製マリナーラソース

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**

トリュフ風味スマッシュポテトとパルメザンチーズ　16 *(gf/nf)*
TRUFFLED SMASHED POTATO WITH PARMESAN

トリュフリゾット　16 *(gf/ef/nf)* **TRUFFLE RISOTTO**

ライス　10 *(gf/df/ef/nf)* **STEAMED RICE**

*** 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。