

Appetizers 前菜

TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE (NF) 28
トラディショナル クラブケーキ
ロメスコソース

SEARED HOKKAIDO DAY BOAT SCALLOPS (GF/NF) 32
北海道産スキャロップ (ホタテ) のソテー
タラゴン風味レモンクリーム、ニンジンと生姜のエマルジョン、
ヒカマサラダ

JUMBO SHRIMP COCKTAIL (GF/DF/NF/EF) 30
ジャンボシュリンプカクテル
スパイシーカクテルソース

‘AHI TARTARE* (NF) 26
アヒ (マグロ) のタルタル
アボカド、柑橘風味アイオリ、ワントンチップス

CHILLED SEAFOOD* FOR ONE (GF/EF) 32
新鮮な旬のサステナブルシーフード冷製盛り合わせ (1名様用)
ハーフロブスターテール、牡蠣、あさり、ジャンボ海老
スパイシーカクテルソース、わさび醤油、赤ワインミニョネットソース

PLATTER プラッター: フロブスターテール、牡蠣、あさり、ジャンボ海老、マグロのお刺身、マグロのボケ、タラバガニの足 110

DELUXE デラックス: プラッターにホールロブスターとコナアバロニ (アワビ) を追加して 185

Soup/Salad スープ・サラダ

HEIRLOOM TOMATO SALAD (NF/GF) 19
エアルームトマトのサラダ
ブロッカーチーズ、オリーブ、バジル、バルサミコパール、
トリュフオイル

LYONNAISE SALAD* (DF/NF) 17
リヨネーズサラダ
スモークベーコン、半熟卵、スイートブレッドのクルトン

ARUGULA, QUINOA, AND ROASTED BEET SALAD (GF/NF/EF) 20
アルグラ (ルッコラ) とキノアとローストビーツのサラダ
フェタチーズ、餡かけパイナップル、トマト、ラディッシュ、
白バルサミコヴィネグレット

NI‘IHAU RANCH LAMB DUMPLINGS (NF) 17
ニイハウランチ産ラムの蒸し餃子
ミントとデイルのヨーグルトソース、ハリッサ

TEMPURA BONELESS SHORT RIB (NF) 22
ボンレスショートリブの天ぷら
蒲焼きデミグラスソース、アヒアマリージョソース

CHARRED OCTOPUS (GF/DF/NF/EF) 25
チャードオクトパス (炙りタコ)
ローストトマト、オリーブ、ベビーポテト、チミチュリソース

1/2 DOZEN OYSTERS* (GF/DF/NF/EF) 26
オイスター
生牡蠣6個、赤ワインミニョネットソース

HIRABARA FARMS CAESAR (NF) 17
ヒラバラファームズ シーザーサラダ
ローカルロメインレタス、パルメザンチーズ、
ガーリックアンチョビドレッシング

LOCAL GREENS MARKET SALAD (GF/NF) 16
ローカルグリーン マーケットサラダ
マウイオニオンドレッシング

KONA LOBSTER BISQUE (GF/NF/EF) 19
コナ産ロブスターのビスクスープ
ロブスター、タロイモ、白トリュフオイル、クレームフレッシュ

CREAMY TOMATO BASIL SOUP (NF/EF) 15
トマトとバジルのクリーミースープ
クレームフレッシュ、バジル、ペストクルトン

Steaks ステーキ (GF/NF/EF)

USDA PRIME ALLEN BROTHERS STEAKS

当店では、過去一世紀以上に亘り、優れた品質と信頼の代名詞として
高い評価を受けてきたAllen Brothers社の厳選牛肉を使用しています。
穀物飼料・放牧育ちの最上級USDAプライムビーフをご堪能ください。

NY BONE-IN STRIP* 18 OZ (510g) 82
ニューヨークストリップ (骨付き)

RIBEYE TOMAHAWK FOR 2* 38 OZ (1077g) 180
リブアイ トマホーク (2名様用)

BEELER FARMS “CAN CAN” PORK CHOP* 54
22 OZ (623g) ビーラーファームズ ポークチョップ “カンカン”風

CERTIFIED ANGUS FILET* 6 OZ (170g) /10 OZ (283g) 54/64
サーティファイドアンガス牛のフィレ

BONE-IN RIBEYE* 骨付きリブアイ 16 OZ (453g) 70

PORTERHOUSE* ポーターハウス 32 OZ (907g) 94

Bali Signature Entrées シグネチャー料理

PAN ROASTED DUCK BREAST* (NF/DF/GF) 42
鴨むね肉のロースト
芽キャベツ、ブラックベリーデミグラスソース

PAN ROASTED MAHI (GF/NF/EF) 45
マヒ (白身魚) のロースト
沖縄紫芋、ベビートマト、アスパラガス、椰子の新芽、
トマトとオゴ (海藻) のレリッシュ、焼き海苔風味ブルブランソース

ICHIMI DUSTED SEARED ‘AHI* (GF/NF/EF) 47
アヒ (マグロ) の一味焼き
ジンジャーガーリックライスピラフ、青梗菜、ニンジン、
柚子ブルブランソース

HOUSE MADE PAPPARDELLE PASTA (NF) 38
自家製パッパルデッレパスタ
トゥレイディアファーマーズ産豚肉と牛肉のラグーソース、
マウイオニオン、きのこ、グレモラータ、ガーリッククロスティーニ

SAFFRON GNOCCHI (NF) 32
サフランニョッキ
コナ産ロブスターの身、ロブスタークリーム、きのこ、トマト、
アスパラガス、パルメザンチーズ

Sides サイドディッシュ

TAMAKI RICE (DF/EF) 田牧米のごはん ふりかけ 10

LOBSTER MAC AND CHEESE (NF/EF) 26
ロブスターマカロニ&チーズ
チポトレ&アンチョビペッパーチーズソース、白トリュフオイル

CREAMY GOLDEN MASHED POTATOES (GF/NF/EF) 14
クリーミーマッシュポテト

SAUTÉED MUSHROOMS (GF/DF/NF/EF) 13
マッシュルームソテー
3種類のきのこ (ハマクア、クレミニ、ボタン) 、タイムとパセリ

SAUCES & BUTTERS ソース&バター

BALI SIGNATURE PORT WINE DEMI-GLACE (GF/NF/EF) 3
シグネチャーポートワインデミグラスソース

BÉARNAISE (GF/NF) ベアルネーズソース 3

CHIMICHURRI (GF/NF) チミチュリソース 3

MAUI ONION DEMI-GLACE (GF/NF/EF) マウイオニオンデミグラス 3

GARLIC HERB BUTTER (GF/NF/EF) ガーリックハーブバター 3

POINT REYES BLUE CRUMBLE (GF/NF/EF) ブルーチーズクランブル 5

ADDITIONS ステーキに添えて

MAINE LOBSTER TAIL (GF/NF/EF) 28
メイン産ロブスターテール

ALASKAN KING CRAB LEGS (GF/NF/EF) 34
アラスカキングクラブ (タラバガニ) のレッグ

GRILLED JUMBO PRAWNS (GF/NF/EF) ジャンボ海老のグリル 24

FOIE GRAS (GF/DF/NF/EF) フォアグラ 30

CRAB OSCAR (GF/NF) クラブオスカー (カニのオランダーズソース) 20

2 POUND WHOLE MAINE LOBSTER (NF) 時価
2ポンド (907g) のメインロブスター
トラディショナルスタイル または 溶かしバター

SEAFOOD MEDLEY シーフードメドレー (GF/NF) 62
レッドタイカレー または ガーリックバター仕立て
ロブスター、海老、ホタテ、本日の魚

TOFU MEDLEY 豆腐メドレー (GF/NF) 30
レッドタイカレー または ガーリックバター仕立て

FIRE ROASTED RACK OF LAMB* (DF/NF) 60
ラムラックの直火ロースト
ベビーポテト、チャード、マルサラワインデミグラスソース

OVEN ROASTED JIDORI CHICKEN BREAST (NF/DF/EF) 39
地鶏むね肉のオープンロースト
スベルト小麦、季節の野菜、タイム風味ジュソース

MOROCCAN SPICED GRILLED TOFU (NF/DF/EF) 32
豆腐のモロッコスパイスグリル焼き
スベルト小麦、ワイアルア産アスパラガス、エアルームトマト、
マウイオニオン、ゴールデンレーズン、ルッコラ、エリンギ、
オリーブ、ココナッツの泡

CRISPY BRUSSELS SPROUTS (GF/NF/EF) 12
クリスピーリュッセルスプラウト (芽キャベツ)
パイナップルのガストリック、餡かけパイナップル、リンゴ

CREAMED SPINACH (NF/EF) 14
ほうれん草のクリーム煮 パルメザンチーズ

GRILLED KAHUKU SWEET CORN (GF/NF) 12
カフク産スイートコーンのグリル
ガーリックアイオリ、エスプレットペッパー

GRILLED ASPARAGUS (GF/DF/NF/EF) 14
アスパラガスのグリル
エクストラバージンオリーブオイル、ローカルシーソルト

GF=グルテンフリー NF=ナッツフリー DF=デイリーフリー EF=エッグフリー

当店では、可能な限りハワイ産のサステナブルな食材を使用しています。
伝統の技術を守り、また環境に配慮した農業・漁業・酪農を实践する以下の地元生産者に心から感謝します。
マリズガーデンズ、ハマクアマッシュルームズ、クニアカントリーファームズ、ホーフームズ、ヒラバラファームズ、ニイハウランチ、
フレッシュアイランドフィッシュ、トロピックフィッシュハワイ、トゥレイディアファーマーズ、ビッグアイランドアバロニ、ドールブランテーション、ワイアルアチョコレート

*肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形で消費は、食中毒の危険性が高まる恐れがあることを予めご了承ください。
料金にはハワイ州消費税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。