

## Appetizers 前菜

<b>TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE</b> (NF) トラディショナル クラブケーキ フリゼレタス、椰子の新芽、赤パプリカのルイユソース、アボカドピューレ	27	<b>DOMESTIC WAGYU STEAK TARTARE*</b> (NF) 米国産和牛のタルタル* うずら卵、ハワイアンチップス、ボーンマロー (骨髄) クロステイーニ、チポリーニオニオンピクルス、マッシュルーム	25
<b>SEARED DAY BOAT SCALLOPS</b> (GF/DF) デイボートスカロップ (ホタテ) のソテー スモークベーコン、わかめのピューレ、クリームコーン、とびっこ	25	<b>KIAWE SMOKED BEEF BACON</b> (GF) キアヴェウッドスモークビーフベーコン マスタードシードピクルス、バリ特製スパイス	17
<b>STEAMED WASHINGTON MUSSELS</b> (GF/NF/EF) 蒸したワシントン産マッセル (ムール貝) ガーリックレモンバター、スイートペパデューペッパー、バジル	20	<b>CHARCUTERIE &amp; CHEESES</b> (NF) シャルキュトリー (コールドミート) とチーズの盛り合わせ グリッシーニ、バゲット、ガーリッククロステイーニ	25

**BALI "CANNED" TUNA** バリ アヒポケ (GF/DF) 23  
マグロの切り身、アボカド、パフライス、照り焼きソースのジュレ、ネギ

## Chilled Seafood 冷製シーフード

<b>SHRIMP COCKTAIL</b> (GF/DF) シュリンプカクテル マンゴーカクテルソース	28	<b>1/2 DOZEN OYSTERS*</b> (GF/DF) オイスター (生牡蠣) 6個* ハイビスカスのミニョネットソース、シソ、キュウリ、リンゴ、イクラ	24
<b>AHI TARTARE*</b> (GF) アヒ (マグロ) のタルタル* タピオカのイカスミチップス、わさびとびっこ、ドライオゴ (海藻)	26	<b>MERUS KING CRAB</b> (GF) キングクラブ (タラバガニ) の棒肉 カムエラ産キュウリ、カフク産シーアスパラガス、わかめのピューレ	24

**CHILLED SEAFOOD PLATTER\*** シーフードプラッター (GF/EF) 125  
新鮮な旬のサステナブルシーフード盛り合わせ (魚、貝、ロブスター、カニ)\*  
マンゴーカクテルソース、わさび醤油、ハイビスカスのミニョネットソース  
デラックス: ホールロブスター、甘エビ、アワビ、オビヒ貝、アサリを追加 185

## Soup/Salad スープ・サラダ

<b>MARI'S GARDEN ROMAINE CAESARD</b> (NF) マリズガーデン産ロメインレタスのシーザーサラダ ローカルロメインレタス、パルメザンチーズ、黒ニンニクとアンチョビのシーザードレッシング	17	<b>QUINOA, MARI'S GARDEN BEET &amp; HO FARMS TOMATO</b> (GF/NF) キヌア、マリズガーデン産ビーツ、ホーフーム産トマトのサラダ サーフィンゴートデイリーシェーブルチーズ、椰子の新芽、リヒムイ	18
<b>MARKET HARVEST SALAD</b> (GF/NF) マーケットハーベストサラダ 新鮮な旬の野菜、バターミルクパニオロドレッシング	16	<b>ISLAND TOMATO &amp; BURRATA CHEESE</b> (NF) アイランドトマトとブルータチーズ マウイオニオン、白パルサミコ酢、トリュフオイル	19
<b>WARM FRISÉE SALAD</b> (DF/NF) 温かいフリゼレタスのサラダ スモークベーコン、半熟卵、バタークルトン	19	<b>LOBSTER BISQUE</b> (GF/NF/EF) ロブスタービスクスープ 白トリュフオイル、クレームフレーシュ、ウル (パンノキ) チップス	19

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、ハマクアマッシュルーム、スイートランドファーム、ホーフーム、ナロファーム、サーフィンゴートデイリー、フレッシュアイランドシーフードカンパニー、トロピックフィッシュ、コナコールドロブスター、ニューボートステーキ、ビッグアイランドアパロニ、コナシーソルト

\*肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形での消費は、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4.712%の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18%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

## 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 STRIP BONE-IN\*** 16 OZ (453g) 75  
ニューヨークストリップ (骨付き)\*

**RIBEYE TOMAHAWK FOR 2\*** 38 OZ (1077g) 175  
リブアイ トマホーク (2名様用)\*

**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\*

**USDA PRIME DELMONICO BONE-IN\*** 16 OZ (453g) 68  
プライム デルモニコ (骨付き)\*

**DOMESTIC WAGYU NEW YORK STRIP\*** 12 OZ (340g) 99  
米国産和牛ニューヨークストリップ\*

## Bali Signature Entrées シグネチャー料理

**BLACKENED ISLAND MAHI** (GF/NF/EF) 45  
ブラッケンド ハワイアンマヒマヒ (魚)  
ガーリックバンブーライスのチャーハン、青ネギ、シラチャーパウダー、柚子ケッパーソース

**OKINAWAN POTATO GNOCCHI** (NF/EF) 38  
沖縄紅芋のニョッキ  
エリンギ、ベビーケール、ゴールデンレーズン、パルメザンチップス

**PAN SEARED KONA KAMPACHI** (GF/NF/EF) 47  
コナ産カンパチのパンシアード  
アスパラガス、スモークベーコン、エンドウのピューレ、サフラン風味のロブスターナージュ

**VEAL OSSO BUCCO RAGU PASTA** 40  
子牛肉のオッソブーコラグーパスタ  
ブカティーニパスタ、赤ワイントマトジュソース、グレモラータ、ボーンマロー (骨髄) クロステイーニ

## Sides サイドディッシュ

**TAMAKI RICE** (NF/EF) 田牧米のごはん ゆかり 9

**TRUFFLE POTATO TOTS** (NF) トリュフテイタートッツ 14  
トリュフ入りチーズ、プロシュット

**HANDCUT FRIES** (NF) ハンドカットポテトフライ 14  
キムチのアイオリ

**CREAMY GOLDEN MASHED POTATOES** (GF/NF/EF) 10  
クリーミーマッシュポテト

**CREAMED SPINACH** (NF/EF) ほうれん草のクリーム煮 14  
パルメザンチップス、ポルトガルソーセージのクランプル

### SAUCES & BUTTERS ソース&バター

**BALI STEAK SAUCE** (NF/EF) バリ ステーキソース 3

**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** (NF/EF) マウイオニオンデミソース 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プル 5

**AU POIVRE** オーポワヴル (胡椒) (GF/NF/EF) 3

### ADDITIONS ステーキに添えて

**MAINE LOBSTER TAIL** (GF/NF/EF) 24  
メインロブスターテイル

**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 18

**FOIE GRAS 4 OZ** (113g) (GF/NF/DF/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) 18

**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 天ぷらスタイル

**OLENA SEAFOOD MEDLEY** (GF/DF) 58  
オレナ シーフードメドレー  
鮮魚、ロブスター、カウアイ産海老、ホタテ、タロイモ、ドライトマト、レッドカレーソースで

ベジタリアン: シーフードの代わりに豆腐ステーキで 30

**HERB CRUSTED RACK OF LAMB\*** (NF/DF) 60  
ラムラックのハーブ焼き\*  
沖縄紅芋のマッシュポテト、トリュフ風味の根菜、ザクロのデミソース

**PAN ROASTED JIDORI CHICKEN** 39  
地鶏のローストチキン  
3色キヌア、ロースト野菜、焼きマイヤーレモン

**CRISPY BRUSSELS SPROUTS** (NF) 12  
クリスピーリュッセルスプラウト (芽キャベツ)  
パインアップルのガストリック、ゴールデンレーズン

**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/NF/DF/EF) 13  
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

