

FRIDAY NIGHT BUFFET

Adults \$59.95*

(12 and over)

大人料金 (12歳以上)

Children \$25.95*

(5-11 years)

子供料金 (5~11歳)

*Prices are exclusive of sales tax and gratuity. 料金には消費税およびサービス料は含まれておりません。

MENU SERVED MAY 24-JUNE 28

BUILD YOUR OWN POKE STATION

Green Onion, 'Ewa Sweet Onion, Sesame Seed Ogo, Edamame, Tobiko, Avocado, Cucumber, Shoyu, Sesame Oil, Hawaiian Sea Salt

HIRABARA FARMS

LOCAL GREENS SALAD BAR

Tomato, Cucumber, Carrot, Onion, Crouton, Hard-Boiled Egg, Bacon, Mushroom Assorted Dressings

COLD SELECTIONS

Snow Crab Legs

Drawn Butter, Lemon, Cocktail Sauce

Chilled Peel and Eat Shrimp

Spicy Tomato Horseradish Dipping Sauce, Lemons

Futomaki and California Sushi Rolls

Wasabi, Shoyu, Shoga Ginger

Seafood Pasta Salad

Bay Shrimp, Surimi, Penne

Island Style Potato Salad

Carrots, Hard-Boiled Eggs, Celery

Seasonal Fruit Salad

CHEF ERIC'S AMAZING DESSERTS

Key Lime Cheesecake, Coconut Tapioca, Chocolate Crunch Cake, Cupcakes

ICE CREAM

Chocolate Sauce, Caramel Sauce, Sprinkles, Oreos, Chocolate Chips, Macadamia Nuts

AT THE CARVER

Kiawe Smoked Angus Prime Rib
Thyme Au Jus, Horseradish Cream

SURF AND TURF

Roasted Mānoa Honey Brine
Boneless Ham
Pineapple Bourbon Glaze

Sweet and Sticky Huli Huli

Chicken Thighs
Sweet Soy Glaze

12 Hour Braised Pork Shoulder

Sake-Ginger Sauce

Grilled Hawaiian Kajiki

Tomato Papaya Jam

Japanese Seafood Curry

Shrimp, Calamari, Bay Scallops,
Pickled Ginger

HOT SELECTIONS

Jasmine Fried Rice

Lap Cheong, Peas, Carrots

Boston Clam Chowder

Clams, Potatoes, Bacon, Leeks, Cream

Penne Pasta

Fresh Herb and Tomato Marinara

Smashed Potatoes

Caramelized Maui Onion

Cast Iron Aloun Farms Vegetables

Roasted Local Vegetables

Steamed Jasmine Rice

KIDS BUFFET

- Chicken Tenders
- Corn Dogs
- Mac 'n Cheese
- Tater Tots

Every Friday, May 24-August 30

5:30pm-8:30pm • Rainbow Lanai

5月24日-8月30日 (毎週金曜日)

5:30pm-8:30pm • レインボー・ラナイ

5月24日~6月28日のメニュー

自分で作るポケステーション

青ネギ、エバ産スイートオニオン、とびこ、枝豆、オゴ(海藻)の胡麻和え、アボカド、キュウリ、醤油、胡麻油、ハワイアンシーソルト

ヒラバラファーム産

ローカルグリーンサラダバー

トマト、キュウリ、ニンジン、オニオン、クルトン、ゆで卵、ベーコン、マッシュルーム、各種ドレッシング

冷たいメニュー

ズワイガニの足

溶かしバター、レモン、カクテルソース

殻付き海老のカクテル

トマトとホースラディッシュのカクテルソース、レモン

太巻き&カリフォルニアロール

わさび、醤油、甘酢生姜

シーフードパスタサラダ

海老、すり身、ペンネ

アイランド風ポテトサラダ

ニンジン、ゆで卵、セロリ

季節のフルーツサラダ

エリック・シェフの絶品デザート

キーライムチーズケーキ、ココナッツタピオカ、チョコレートクランチケーキ、カップケーキ

アイスクリーム

チョコレートソース、キャラメルソース、スプリンクル、オレオクッキー、チョコレートチップ、マカダミアナッツ

カービングステーション

アンガス牛プライムリブのキアヴェウッド燻製ロースト
タイム風味ジュース、ホースラディッシュクリーム

サーフ&ターフ

マノアハニー風味ボンレスローストハム
パイナップルとバーボンのグレーズ

スイート&スティッキーフリフリチキン

甘辛のタレを絡ませて焼いた鶏もも肉

豚肩ロースの12時間煮込み

日本酒と生姜のソース

ハワイ産カジキのグリル

トマトパイヤジャム

シーフードカレー

海老、イカ、ホタテ、甘酢生姜

温かいメニュー

ジャスミンライスのチャーハン

中華ソーセージ、エンドウ、ニンジン

ボストンクラムチャウダー

アサリ、ジャガイモ、ベーコン、リーキ、クリーム

ペンネパスタ

フレッシュハーブとトマトのマリナーソース

スマッシュポテト

餡色マウイオニオン

アロウンファーム産野菜のスキレット

ローカル野菜のロースト

ジャスミンライス

キッズビュッフェ

- チキンテNDER
- アメリカンドッグ
- マカロニ&チーズ
- テイタートツ



Information and prices subject to change without notice.

内容および料金は予告なく変更になる場合がございます。