

LOCAL FEATURES:

HO FARMS, KUALOA RANCH, METRO GROW, GAVA GROW, FANTASTIC GARDEN, KANEKOA FARMS, ULU COOP, SUMIDA WATERCRESS, ALOHA TOFU, KUPU PLACE, KULA COUNTRY FARM, J. LUDOVICO, KONA KAMPACHI, LOCAL EGGS, RAINBOW BEE'S HONEY, LAIE VANILLA CO., MAUI KUIA CHOCOLATE

地産地消：アイランドフレッシュの素材をふんだんに取り入れたメニューの数々をどうぞお楽しみください

SHAREABLES

前菜、お取り分け可能

HAPA 'POKE' BOWL

ハパ "ポケ" 丼

HAPA(ハパ)とはハワイでハーフの事、和風のテイストを取り入れたポケ丼、カンパチ、キングサーモン、スパイシーアヒ(鮪)佃煮、いくら、柚子胡椒、燻製たくあん 21

BEEF FAT RICE

ビーフ ファット ライス

ガーリック醤油風味のプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜の漬物、クレンソ、アーモンドチリクランチをライスにのせた食感豊かな味わい 21

DUCK CONFIT RAMEN

鴨肉のラーメン

ゆっくり調理した鴨肉とスープのラーメン、醤油、胡麻、とうがらし、温泉卵、地産野菜の漬物 21

GARDEN VEGETABLE MELANGE

ガーデン野菜のメランジュ

自家栽培アクアポニックスグリーン、イチジクとリコイのピネガードレッシング 15

MAITAKE MUSHROOM

舞茸

カラマンシー ピネガー、ひよこ豆のパニース、フズノベツパー ベルシラード ソース、牛脂のグレース 12

MISO EGGPLANT

ナスの味噌風味

柚子とパセリのピネガーソース、地産野菜 15

BROCCOLINI

ブロッコリーニ

トリュフ フォーム、パルメザンチーズ 12

GRILLED ROMAINE

ロメインレタスの温サラダ

カネコア農園産ベイビーロメインレタス、ワイマノロ産ヤシの芯、柚子胡椒ピネガードレッシング 18

KULA CAESAR SALAD

クラ シーザー サラダ

クラ産ロメインレタス、パルメザンチーズ、胡麻風味のクルトン、アンチョビ 15

FARM VEGETABLE CRUDITE

地産野菜のクルディテ

地産野菜とグリルしたサワーブレッドをハマスディップで 15

SMOKED AHI DIP

スモーク アヒ ディップ

柚子胡椒、マヨネーズ、燻製アヒ(マグロ)のディップ、チップス付 15

WASHUGYU TARTARE

和州牛のタルタル

アメリカ産和牛、マヨネーズ、サラチャ、たまり醤油、枝豆、リンゴ、卵の黄身 25

OYSTER SHOOTER

オイスターシューター

新鮮な牡蠣をポン酢、いくら、ブランドイリコイの入ったソースグラスに入れて 8

BROILED ABALONE

アワビの炙り焼き

ワサビのタレ、ふりかけ、パルメザンチーズ、マヨネーズ 15

SCALLOP CRUDO

帆立のクルード

キュウリ、ハラペーニョ、すだち 18

CHICKEN KARAAGE

チキン唐揚げ

醤油ガーリックソース、柚子 12

SOY BRAISED PORK BELLY

豚バラの和風煮込み

フェネルポーチン、チチャロン 12

BEEF SKEWERS

牛肉の串焼き

ワサビのタレ、シソ ベルネーズ ソース 12

MAINE SCALLOPS

メイン産帆立

u10クラスの炙った帆立にロミトマト、オゴ、味噌バターソースを添えて 21

AHI TARTARE

アヒ(マグロ)のタルタル

ひよこ豆のパニース、生姜ねぎ、ワサビのタレ 18

SMOKED AUSTRALIAN LAMB BACON

スモークしたオーストラリア産ラムベーコン

アプリコット クランベリー チャツネ、レモングラス、胡麻せんべい、赤ワイン ジュ 15

FOIE GRAS SANDO

フォアグラ サンド

炙ったフォアグラ、アプリコット クランベリー チャツネ、レモングラス、ピスタチオ バター、ソイ シェリー リダクション、プリオッシュ 20

ROASTED FARM VEGETABLES

地産野菜のロースト

鴨脂のピネガーソース、クリスピーオニオン、胡麻 12

HURRICANE TATER TOTS

ハリケーン テイタートッツ

シラチャマヨネーズ、蒲焼ソース、ふりかけ、かきもち、青ネギ 12

GARLIC FRIES

ガーリックフレンチフライ

パルメザンチーズ、パセリ 10

KAUAI HEAD-ON SHRIMP

カウアイ島産 頭付きシュリンプ

唐辛子、柑橘類、ブラウンバター 15

LOBSTER TAIL

ロブスターテイル

柚子 しそ ベアネーズ ソース 24

SNOW CRAB LEGS

ズワイ蟹足

海藻バター 35

ENTREES

主菜

AMERICAN WAGYU CHUCK EYE

アメリカン和牛チャックアイ

20オンスのステーキ、ユーコン ゴールド ポテト ピューレ、トリュフ ボルダー 125

CATCH OF THE DAY

本日の魚料理

海苔、ひよこ豆のトマトジャム、タイ産バジルピストー、地産オリーブオイル 38

ROASTED DUCK BREAST

鴨肉の味噌マーマレード

鴨胸肉の炙り焼き、アップルサイダーのグレース、味噌オレンジマーマレード、焦した人参ソース 42

BRAISED SHORT RIB

ショートリブの煮込み

ショートリブの煮込み、地産野菜、ユーコンゴールドポテト 50

SEARED AHI

マグロの包み焼き たたき風

シソとポテトの包み焼きたたき風鮪、カネコア産野菜のピクルス、塩漬け大根菜、醤油とシェリーのジュ、ネギ油 42

BIG GLORY BAY SALMON

ビッグ グローリーベイ サーモン

ピーツとフェネルのコンポート、エンドウ豆のピューレ、日本酒サバイオン 38

J. LUDOVICO FARMS CHICKEN

J.ルドヴィコ ファーム チキン

モリンガのムース、焦がし玉ねぎ、カラメル風ハワイ島産蜂蜜、カラマンシー ソース 36

PRIME BONE-IN SHORT RIB

プライム 骨付き ショートリブ

トリュフのボルダー風、焦がし味噌ナスのピューレ、フズノベツパー ベルシラード 55

EXECUTIVE CHEF

エグゼクティブ シェフ
JEREMY SHIGEKANE
ジェレミー シンガカネ

RESTAURANT MANAGER

レストランマネージャー
TERRENCE KIM
テレンス キム



ヴィーガン

値段とメニューは予告なく変更になる場合があります 032824



ナッツを含む

生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合がございますことをご了承ください。ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。食物アレルギーをおもちのお客様は、サービス係員までお知らせください。6名以上の予約には18%のサービスチャージが自動的に請求されます。サービスチャージは本日サービスしたレストランスタッフに100%還元されます。