

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、ひよこ豆のチリ 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

地元農家の地産野菜、リリコイとハイビスカスのシェリービネガードレッシング 15

MAITAKE MUSHROOM

舞茸

カラマンシービネガー、ひよこ豆のパニース、フズノペッパー 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

柚子とパセリのビネガーソース、地産野菜 15

BROCCOLINI

ブロッコリー

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、柚子胡椒ビ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、ホー農園のチェリートマト、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

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、すだちビネガー 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、柚子アイオリ 12

MAINE SCALLOPS

メイン産帆立

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

鴨脂のビネガーソース、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

カウアイ産 シュリンプ (頭付き)

唐辛子、柑橘類、ブラウンバター 15

LOBSTER TAIL

ロブスターテイル

柚子アイオリ 24

DUNGENESS CRAB LEGS

ダンジネス蟹足

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 ボルドー 125

SEARED AHI

マグロのたたき

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

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

BIG GLORY BAY SALMON

ビッグ グローリーベイ サーモン

ビーツとフェネルのコンポート、パースニップのピューレ、日本酒サバイオン 38

MARY'S DUCK

鴨肉の味噌マーマレード

放し飼いの飼育で知られるメアリーブランドの鴨胸肉の炙り焼き、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 42

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

BEEF CHEEKS

ビーフチークス

牛ほほ肉の煮込み、ユーコンゴールドポテト 50

PRIME BONE-IN SHORT RIB

プライム 骨付き ショートリブ

トリュフのボルドー風、焦がし味噌ナスのピューレ、フズノペッパー 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 シゲカネ

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 042524



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承知ください。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。