ディナーメニュー

HONOLULU · HAWAI'I

100 SAILS

5:00PM - 9:00PM
月曜日 - 水曜日

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

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、地産野菜のピクルス、スミダ農園のクレソン、チリアーモンド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、地産野菜のピクルス
21

SHAREABLES
前菜、お取り分け可能

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、フレズノペッパー ペルシラード ソース、牛脂のグレーズ
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、ワイマナロ産ヤシの芯、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
フェンネルポーリン、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
u-10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、ブリオッシュ
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、ピスタチオ
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

SNOW CRAB LEGS
ズワイガニ 蟹足
海藻バター
35

ENTREES
主菜

PRIME RIBEYE
プライム リブアイ
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

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

LOASTED DUCK BREAST
鴨胸肉のロースト
アップルサイダーのグレーズ、味噌オレンジマーマレード、焦し人参
42

BRAISED SHORT RIB
ショートリブの蒸し煮
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
シソとポテトで包焼きしたマグロ、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
ビーツとフェンネルのコンポート、エンドウのピューレ、日本酒サバイヨン
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
骨付き プライム 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、フレズノペッパー ペルシャード
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　　ナッツを含む

値段とメニューは予告なく変更になる場合があります 052724

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。