

# オーシャンビュー・ダイニング



## セットメニュー

3 コース

\$105+

+25 ワインペアリング

## MUA / ムア

FIRST COURSE / ファーストコース

下記より1品お選びください

### シーザーサラダ / CAESAR SALAD

パルメザンフォカッチャクルトン、マイクロペコリーノ、焦がしハラペーニョシーザードレッシング  
ペアリングワイン: デイコイ・バイ・ダックホーン、シャルドネ / Decoy by Duckhorn

### ハマクア産トマトサラダ / HAMAKUA TOMATO SALAD

マウイ島クラ産オニオン、フェタチーズ、キュウリ、オリーブ、ローストエシャロットヴィネグレット  
ペアリングワイン: フルールドメル、コート・ド・プロヴァンス、ロゼ / Fleur de Mer



### ハワイ風アヒ (マグロ) のタルタル / HAWAIIAN AHI TARTAR\*

キュウリ、パクチー、大根、トビコ、柚子アボカドビュレ、ふりかけワンタンの皮  
ペアリングワイン: テルラトファミリー、ピノグリージョ / Terlato Family



### かぼちゃのロースト&ケールサラダ / ROASTED KABOCHA & KALE SALAD

かぼちゃ、ケール、マイヤーレモンヴィネグレット、焦がしグレープ、チミチュリ、ペコリーノチーズ  
ペアリングワイン: テルラトファミリー、ピノグリージョ / Terlato Family

### ヒラバラファームのローカルグリーンサラダ / HIRABARA LOCAL GREENS

オーガニックミックスグリーン、キュウリ、大根、ニンジン、トマト、ヤシの新芽、カラマンシーヴィネグレット  
ペアリングワイン: ラ・マルカ、プロセッコ / La Marca

~

### シュリンプカクテル / SHRIMP COCKTAIL +10

カクテルソース、焦がしレモン

ペアリングワイン: ワイラウリバー、ソーヴィニヨンブラン / Wairau River



### コナ産カンパチ / KONA KAMPACHI +10

餃子の皮、わさびアイオリソース、醤油風味シロップ、燻製イクラ

ペアリングワイン: シャトー・サン・ミシェル、リースリング / Cht Ste Michelle

### ジャンボクラブケーキ / JUMBO CRAB CAKE +10

クラシックレムラードソース、マイクログリーン、焦がしレモン

ペアリングワイン: ソノマ・カトラ、シャルドネ / Sonoma-Cutrer



シグニチャーメニュー



ベジタリアン



グルテンフリー



グルテンフリーに  
変更可能

表示料金には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%のサービス料を予め加算させていただきます。

\*肉類、魚介類、鶏卵等の生食また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。

Updated August 9, 2022

## KUALUA / クアルア

### SECOND COURSE / セカンドコース

下記より1品お選びください

ビーフショートリブの煮込み / **BRAISED BEEF SHORT RIBS**  
 紫芋ピューレ、ベビーキャロット、煮込みソース  
 ペアリングワイン: H3コロンビア・クレスト、カベルネソーヴィニオン / Columbia Crest H3

*kpc* アヒ (マグロ) ステーキ\* / **GRILLED AHI TUNA STEAK** **GF**  
 ココナッツ黒紫米、地元産野菜、枝豆柚子胡椒ピューレ、ジンジャーソフリット  
 ペアリングワイン: フルールドメール、コート・ド・プロヴァンス、ロゼ / Fleur de Mer

オーガニック地鶏\* / **JIDORI ORGANIC CHICKEN** **GF**  
 ポテトニョッキ、かぼちゃピューレ、焦がしカリフラワー、舞茸、マイヤーレモンブルーテソース  
 ペアリングワイン: メイオミ、ピノノール / Meiomi

ホタテのソテー\* & 豚バラの醤油焼き / **SEARED SCALLOPS\* & SOY GLAZED PORK BELLY** **GF**  
 味噌ニンジンピューレ、スナップエンドウ、ネギ、生姜オイル  
 ペアリングワイン: フルールドメール、コート・ド・プロヴァンス、ロゼ / Fleur de Mer

グリルカリフラワーステーキ / **GRILLED CAULIFLOWER** **GF** **V**  
 エリンギ、アスパラガス、ヤシの新芽、ひよこ豆、スイートドロップペッパー、ロメスコソース  
 ペアリングワイン: デイコイ・バイ・ダックホーン、シャルドネ / Decoy by Duckhorn

~

*kpc* 本日の地元産魚料理\* / **LOCAL CATCH OF THE DAY +10** **GF**  
 酢飯、地元産野菜、タイバジル、パクチー、ミント  
 ペアリングワイン: ソノマ・カトラ、シャルドネ / Sonoma-Cutrer

*kpc* ハワイアンシーフードの煮込み\* / **HAWAIIAN SEAFOOD BOIL +20**  
 コナ産エビ、アサリ、ムール貝、地魚、カニ、ユーコンポテト、カフク産コーン、ポルトガルソーセージ  
 ペアリングワイン: テラトファミリー、ピノグリージョ / Terlato Family

フィレミニオン (170g) / **6oz FILET MIGNON\* +20** **GF**  
 トリュフホイップポテト、エリンギ、エシャロットのキャラメリゼ、赤ワインデミソース  
 ペアリングワイン: ホワイトホール・レーントレ・レオニ、レッドブレンド / Whitehall Lane Tre Leoni

*kpc* ニューヨークストリップステーキ\* / **NEW YORK STRIP STEAK +20** **GF**  
 サーティファイドアングス牛、ベビーキャロット、アスパラガスのグリル、スイートポテト、赤ワインデミソース  
 ペアリングワイン: テラザス、マルベック / Terrazas

## SIDES / サイドメニュー

+ \$16

ハマクア産マッシュルーム **GF** **V**  
**HAMAKUA MUSHROOMS**  
 エリンギ、舞茸、ローストエシャロット、ニラ

アスパラガス / **ASPARAGUS** **GF**  
 ベーコンオランダーズソース

マウイオニオンリング / **MAUI ONION RINGS** **V**  
 シラチャーアイオリソース、パルメザンチーズ

トリュフマッシュポテト **GF** **V**  
**TRUFFLE WHIPPED POTATOES**  
 生クリーム、バター、ペコリーノチーズ

*kpc* 芽キャベツのロースト / **CHARRED BRUSSEL SPROUTS** **V**  
 ハニー、シードルマスタードグレース、ピーカン

マカロニ&チーズ / **MAC & CHEESE** **V**  
 クリーミーチーズ3種ブレンド

## ENHANCEMENTS

追加アイテム - メインの料理に添えて

ハワイ島ケアホレ産ロブスターテール (半身) +35  
**Keahole Half Lobster Tail**

ホタテのソテー / **Seared Scallops +35**

オスカースタイル (カニのオランダーズソース) +25  
**Oscar Style**

*kpc* シグニチャーメニュー

**V** ベジタリアン

**GF** グルテンフリー

**GF** グルテンフリーに変更可能



## KUALUA / クアルア

### SECOND COURSE / セカンドコース

下記より1品お選びください

ビーフショートリブの煮込み / **BRAISED BEEF SHORT RIBS**  
 紫芋ピューレ、ベビーキャロット、煮込みソース  
 ペアリングワイン: H3コロソバ・クレスト、カベルネソーヴィニヨン / Columbia Crest H3

*kpc* アヒ (マグロ) ステーキ\* / **GRILLED AHI TUNA STEAK**   
 ココナッツ黒紫米、地元産野菜、枝豆柚子胡椒ピューレ、ジンジャーソフリット  
 ペアリングワイン: フールドメール、コート・ド・プロヴァンス、ロゼ / Fleur de Mer

オーガニック地鶏\* / **JIDORI ORGANIC CHICKEN**   
 ポテトニョッキ、かぼちゃピューレ、焦がしカリフラワー、舞茸、マイヤーレモンヴルーテソース  
 ペアリングワイン: メイオミ、ピノワール / Meiomi

ホタテのソテー\* & 豚バラの醤油焼き / **SEARED SCALLOPS\* & SOY GLAZED PORK BELLY**   
 味噌ニンジンピューレ、スナップエンドウ、ネギ、生姜オイル  
 ペアリングワイン: フールドメール、コート・ド・プロヴァンス、ロゼ / Fleur de Mer

グリルカリフラワーステーキ / **GRILLED CAULIFLOWER**   
 エリンギ、アスパラガス、ヤシの新芽、ひよこ豆、スイートドロップペッパー、ロメスコソース  
 ペアリングワイン: ディコイ・バイ・ダックホーン、シャルドネ / Decoy by Duckhorn

~

*kpc* 本日の地元産魚料理\* / **LOCAL CATCH OF THE DAY +10**   
 酢飯、地元産野菜、タイバジル、パクチー、ミント  
 ペアリングワイン: ソノマ・カトラ、シャルドネ / Sonoma-Cutrer

*kpc* ハワイアンシーフードの煮込み\* / **HAWAIIAN SEAFOOD BOIL +20**  
 コナ産エビ、アサリ、ムール貝、地魚、カニ、ユーコンポテト、カフク産コーン、ポルトガルソーセージ  
 ペアリングワイン: テラトファミリー、ピノグリージョ / Terlato Family

フィレミニオン (170g) / **6oz FILET MIGNON\* +20**   
 トリュフホイップポテト、エリンギ、エシャロットのキャラメリゼ、赤ワインデミソース  
 ペアリングワイン: ホワイトホール・レーントレ・レオーニ、レッドブレンド / Whitehall Lane Tre Leoni

*kpc* ニューヨークストリップステーキ\* / **NEW YORK STRIP STEAK +20**   
 サーティファイドアングス牛、ベビーキャロット、アスパラガスのグリル、スイートポテト、赤ワインデミソース  
 ペアリングワイン: テラザス、マルベック / Terrazas

## HAPAKOLU / ハパコル

### THIRD COURSE / サードコース

下記より1品お選びください

リリコイチーズケーキ / **LILIKOI CHEESECAKE**  
 アーモンドオレンジ・グラハムクラスト、パイナップルマンゴーコンポート  
 ペアリングワイン: ワイラル、ソーヴィニヨンブラン / Wairau

バナナエボリューション / **BANANA EVOLUTION**  
 クランチープラリネ、バナナブリュレ、ダブルチョコレート・コナコーヒーポッジ、ヴァローナ・ドゥルセソース  
 ペアリングワイン: フォセンカ・ルビー、ポート / Fonseca Ruby

シーソルト&キャラメル・チョコレートタルト / **SEA SALT & CARAMEL CHOCOLATE TART**  
 ココナッツシャーベット、カカオニブチュイル、ショートブレッドクランブル  
 ペアリングワイン: バディア・ア・コルティブオーノ、トスカーナ、デザートワイン / Badia A Coltibuono

*kpc* シグニチャーメニュー



ベジタリアン



グルテンフリー



グルテンフリーに変更可能

表示料金には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%のサービス料を予め加算させていただきます。  
 \*肉類、魚介類、鶏卵等の生食また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。