



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

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

> となった ハワイ風アヒ(マグロ)のタルタル / HAWAIIAN AHI TARTAR* キュウリ、大根、トビコ、柚子アボカドピューレ、ふりかけワンタンチップス

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

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

> シュリンプカクテル / SHRIMP COCKTAIL +10 G カクテルソース、焦がしレモン

パシフィックオイスター / PACIFIC OYSTERS +10 G 3個 - どちらかの調理方法をお選びください。

生牡蠣(冷製):レモン、マンゴーと黒ゴマのレリッシュ、カクテルソース **ロックフェラー(温製)**:オランデーズソース、ガーリック、ハーブ、ほうれん草、ペルノー

> **kpc** 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

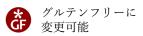
ジャンボ クラブケーキ / JUMBO CRAB CAKE +10 クラシックレムラードソース、マイクログリーン、焦がしレモン

とのこ、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



kpc)

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

よりに アヒ(マグロ)ステーキ* / GRILLED AHI TUNA STEAK ロコナッツ黒紫米、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

オーガニック地鶏*/JIDORI ORGANIC CHICKEN の 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

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

> 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

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、ユーコンポテト、カフク産コーン、ポルトガルソーセージ

フィレミニオン* (約170g) / FILET MIGNON 6oz +25 👶 トリュフホイップポテト、アスパラガス、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

SIDES / サイドメニュー

+ \$16

ハマクア産マッシュルーム G 🕢 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 6** オランデーズソース

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 / CRISPY BRUSSEL SPROUTS

ハニー、シードルマスタードグレーズ、ピーカン

マカロニ&チーズ / MAC & CHEESE 夕 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(カニのオランデーズソース)+25 Oscar Style

kpc シグニチャーメニュー



グルテンフリー



グルテンフリーに変更可能

クリーミーアース3個ノレント 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。

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

となる アヒ(マグロ)ステーキ* / **GRILLED AHI TUNA STEAK G**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

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

ホタテのソテー* & 豚バラの醤油焼き / SEARED SCALLOPS* & SOY GLAZED PORK BELLY G 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

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

メタン 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、ユーコンポテト、カフク産コーン、ポルトガルソーセージ

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ガス牛 (約220g)、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

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

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・コナコーヒースポンジ、ヴァローナ・ドゥルセソース

> 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、ショートブレットクランブル

とのこ.シグニチャーメニュー 🗸 ベジタリアン



