

STARTERS スターター

KPCパンの盛り合わせ KPC Breads Basket 🍞

ウベパンデサルとスイートふりかけロール、
ローズマリーシーソルトバター、ウィレライキハニー 12

ココナッツクラブサラダ* Coconut Crab Salad* 🍍 29

ミニトマト、アボカド、ヤシの新芽、ヒラバラ農園のグリーン、ケッパー、
バジル、レッドオニオンピクルス、ココナッツライムヴィネグレット

KPCウェッジサラダ KPC Wedge 🍷 24

レッドロメインレタス、豚バラのラルドン、ミニトマト、レッドオニオン
ピクルス、フェネル、パンプキンシード、パルメザンチーズ、
トンナートドレッシング

タヒチ風ポワソン・クリュ* Tahitian Poisson Cru* 🍷 32

アヒ（マグロ）、ライムココナッツクリーム、ペッパー、キュウリ、
パクチーオイル、とびこ

シントウガラシ Shishito Peppers 🍷 18

グリルしたシントウガラシ、ふりかけ、ゴマ油、スモークしたマルドン
シーソルト、柚子アイオリ

パッションフルーツとマンゴーとエビのセビーチェ* 30

Passion Fruit Mango Shrimp Ceviche*
コナ産海老、アボカド、黒にんにく、チリオイル、レッドオニオン、
ハラペーニョ、ハワイアンエアールームサツマイモチップス

豚バラ肉のカワリ風クリスピー仕立て* 25

Crispy Pork Belly Kawali*
タマリンドグレース、ベビー青梗菜、焦がしトマト

ホタテの“シャカ”フェラー* Scallops “Shaka”-feller* 30

カコ（タロイモ）とココナッツのピューレ、ポルトガルソーセージ、
シラチャーマヨ、蒲焼ソース、クリスピーオゴ、チリガーリックオイル

グリルしたタコのポケ Grilled Tako Poke 🍷 26

柚子と赤ワインで煮込み香ばしくグリルしたタコ、キュウリ、
シントウガラシ、オゴ（海藻）、醤油だし、マウイオニオン、ククイナツ

ENTRÉES メイン

バターフィッシュの味噌焼き* 🍷 GF 60

Misoyaki Butterfish*
アサリの味噌だし鍋、豚バラ、トリュフクリーム、しめじ、青梗菜

本日のお魚料理* Daily Fresh Catch* 69

シェフの本日のおすすめ

ケアホレロプスターの姿蒸し 🍷 時価

Steamed Keahole Lobster
バター揚げガーリック、生姜、ネギ、花椒、青菜炒め、
ジャスミンライス

マッシュルームのクリームパフェ 🍷 GF 58

Mushroom Cream Parfait
ヴァーガントリュフクリーム、クレミニマッシュルーム、しいたけ、
ヤマブシタケのフライ、エリンギ、カラフルポテトのガーリックコンフィ、
ほうれん草

ジンジャーチキン(ハーフサイズ)のコンフィ* 🍷 50

Ginger Half Chicken Confit*
鴨脂、生姜とアジア風スパイス、ガーリックフライドライス、
エアールームキャロット、チョイスラムのホイシソース和え

ラムラックのグリル* Grilled Rack of Lamb* GF 78

ミントとタイバジルで味付けしたラム肉、チョイスラム、
ジャスミンライス、ジノウ・ソムソース

ニューヨークストリップ* New York Strip* 🍷 GF 88

ストリップロイン（約280g）、鴨脂のローストポテト、ブロッコリーニ、
マウイオニオンの鉄板焼き

ポーターハウス* Porterhouse* 🍷 GF 時価

ダブルアール農場のポーターハウス（約800g）、アスパラガスのグリル、
トリュフバターソース、クリスピーオニオン

リブアイ&フリッツ* Ribeye and Frites* 🍷 GF 105

リブアイ（約400g）、ガーリックパルメザンフリッツ（ポテトフライ）、
ガーリックレモンアイオリ、アスパラガスのグリル、赤ワインソース

ENHANCEMENT SIDE 付け合わせ

サラダやメインのお料理に追加できるサイドディッシュ

PROTEINS たんぱく質

本日のお魚* (約142g) GF 45
Fresh Catch*

大海老* (3尾) Prawns* GF 20

ストリップロイン* (約280g) GF 68
Strip Loin*

SIDES 付け合わせ

ガーリックフライドライス GF 16
Garlic Fried Rice

ジャスミンライス Jasmine Rice 🍷 GF 12

ポテトの鴨脂炒め GF 16
Duck Fat Potatoes

エアールームキャロット 🍷 GF 12
Heirloom Carrots

アスパラガスのグリル 🍷 GF 16
Grilled Asparagus

地元産マッシュルーム 🍷 GF 16
Local Mushroom

ブロッコリーニ Broccolini 🍷 GF 16

レストラン支配人 デニス・ベネトス

シェフ・ド・キュージーヌ アンディ・ノノグ

食物アレルギーをお持ちのお客様は、サーバーまでお知らせください。

含有アレルギー物質 🍷 乳製品 🍷 ナッツ類 GF グルテンフリー 🍷 ベジタリアン

*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。
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。