

STARTERS スターター

<p>ハウスサラダ House Salad ㉞✓ 22 刻んだ白菜とラディッキオ、紅芯大根、エアールームミニトマト、キュウリ、ひよこ豆、ゴールデンバルサミコマウイオニオンヴィネグレット</p>	<p>マンゴーとエビのアグアチーレ Mango Shrimp Agua Chile 30 コナ産エビ、アボカド、黒にんにく、チリオイル、ハワイアンエアールームサツマイモチップス</p>
<p>白菜のウェッジサラダ Napa Wedge 26 白菜、豚バラのラルドン、ミニトマト、キュウリ、レッドオニオンピクルス、フェネル、パンプキンシード、バルメザンチーズ、トンナートドレッシング</p>	<p>刺身2種盛り Sashimi Duo ㉞ 34 アヒ（マグロ）とカンパチ、アボカド、大根、ジンジャー醤油ヴィネグレット、フィンガーライム</p>
<p>アラレ衣のアヒ（マグロ） Arare Crusted Ahi ㉞ 38 唐辛子をまぶしたマグロ、ツナミソース、柚子チリアイオリ、とびこ</p>	<p>ホタテのソテー Seared Scallops 28 カロ（タロイモ）ビュレ、豚バラの燻製、ミニトマト、クリスピーオゴ、チリガーリックオイル</p>
<p>シシトウガラシ Shishito Peppers 18 グリルしたシシトウガラシ、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</p>	<p>KPCパンの盛り合わせ KPC Breads Basket ㉞ 12 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</p>
<p>生牡蠣 Oysters on the Half Shell 42 ゲースポイントオイスター、テキーラライムミニョネット、とびこ、チリペッパーウォーター</p>	

ENTRÉES メイン

<p>バドゥーヴァン カレー Vadouvan Curry ㉞✓ 58 新鮮野菜のメランジェ、ココナッツバドゥーヴァンカレーソース、ジャスミンライス</p>	<p>ポークチョップのコチジャン煮 Gochujang Braised Pork Chop 60 かぼちゃのビュレ、トマトレリッシュ、エアールームキャロット</p>
<p>コナ デュオ Kona Duo ㉞ 68 コナ産カンパチ、ブラウン、ふりかけライスケーキ、チンゲン菜、シュリンプマンゴーナージュ</p>	<p>スパイス ラムラック Spiced Lamb Racks ㉞ 74 ラム肉の五香粉スパイス煮、エアールームキャロット、カラフルポテトの鴨脂炒め、グレープフルーツデミ</p>
<p>アヒ（マグロ）の黒胡椒焼き Peppercorn Crusted Ahi ㉞ 71 ローストニンニクビュレ、ブロッコリーニ、エリンギソテー、トナートベシヤメル</p>	<p>フィレミニョン Filet Mignon ㉞ 97 テンダーロイン（約200g）、ローストガーリックビュレ、ブロッコリーニ、オウ・ポワヴル（黒胡椒ソース）</p>
<p>本日のお魚料理 Fresh Catch ㉞ 69 リュフガーリックビュレ、チンゲン菜、エリンギ、マカダミアナッツピストゥ</p>	<p>ニューヨークストリップ New York Strip ㉞ 88 ストリップロイン（約280g）、ポテトの鴨脂ロースト、エリンギソテー、チミチューリ</p>
<p>ケアホレロブスターの姿蒸し** Steamed Keahole Lobster** 時価 バター揚げガーリック、生姜、ネギ、花椒、青菜炒め、ベアルネーズ、ジャスミンライス</p>	<p>ポーターハウス** Porterhouse** 時価 ダブルアールランチポーターハウス（約790g）、チャードのココナッツとマウイオニオンクリーム仕立て、カラフルポテトの鴨脂炒め、ガーリックとワケギのブルールーージュバター</p>
<p>地鶏チキン Jidori Chicken 58 ツナミソースで煮込んだ鶏むね肉、ジャスミンライス、エアールームキャロット、フェネルと紅芯大根のコールスロー</p>	<p>トマホーク** Tomahawk** ㉞ 280 USDAプライム骨付き肉（約1,134g）、ガーリックポテトビュレ、エリンギソテー、ブロッコリーニ、赤ワイン紫蘇バター</p>

BUILD YOUR OWN ENTRÉE お好みにカスタマイズできるメイン

以下のたんぱく質、付け合わせ、ソースからお好きな組み合わせを選んで、お好みのメインをお作りいただけます。

PROTEINS たんぱく質

本日のお魚（約140g） Fresh Catch ㉞ 45
ロブスター（ハーフ） Half Lobster ㉞ 60
ブラウン（3尾） Prawns 3ea. ㉞ 20
フィレミニョン（約200g） Filet ㉞ 80
ストリップロイン（約280g） Strip Loin ㉞ 68
寒海性ロブスターテイル**（約340g） ㉞ 125
Cold Water Lobster Tail **

ENHANCEMENTS

付け合わせ

ポテトの鴨脂炒め Duck Fat Potatoes ㉞ 16
ローストガーリックビュレ Roasted Garlic Puree ㉞ 14
ジャスミンライス Jasmine Rice ㉞✓ 12
エアールームキャロット Heirloom Carrots ㉞✓ 12
ブロッコリーニ Broccolini ㉞✓ 16
エリンギ Ali'i Mushroom ㉞✓ 16

SAUCES ソース

ベアルネーズ Béarnaise ㉞ 12
トンナートベシヤメル Tonnato Béchamel ㉞ 14
マカダミアナッツピストゥ Macadamia Pistou ㉞✓ 12
オウ・ポワヴル（黒胡椒ソース） Au Poivre ㉞ 16

シェフ・ド・キュージーヌ アルバート・サンドバル・レストラン支配人 デニス・ベネトス

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 ㉞ 乳製品 ㉞ ナッツ類

㉞✓ グルテンフリー ✓ ベジタリアン

*肉類、魚介類、鶏卵またはそれに近い形で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。

**プレミアムメニューは、通常のインクルーシブプランではご注文いただけません。

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。



WINES ワイン

by the glass

(グラスワイン)

SPARKLING & WHITE WINE スパークリング & 白ワイン

- ヴィッラ サンデ、スパークリング Villa Sandi 17**
 イタリア、ヴェネト州 ゴールデンアップル、洋梨、アカシアの花のアロマ
- ソノマ-カトラー、シャルドネ Sonoma-Cutrer 19**
 カリフォルニア州、ソノマ
 レモン、アップル、パイナップルと軽いナッツ風味オークのレイヤー
- デコイ・バイ・ダックホーン、シャルドネ Decoy by Duckhorn 16**
 カリフォルニア州、ソノマ
 ビリッとしたシトラス、アップル、バレルスパイスのバランスのとれた味わい

- マタンザス、ソーヴィニヨンブラン Matanzas 17**
 カリフォルニア州、ソノマ
 ゲースベリー、グアバ、ピンクグレープフルーツにシトラスフィニッシュ
- マテルラトファミリー、ピノグリージョ Terlato Family 18**
 イタリア、フリウリ
 きりっとしたフローラルの香り、桃やアプリコット、ミネラル感
- シャトー・サン・ミシェル、リースリング Chateau Ste. Michelle 15**
 ワシントン州、コロンビアヴァレー
 ドライで爽やか、フルーツの味、きりっとした酸味

RED WINE & ROSÉ 赤ワイン & ロゼ

- メイオミ、ピノノワール カリフォルニア州、ソノマ Meiommi 16**
 ストロベリージャム、モカとバニラの香り
- ウェンテ・サンドストーン、メルロー Wente Sandstone 16**
 カリフォルニア州、リバモア 熟したイチジク、ザクロと少量の白檀の香り
- コロンビア・クレストH3、 Columbia Crest H3 16**
カベルネソーヴィニヨン ワシントン州、ホースヘブンヒルズ
 ブラックフルーツ、カラント、バニラ、ソフトなミネラル感のある重厚な味わい
- ミュリエッタズ・ウェル、レッドブレンド Murrieta's Well 20**
 カリフォルニア州、リバモア
 ブラックチェリー、ブルーベリー、クローブの味わい

- ホワイトホールレーン・トレ・レオーニ、Whitehall Lane 21**
レッドブレンド カリフォルニア州、ナパ
 モカ、レッド&ブラックフルーツの深い味わい、重厚な赤ワイン
- テラザス、マルヴェック アルゼンチン、メンドーサ Terrazas 16**
 ブラックベリーとヴァイオレットフラワーが香るともフルーティーな味わい
- フルール・ド・メール、ロゼ Fleur de Mer 15**
 フランス、プロヴァンス
 チェリー、スイカ、シトラスの香りのライトでフルーティーな味わい

COCKTAILS カクテル

- パニオロ・マンハッタン Paniolo Manhattan 22**
 地元産パニオロウイスキー、スイートベルモット、
 ベイショーズ・ピターズ、ルクサドマラスキーノ・チェリー
- パイナップルとキュウリのギムレット Pineapple Cucumber Gimlet 22**
 ボンベイサファイア・ジン、パイナップル、キュウリ、ライムジュース、
 シンプルシロップ
- リリコイ・マルガリータ Lilikoi Margarita 22**
 エラドゥーラ・テキーラ、オレンジキュラソー、ライムジュース、
 リリコイピューレ、リヒムイをスノースタイルで
- マンゴー・モヒート Mango Mojito 22**
 バカルディ・オチョ・ラム、フレッシュミント、ライム、マンゴーピューレ

- アカカ・フォールズ Akaka Falls 22**
 テイトーズ・ウォッカ、マンゴーピューレ、パイナップルジュース
- キラウエア Kilauea 22**
 プロセッコにキャンディーコートした野生ハイビスカスを添えて
- パイナップル・エクスプレス Pineapple Express 22**
 ボンベイサファイア・ジン、レモンジュース、ハニーシロップ、パイナップル
- モアナ・ミュール Moana Mule 22**
 地元産オーガニックオーシャンウォッカ、グアバピューレ、ライムジュース、
 ジンジャービール

MOCKTAILS モクテル (ノンアルコールカクテル)

- パイナップル・スプリッツァー Pineapple Spritzer 14**
 パイナップル、ミント、パイナップルジュース、ライムジュース、ソーダ水

- ストロベリーバジルシトラス Strawberry Basil Citrus 14**
 フレッシュストロベリー、バジルの葉、レモンのしぼり汁、ライムジュース、
 ジンジャーエール

BEERS & BREWS ビール & ブリュー

- 生ビール - ビッグウェーブ・ゴールデンエール DRAFT Big Wave Golden Ale 12**
 コナ・ブリューイング・カンパニー
- 生ビール - キャスタウェイ I.P.A. DRAFT Castaway I.P.A. 12**
 コナ・ブリューイング・カンパニー

- 瓶ビール - ロングボード・ラガー BOTTLED Longboard Lager 12**
 コナ・ブリューイング・カンパニー

ワインリストやその他のお飲み物に関しては、サーバーまでお尋ねください。

