ANTIPASTI アンティパスティ（前菜）

タコのグリル*　Grilled Octopus* 39
フィンガーリングポテトのロースト｜カステルベトラーノオリーブ｜
細切り　フェンネル｜ペストトラパネーゼ｜ルッコラ｜レモンアグルマート

フリット盛り合わせ　Fritto Misto 34
カラマリのフライ｜エビ｜レモンの皮｜ブロッコリーニ｜フェンネル｜
カラブリアンチリアイオリ｜マリナーラソース

焼きナスのパルミジャーナ 19
Hearth Baked Eggplant Parmigiano
ポモドーロ｜ベシャメル｜フレッシュモッツアレラ｜フォンティーナ｜バジル

サラミ盛り合わせ　Salumi Selection 38
牛肉のブレサオラ｜ソプレッサータ｜パルマ産プロシュート｜
モルタデッラのムース｜スパイシー カポコラ｜定番の付け合わせを添えて

INSALATE サラダ

トリコロール サラダ　Tricolore Salad 25
ルッコラ｜エンダイブ｜ラディッキオ｜クルミ｜青りんご｜
ゴルゴンゾーラ ドルチェ｜地元産ハニーとタイムのヴィネグレット

ヌイ グリルドロメイン サラダ 24
Nui Grilled Romaine Salad
ロメインレタスのグリル｜ダブル燻製ベーコン｜ハーブフォカッチャクルトン｜ゆで卵｜パルメザン フリコ｜バーニャカウダヴィネグレット

ヌイ ミックスサラダ　Nui Insalata Mista 21
地元産レタス｜パルメジャーノレッジャーノ｜チェリートマト｜キュウリ｜
松の実｜コンディメントバルサミコ｜エクストラバージンオリーブオイル

ハートオブパーム サラダ Hearts of Palm Salad 27
フェンネル｜ウィンターシトラス｜アボカド｜ルッコラ｜リコッタサラータ

ROMAN PIZZA ローマピザ

長方形のローマピザは、3日間発酵させた特別な生地を用いて作られます。ヌイでは、イタリアの「00粉」小麦粉とエキストラバージンオリーブオイルを熟成段階で使用し、厚くて味わいのあるふわふわのクラストを作り出します。

アマンテ デッラ カルネ　Amante della Carne 38
プラムトマトソース｜パルメザン｜モッツアレラ｜イタリアンソーセージ｜
ペパロニ｜燻製ベーコン｜オレガノ

焼き洋梨とゴルゴンゾーラ 36
Pere al Forno con Gorgonzola
ベシャメルソース｜ペコリーノ｜飴色オニオン｜焼き洋梨｜
ゴルゴンゾーラドルチェ｜ルッコラ｜くるみのグレモラータ

オール アイナ　All ‘Aina 34
プラムトマトソース｜フォンティーナ｜モッツアレラ｜パイナップル｜
プロシュット

追加トッピング　各 5
アンチョビ Anchovies｜飴色オニオン Caramelized Onion｜フレッシュモッツアレラ Fresh Mozzarella｜イタリアンソーセージ Italian Sausage｜ハラペーニョ Jalapeno｜マッシュルーム Mushrooms｜オリーブ Olives｜ペパロニ Pepperoni｜パイナップル Pineapple｜プロシュット Prosciutto｜リコッタ Ricotta｜燻製ベーコン Smoked Bacon｜スパイシーコッパ（ハム）Spicy Coppa

NEAPOLITAN PIZZA ナポリピザ

丸い形のナポリピザは、イタリアの「00粉」小麦粉を使用した自家製の生地を2日間発酵させて作ります。石窯で焼いたピザは薄くてパリパリの食感をお楽しみいただけます。

カリフラワークラストにアップグレード 6

オール ペストロッソ　All’ Pesto Rosso 30
ペストロッソ｜カラマタオリーブ｜トマトのコンセルヴァ｜レッドオニオン｜
ローストガーリック｜カラブリアンチリ｜アンチョビ

クラシック マルゲリータ　Margherita Classica 25
プラムトマトソース｜フレッシュモッツアレラ｜バジル｜
エクストラバージンオリーブオイル

グリルチキン ペスト　Grilled Chicken Pesto 29
バジルペスト｜モッツアレラ｜レッドオニオン｜アーティチョーク｜
トマトのコンセルヴァ

ディアボラ　Diavola 31
ペパロニ｜スパイシーコッパ（ハム）｜フレッシュモッツアレラ｜
カラブリアンチリハニー

PANE CASERECCIO 自家製パン

パヌオッツォ ナポリターノ　オーダーごとに焼きたてでご提供 24
Panouzzo Napolitano
パルメジャーノレッジャーノ｜シシリア産オレガノ｜サルサルスティカ
モルタデッラを追加 + 5

ローマ式フォカッチャ　Roman Style Focaccia 14
ガーリックバター｜パルメザン｜ポモドーロソース
ノンナのミートボール（4個）を追加 + 10

LA PASTA パスタ

ブロッコリーと白いんげん豆のペンネリガーテ 45
Penne Rigate Con Broccoli E Fagioli
ブロッコリーニ｜カラブリアンチリ｜ペコリーノ｜ギガンテビーンズ｜
ローストガーリック｜リコッタ

ブカティーニ・カルボナーラ* 42
Bucatini alla Carbonara*
卵の黄身｜パンチェッタ｜ペコリーノロマーノ｜黒胡椒

スパゲッティ＆ミートボール　Spaghetti e Polpette 44
暗殺者のポモドーロ｜自家製ビーフ＆ポークミートボール｜
バジルとパルミジャーノレッジャーノをのせて

シーフードリングイーネ 57
Linguine de Mare
リングイーネパスタ｜クラム｜エビ｜カラマリ｜タコ｜
プッタネスカ風マリナーラソース

かぼちゃのラビオリ　Kabocha Pumpkin Ravioli 43
味噌とブラウンバターソース｜パルメジャーノレッジャーノ｜
アマレッティ｜サバ

NUI SPECIALITA ヌイ特選料理

チキン パルミジャーナ　Chicken alla Parmigiana 42
サクサク衣の鶏むね肉｜プラムトマトソース｜モッツァレラ｜
暗殺者のパスタ｜バジル

本日のお魚料理*　Pesce del Giorno* 55
ハワイ近海で採れた本日のお魚｜季節の地元食材とともに

ローマ風カリフラワー 28
Cavolfiore alla Romana
ローストカリフラワー｜ヴィーガン“パルメザンチーズ”｜
カランツ＆松の実｜温かいケッパーヴィネグレット

仔牛のミラネーゼ*　Veal Milanese* 58
サクサク衣の仔牛の薄切り｜サフランリゾット｜ルッコラ｜チェリートマト｜
レモンケッパーヴィネグレット

牛肉の赤ワイン煮込み*　Brasato di Manzo* 62
牛肉ショートリブの煮込み｜牛脂仕立てのローストポテト｜
グレーズドキャロット｜クレミニマッシュルーム｜マルサラワインソース

CONTORNI コントルノ（付け合わせ）

芽キャベツのフライ　Fried Brussels Sprouts 16
ダブル燻製ベーコン｜バルサミックグレーズ

バターナッツスクワッシュのロースト 16
Roasted Butternut Squash
カーボロネロ｜カランツ＆松の実｜コンディメントバルサミコ

牛脂仕立てのローストポテト 16
Beef Fat Roasted Potatoes
パルメザンチーズ｜ローズマリー｜黒トリュフオイル

ブロッコリーニ　Broccolini 16
ギガンテビーンズ｜コンフィにしたニンニク｜カラブリアンチリ｜ペコリーノ

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。
以下のオプションに変更も可能です。

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。

インクルーシブパッケージのお客様は追加料金$30でアップグレードが可能です。

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。

Updated February 4, 2026

DESSERT

FINALE デザート

ヌイ・ティラミス NUI Tiramisu** 18
コナコーヒーに浸したレディフィンガークッキー｜マスカルポーネ｜カルーア｜チョコレートチュイル｜ココアパウダー

ヴェローナダークチョコレートムース Valrhona Dark Chocolate Mousse 20
ピスタチオ カタイフィ｜オリーブオイル｜ピスタチオクリーム｜コナシーソルト｜ピスタチオプラリネ

ビアンコ・マンジャーレ Bianco Mangiare GF 18
シシリアンアーモンドカスタード｜シトラスセグメント｜トーストピスタチオ｜レモンオリーブオイル

カンノーリ・シチリアーニ Cannoli Siciliani** 16
揚げた生地｜リコッタ｜オレンジ｜ダークチョコレート｜ピスタチオ｜粉砂糖

ジェラート (3スクープ) Gelato** Three Scoops GF 16
本日のシェフセレクション

ソルベ (3スクープ) Sorbeto** Three Scoops GF 16
本日のシェフセレクション

エスプレッソ Espresso 6
淹れたてをどうぞ

コナコーヒー・アフォガート Kona Coffee Affogato 12
バニラジェラートと共に

**テイクアウト可

DRINKS

SODA & SMOOTHIES ソーダ＆スムージー

イタリアンソーダ Italian Soda 8
フレーバー：パイナップル／グアバ／リリコイ／キウイ

スムージー Smoothies 12
フレーバー：ペレズ・ケイキ／ストロベリー／チョコレート／マンゴー

ソフトドリンク Soft Drinks 6
コーラ｜ダイエットコーラ｜スプライト｜ジンジャーエール｜クラブソーダ｜ドクターペッパー｜ルートビア｜レモネード｜アイスティー

TROPICAL DRINKS トロピカルカクテル

マイタイ Mai Tai 20
ライト＆ダークラム｜オルジェート｜パイナップルジュース｜オレンジジュース
イタリアンマイタイへ変更 アマロアベルナフロートを追加 + 4

ピニャコラーダ Piña Colada 20
ライトラム｜パイナップルジュース｜ココナッツシロップ

ラヴァフロー Lava Flow 19
ブレンドしたライトラム｜パイナップルジュース｜ココナッツシロップ｜ストロベリーシロップ

BEER ON TAP ドラフトビール

コナ・ブリューイング・カンパニー Kona Brewing Company 12

ロングボード・ラガー	Longboard Lager
ビッグウェーブ・ゴールデンエール	Big Wave Golden Ale
クアベイ IPA	Kua Bay
コナライト・ブロンドエール	Kona Light
ラヴァマン・レッドエール	Lavaman
季節のフレーバー	Seasonal Brew

BEER BY THE BOTTLE ボトルビール

国産ビール Domestic 10

バドワイザー	Budweiser
バドライト	Bud Light
クアーズライト	Coors Light
ミケロブ・ウルトラ	Michelob Ultra

輸入ビール Imported 11

ハイネケン	Heineken
コロナ・エキストラ	Corona Extra

ノンアルコールビール Non-Alcoholic 8

ハイネケン 0.0	Heineken 0.0

ITALIAN INSPIRED COCKTAILS イタリアンカクテル

リモンチェッロ レモンドロップ Limoncello Lemon Drop 24
リモンチェッロ｜ケトルワン・ウォッカ｜レモンジュース｜シンプルシロップ

リリコイ・ネグローニ Lilikoi Negroni 23
カンパリ｜ジン｜スイートベルモット｜リリコイピューレ

トスカーナバーボンサワー Tuscan Bourbon Sour 20
バーボン｜サワー｜イタリアン赤ワインフロート

洋梨のモスコミュール Pear Moscow Mule 24
洋梨のウォッカ｜ジンジャービール｜ライム

アメリカーノ Americano 22
カンパリ｜スイートベルモット｜炭酸水

イタリアン・マルガリータ Italian Margarita 24
テキーラ｜ライムジュース｜シンプルシロップ｜サワー｜ディサローノ アマレット

アペロールスプリッツ Aperol Spritz 22
アペロール、リオンド・プロセッコ、クラブソーダ

FEATURED WINES BY THE GLASS 特選グラスワイン

	5oz. グラス	8oz. グラス	フルボトル
シャルドネ｜ディコイ・バイ・ダックホーン Decoy by Duckhorn アプリコット、シトラス、スイカズラ、シナモンのレイヤー	16	21	76
ソーヴィニヨンブラン｜ワイラウリバー Wairau River パッションフルーツ、シトラス、グースベリー、ミネラル感	17	22	81
ロゼ｜フルールドメール Fleur de Mer チェリー、スイカ、シトラスの香り	16	21	76
カベルネソーヴィニヨン｜H3コロンビア・クレスト H3 Columbia Crest ブラックフルーツ、カラント、バニラの香り、ソフトなミネラル感のある重厚な味わい	15	20	71
ピノノワール｜メイオミ Meiomi クランベリー、チェリー、ザクロ、スパイスが特徴	16	21	76
シャンドン Chandon カリフォルニア産スパークリング	19		78

WINE BOTTLE SELECTIONS ボトルワインセレクション

ピノノワール｜ロバート・シンスキー Robert Sinskey 118

カベルネソーヴィニヨン｜シルバーオーク Silver Oak 175

レッドブレンド｜プリズナー Prisoner 106

21歳未満のアルコール類の購入や飲酒は法律で禁止されています。
ご注文時に年齢確認をさせていただく場合がございますので、
その際は年齢を証明するものをご提示ください。

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。

Updated November 18, 2025