

アンティパステイ (前菜)

ブルスケッタ Bruschetta 18
カムエラ&エアルームトマト、カラマタオリーブ、マイクロバジル、フレッシュガーリック、EVOオイル、パルメジャーノレッジャーノ、フォカッチャ

アヒ (マグロ) & コナ産カンパチのペッシェクルード* 22
Ahi Tuna & Kona Kampachi Pesce Crudo
マンゴー・カラマンシー・エマルジョン、ハラペーニョピクルス、柚子キャビア、ネギ油、紅心大根

クリスピー・カラマリ Crispy Fried Calamari 22
バジル、レモン、ガーリックアイオリ

サラダ

追加トッピング：チキン* chicken 8 魚* fish 12 エビ* shrimp 11

カムエラ産トマト & ブッラータチーズ 19
Kamuela Tomato & Burrata Cheese
エアルームトマト、パルサミコピネガーゼリー、トマトピネガー、マイクロバジル、ハーブフォカッチャ

ローカルミックスグリーン Local Mixed Greens 16
キュウリ、ミニトマト、地元農家産大根、カラマタオリーブ、フェネル、クリーミーホワイトパルサミコピネガー

シーザー・サラダ Caesar Salad 18
ロメインレタス、パルメジャーノレッジャーノ、クラシックシーザードレッシング、フォカッチャクルトン

メインディッシュ

追加トッピング：チキン* chicken 8 魚* fish 12 エビ* shrimp 11

フェットウチーネ・アルフレード Fettuccine Alfredo 32
白ワインクリームソース、ベーコン、ほうれん草、パルメザンチーズ、黒コショウ

ペンネ・プリマヴェーラ Penne Primavera 31
ほうれん草、マッシュルーム、サンマルツァーナトマトソース、プロッコリーニ、ピーマン、オニオン、ナス、ズッキーニ、ガーリック、ケッパー、EVOオイル

スパゲッティ&ミートボール Spaghetti & Meat Balls 30
ビーフ&ポークミートボール、スパゲッティ、サンマルツァーナトマトソース、パルメジャーノレッジャーノ

チキン・パルミジャーナ Chicken Parmigiana 36
衣付き鶏むね肉、サンマルツァーナトマトソース、パルメジャーノレッジャーノ、モッツアレラチーズ、スパゲッティ、フレッシュバジル

ナスのラザニア Eggplant Lasagna 34
ナス、サンマルツァーナトマトソース、チーズ、パルメジャーノレッジャーノ、ガーリック、パセリ、EVOオイル

本日のハワイ近海産魚料理* 52
Hawaiian Fish Special of the Day
それぞれの魚にあった調理方法で提供いたします。
地元産野菜と本日のソースとともに。

ドルチェ (デザート)

ヌイ・ティラミス Nui Tiramisu 14
マスカルポーネチーズ、カフェ、レディフィンガークッキー、チョコレートチュイル

ラバフロー・パンナコッタ Lava Flow Panna Cotta 12
ココナッツラム、ストロベリー、マイクロバジル、ストロベリークーリ、自家製オレンジクランベリー・ビスコッティ

ジャンドゥーヤ・ポット・ド・クレーム アモレッティクッキー付 12
Gianduja Pot de Cream with Amoretti Cookie
チョコレートヘーゼルナッツカスタード、アーモンドクッキー、バニラクリーム

自家製ビスコッティ House Made Biscotti 8
サワーチェリー、ピスタチオ、ホワイトチョコレート、オレンジ

エスプレッソ Espresso 6



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。

エアルーム・マルゲリータ Heirloom Margherita
ハーフ 25 / フルサイズ 46
ブルスケッタエアルームトマト、カラマタオリーブ、モッツアレラチーズ、バジル

地中海風ピザ Mediterranean ハーフ 31 / フルサイズ 52
イタリアンソーセージ、アーティチョーク、マッシュルーム、サンマルツァーナトマトソース、カラマタオリーブ、オニオン、モッツアレラチーズ、フェタチーズ、フレッシュバジル

エブリシングピザ Everything Pizza ハーフ 35 / フルサイズ 60
マッシュルーム、トマト、ペパロニ、ローストチキン、プロシュート、サンマルツァーナトマトソース、モッツアレラチーズ、バジル、カラマタオリーブ

ローカルベジタブル Local Vegetables
ハーフ 30 / フルサイズ 52
ペストオイル、モッツアレラチーズ、ピーマン、トマトソース、オニオン、マッシュルーム

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。

マルゲリータ Margherita 26
サンマルツァーナトマトソース、モッツアレラチーズ、バジル

ビアンカ・フンギ Bianca al Funghi 32
ローストマッシュルーム、アーティチョーク、キャラメリゼオニオン、フォンテーナチーズ、ガーリック、オレガノ、ルッコラ、トリュフオイル

ペパロニ Pepperoni 29
サンマルツァーナトマトソース、ペパロニ、モッツアレラチーズ、バジル

ミートラバー Meat Lover 34
サンマルツァーナトマトソース、イタリアンソーセージ、プロシュート、ペパロニ、モッツアレラチーズ、バジル

追加トッピング 各5

マッシュルーム mushrooms • カラマタオリーブ kalamata olives • トマト tomato • ペパロニ pepperoni • ローストチキン roasted chicken • プロシュート prosciutto • モッツアレラチーズ mozzarella

ベジタリアンに変更可

グルテンフリーに変更可

ヴィーガンに変更可

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。

ワインセレクション – グラス

	グラス / ボトル
スパークリング、シャンドン・ブリュット Chandon Brut	17 / 69
アップルと洋梨にシトラススパイスの香りがするクリーンでドライな味わい	
シャルドネ、デコイ・バイ・ダックホーン Decoy by Duckhorn	16 / 55
アプリコット、シトラス、スイカズラ、シナモンのレイヤー	
シャルドネ、ソノマ・カトラー Sonoma-Cutrer	15 / 69
ピリッとしたシトラス、アップル、パレルスパイスのバランスのとれた味わい	
ピノグリージョ、テルラト Terlato	18 / 75
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	
ソーヴィニヨンブラン、ワイラウリバー Wairau River	16 / 60
パッションフルーツ、ミネラル感、シトラス、グースベリー	
リースリング、シャトー・サン・ミシェル Cht Ste Michelle	14 / 46
ドライで爽やか、フルーツの味、きりっとした酸味	
ロゼ、フルールドメール Fleur de Mer	13 / 63
チェリー、スイカ、シトラスの香り	
ピノワール、メイオミ Meiomi	15 / 68
クランベリー、チェリー、ザクロ、スパイスが特徴	
キャンティ・トスカーナ、レモレ Remole	14 / 55
熟したベリー、ベーキングスパイスとアニスが香るバランスのとれた味	
メルロー、ウェンテ・サンドストーン Wente Sandstone	12 / 52
熟したイチジク、ザクロと少量の白檀とベリーの香り	
カベルネソーヴィニヨン、H3コロムビア・クレスト H3 Columbia	15 / 53
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	

ワインセレクション – ボトル

スパークリングロゼ、シャンドン・エトワール Chandon Etoile	107
シャンパン、テタンジェ ブリュット ラ・フランセーズ Tattinger La Francaise Brut	125
シャンパン、ニコラ・フィアット ブリュット Nicolas Feuillatte Brut	99
ピノグリージョ、アルタ・ルナ Alta Luna	53
シャルドネ、スターモント Starmont	62
シャルドネ、ウィリアム・フェブル シャン・ロワイヨ シャブリ William Fevre Champs Royaux Chablis	66
シャルドネ、ケーキブレッド・セラーズ Cakebread Cellars	107
ソーヴィニヨンブラン、マタンザス・クリーク Matanzas Creek	45
ロゼ、ウィスパリング・エンジェル Whispering Angel	73
ロゼ、アンティノリ・サンタ・クリスティーナ Antinori Santa Cristina	60
ピノワール、カンブリア “ジュリアズ・ヴィンヤード” Cambria, “Julia’s Vineyard”	68
ピノワール、ポンジー Ponzi	80
ピノワール、ロバート・シンスキー Robert Sinskey	100
キャンティ、ルフィーノ・スペリオレ Ruffino Superiore	49
カベルネソーヴィニヨン、BRコーン BR Cohn	62
カベルネソーヴィニヨン、コン・クリーク Conn Creek	89
カベルネソーヴィニヨン、シルバーオーク・アレキサンダー Silver Oak Alexander	154
オールドワールドレッズ、フレスコバルディレモレ、トスカーナ Frescobaldi Remole, Toscana	55
オールドワールドレッズ、イゾレ・エ・オレーナ、キャンティ Isole e Olena, Chianti	78
レッドブレンド、プリズナー Prisoner	101
スーパータスカン、アンティノリ・ティニャネロ Antinori Tignanello	130

カクテル

リモンチェッロ・レモンドロップ Limoncello Lemon Drop	20
マティーニ、リモンチェッロリキュール、ウォッカ、レモンジュース	
アペロールスプリッツ Aperol Spritz	17
アペロール、リオンド・プロセッコ、クラブソーダ	
リリコイ・ネグロニ Lilikoi Negroni	17
マルファイ・ジン、カンパリ、ベルモット、パッションフルーツ	
タスカン・バーボンソーワ Tuscan Bourbon Sour	17
ジンビーム、キャンティフロート、レモンソーワ、オレンジ	

ドラフトビール

コナ・ブリュイング・カンパニー	10
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	
ファイヤーロック・ペールエール Firerock Pale Ale	
キャストウェイ IPA Castaway IPA	
コナ・ライト Kona Light	
ペローニ Peroni	10

ボトルビール

バドワイザー Budweiser	9
バドライト Bud Light	9
クアーズライト Coors Light	9
ミケロブ・ウルトラ Michelob Ultra	9
ハイネケン Heineken	10
コロナ・エキストラ Corona Extra	10
ハイネケン 0.0 Heineken 0.0	10

ソーダ & スムージー

イタリアンソーダ	8	ソフトドリンク	6
パイナップル pineapple		コーラ coke	
グアバ guava		ダイエットコーク diet coke	
リリコイ lilikoi		スプライト sprite	
キウイ kiwi		ジンジャーエール ginger ale	
スムージー	12	クラブソーダ club soda	
ピニャコラーダ pina colada		ドクターペッパー dr. pepper	
ストロベリー strawberry		ルートビア root beer	
チョコレート chocolate		レモネード lemonade	
マンゴー mango		アイスティー iced tea	