

月曜日～木曜日

大人 \$57.00  
お子様(6-12) \$25.00



## シェフのカービング ステーション

ローストビーフのアラエ塩仕立て グレイビーソース、ホースラディッシュ、サワークリーム  
サーモンの醤油仕立て 大根おろし、ポン酢  
カウアイ産海老のグリル “屋台風”ガーリックバターとフレッシュハーブ

## メイン デイッシュ

カイマーケット特性アイランド チャウダー アサリと貝柱  
アサリとムール貝 白ワインバターソースと新鮮なハーブ  
チャイナタウン ローストダック バオバンズ、ホイسنソース、青ネギ、シラントロ  
マッシュド ポテト  
カイ ベークドパスタ ほうれん草、レモン、3種のチーズ  
骨なし ショートリブ 醤油ブレゼ、キムチ  
ワイア産 ツインブリッジ農園 アスパラガス カムエラ産プチトマトのロースト  
ワイアナ産 青インゲン ワイメア産ピーマンのロースト  
“ローカル風”フライドライス ポルトガルソーセージ、キムチ  
豚バラのロースト バオバンズ、ホイسنソース、青ネギ、シラントロ

## 前菜

J.A.農園ミックスグリーン カムエラ産ミックスグリーンと地元の野菜  
“ハワイアンスタイル”アヒポキ オニオン、ネギ、ハワイアン シーソルト  
巻き寿司 カリフォルニアロール、稲荷寿司、太巻き  
クラ農園ベビー ロメイン シーザーサラダ プチトマトと白アンチョビ  
モロカイ島産ポテトサラダ カフク産コーンと枝豆  
ハマクア産ビーフステーキトマト モッツアレラチーズ、バジル、オリーブオイル  
韓国風チャプチェ モヤシ、青ネギ  
チーズの盛り合わせ ラヴオッシュ、ハムス  
フレッシュ フルーツ ドール パイナップル、季節のフルーツとベリー

## デザート

ポルトガル ブレッド プディング ヴァニラ アングレーズ ソース  
ココナッツ ハウピア タピオカ  
キャラメル プリン  
お餅とお団子 小豆とピーナッツバターのお餅  
マンゴープリン リヒムイ マンゴー  
ダイ風コーヒー カスタード コンデンスミルク  
ハウピア  
杏仁豆腐  
ハワイアン バニラ パンナコッタ  
自家製トライフル  
チョコレートピーナッツバター クランチ  
デッズ ベーカリーのパイ  
ケーキ各種

\*\*生、または完全に火の通っていない肉、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

\*\*\* 6名様(お子様を含む)以上のテーブルには自動的に18%のサービス料が含まれます

\*\*\*\*ハワイの新鮮な食材をご利用のためメニューに変化もございますので予めご了承下さい