

プルメリアビーチハウス
・・・バウンティー オブ ザ セブン シーズ・・・

サンプルメニュー (週ごとにテーマが変わります)

ハワイアンアイランド

金曜日及び土曜日ディナー 5:30PM-10:00PM

・・・サラダ・セレクション・・・

ミックスグリーンサラダ	チャイニーズチキンサラダ
シーザーサラダ	サーモン豆腐サラダ
ハワイアンスタイルマカロニサラダ	トマト、きゅうり、オゴのサラダ
ココナッツ入りスイートポテトサラダ	フレッシュフルーツサラダ
ウォータークレス	3種類のハウズドレッシング
ほうれん草	クルトン&ベーコンビッツ
シーフードサラダ	

・・・シーフード・セレクション・・・

まぐろのお刺身	スモークサーモン・薬味
ハワイアンスタイルアヒポキ	焼き茄子
ムール貝のポキ	国産&輸入チーズの盛り合わせ
タコポキ	焼き立てパンの盛り合わせ
にぎり、巻き寿司、いなり寿司	ハワイ産スライスパイナップル
シュリンプカクテル	クニア農場産すいか
ムール貝とフレッシュオイスター	ポイ
カクテルソース、レモン、ライム	

・・・カービング・ステーション・・・

ハワイアン岩塩使用・火で炙った牛肉
スモークビーフのショート・リブ
赤ワインソース
西洋わさび

・・・その他・・・

白米
温かいスープ：ハワイアンスタイルオックステイルスープ
冷たいスープ：夏野菜のスープ

・・・アクション・ステーション・・・

アヒバー
アヒカツ
アヒポキのたたき
オーダーメイドポキ
アヒ、たまねぎ、オゴ、ねぎ
イナモナ“ククイナッツ”
しょうが、ごま油

・・・シェフ・ホット・セレクション・・・

海老とソーセージ入りチャーハン
アイランドスタイルのお魚
カルアピッグキャベジ
ハワイアンバーベキューカウアイシュリンプ
ハワイアンシーソルト

・・・デザートセクション・・・

クッキー、ブラウニー、ブロンディー
バターもち、シャンティケーキ
チョコレートハウピアタルト、ドバッシュケーキ
ハウピア、マカデミアナッツブレッドプディング
マンゴーココナッツタルト、沖縄スイートポテトパイ
パイナップルアップサイドダウンケーキ、フレッシュフルーツ付バナラタピオカ

大人 55 ドル (税金とサービス料は別途)

子供 (4歳から12歳まで) 27.50 ドル (税金とサービス料は別途)