

DINNER MENU ディナーメニュー

Small Plates スモールプレート

Braised Brussel Sprouts 芽キャベツ炒め 12

醤油わさびマヨネーズ | ふりかけ *NF DF*

Crispy Ahi Spring Rolls クリスピーアヒ(ハワイ産マグロ)春巻き 20

スイートチリ・粒マスタード・柚子ソース | 青野菜 | コンフェッティ・スロー *NF DF*

Grilled Olive Oil & Herb Artisan Bread オリーブオイルとハーブのアーティザンブレッド 20

ほうれん草・アーティチョーク・オリーブ・カニのグラタン | クルディテ *NF*

Macadamia Crusted Brie En Croute ブリーチーズのマカダミアクラスト包み焼き 14

アーティザン・サワードウ | 黒糖とブラウンバターのマカダミアナッツクラスト | ポハ・ベリー コンポート

Seafood Cocktail シーフードカクテル 30

ロブスターテイル | 大海老 | ムール貝 | カニ脚 | レモン

スイートチリ・ワサビ・カクテルソース | カリブソース | 季節のミグノネットソース *GF NF DF*

Soups and Salads スープ&サラダ

Lobster & Butternut Squash Bisque ロブスター&バターナッツ スクワッシュ スープ 15

メインロブスター | ベーコン | スイートブレッドクルトン | レモンバジルオイル | パンプキンシード *NF*

Chicken Orzo Soup チキン オルゾー スープ 12

チキン | 玉ねぎ | セロリ | にんじん | オルゾーパスタ | フレッシュハーブ | チキンスープ *NF DF*

Kahala Heirloom Seafood Gazpacho カハラ エアリューム 海鮮ガスパッチョ 18

カニ | 海老 | ホタテ | アボカド | キュウリ | クレームフレッシュ *GF NF EF*

Pipikaula & Grilled Romaine ピピカウラ&グリルド ロメイン 15

ピピカウラ | ロメインレタス | スイートオニオン | スイートブレッドトースト | パルメザンチーズ *NF*

レモンガーリックドレッシング

Heirloom Tomato エアリューム トマト 15

ブッラータチーズ | バジルオイル | ブラックソルト *GF NF EF*

Wedge Salad ウェッジ サラダ 15

アイスバーグレタス | 赤玉ねぎのピクルス | トマトのマリネ | クリスピーベーコン | スモークブルーチーズ

ハワイアンチリペッパー・ランチドレッシング *GF NF*

Beet & Warm Goat Cheese Salad ビーツ&ゴートチーズ サラダ 16

ビーツのロースト | マカダミアナッツクラスト・ゴートチーズ | フリゼ | フェネル

キャンディーウォールナッツ | わさび・アガベ・ピネグレット *GF EF*

add to any salad – jumbo prawns 14 | chicken 6 | fresh catch 12

new york steak 39 | grilled tofu 5

上記サラダに追加の場合 – 大海老 14 | チキン 6 | 本日のお魚 12 | NY ステーキ 22 | 豆腐のグリル 5

prices do not include applicable state tax and gratuity.

表記料金にハワイ州税およびサービス料は含まれておりません。

Land 肉料理

Herb Roasted "All Natural" Half Chicken 28

“オールナチュラル”ハーフチキンのハーブロースト

アロマティック | ポテトピューレ | クリームコーン | ジュ

GF EF NF

Local Style "Smoke Meat" Pork Chop, Snake River Farms, Pacific Northwest 34

ローカルスタイル”スモークミート”ポークチョップ、太平洋北西部スネークリバー農場

スイートオニオンレリッシュ | 白米 | 焦がしパイナップルのコールスロー

NF, DF

Our Local Moco Greater Omaha, Midwest アワー ロコモコ、中西部グレイターオマハ 27

牛ショートトリブの蒸し煮 | ホースラディッシュ | ジュ | クランチーポーチドエッグ

フライドオニオン | キノコ類の煮込み | 白米 | 白ワインバター

NF

Rib Chop, Greater Omaha, Midwest リブチョップ、中西部グレイターオマハ 時価

冬トリュフとグリーンペッパーコーンソース | 季節の野菜

ポテトピューレ | 白ワインバターソース

EF, NF

Sea 魚料理

Baked Fish Island Style 焼き魚のアイランド風 時価

地元産ソーセージ | オイスターソースアイオリ | 香草 | ネギ

椎茸 | 玉ねぎ | トマト | 白米 | 農場産野菜

NF, DF

Shrimp and Chicken Spaghetti Carbonara 海老とチキンのカルボナーラ 30

大海老 | チキン | ベーコン | ブロccoli | アスパラガス

マッシュルーム | 玉ねぎ | ピーマン | グリーンピース | パルメザンチーズ

NF

Norwegian Craft Raised Salmon, Fjords of Norway 26

ノルウェー産サーモン、ノルウェーフィヨルド

味噌グレース | 甘口醤油 | ふりかけ | 白米 | 野菜の蒸し煮

EF, NF, DF

Composed Fresh Island Catch 本日のお魚料理 時価

地元産鮮魚を使用したシェフの特別クリエイション

Additions サイド

Steamed Rice 白米 4

Brown Rice 玄米 4

Wild Rice ワイルドライス 6

Potato Puree ポテトピューレ 4

Baked Potato ベイクドポテト 4

Seasonal Market Vegetable 地元産新鮮野菜 6

Grilled or Steamed Asparagus アスパラガス (グリル又は蒸し) 6

Sautéed or Steamed Broccoli ブロccoli (ソテー又は蒸し) 5

Sautéed Wild Mushrooms ワイルドマッシュルームのソテー 10

6名様以上のグループには18%のサービス料を加算させていただきます。

*食肉、魚貝類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます。