



Wedding Reception

スタンダードコースメニュー

\$82.00 ++

Glass sparkling wine

グラススパークリングワイン

JA Farms mixed greens J.A ファームサラダ

Baby tomatoes, Puna papaya, balsamic vinaigrette
ベビートマト、プナパイア、バルサミコ・ヴィネグレット

Chilled Shrimp Cocktail シュリンプカクテル

Charred lemon, horseradish cocktail sauce
レモン、ワサビカクテルソース

6oz Grilled filet mignon 6 オンスフィレミニオン

Pommes du jour, market vegetables, red wine reduction
マーケットベジタブル、赤ワインソース

Dessert デザート

Lemon grass apple blossom crème brûlée
レモングラスアップルブロッサムクレームブリュレ
Fresh mint, mixed berries
新鮮なミント、ミックスベリー付き

Coffee or Iced Tea

コーヒー若しくはアイスティー

**6名様よりお申し込み可能*

***メニューの内容は仕入れの状況により、予約なしに変更となることがございます*

*** 4.712% 税金 & 18% サービスチャージが加算されます*



Wedding Reception

デラックスコースメニュー

\$100.00 ++

Glass sparkling wine

グラススパークリングワイン

JA Farms mixed greens J.A ファームサラダ

Baby tomatoes, Puna papaya, balsamic vinaigrette

ベビートマト、プナパイヤ、バルサミコ・ヴィネグレット

Soup スープ

Niihau clam chowder

クラムチャウダー

Land and Sea メイン

Garlic head on Kauai shrimp, spicy soy dipping sauce

ガーリックヘッド付きカウアイ海老、スパイシーソイディッピングソース

4oz grilled filet mignon, cabernet sauce

4 オンスフィレミニオン、カベルネソース

Steamed island onaga, shitake mushroom, warm soy

アイランドオナガ、シイタケマッシュルーム、温かいソイ

Dessert デザート

Green tea mousse, apple blossom crème brûlée, mixed berry tartlet

グリーンティームース、アップルブロッサムクレームブリュレ、ミックスベリー

Coffee or Iced Tea

コーヒー若しくはアイスティー

*6名様よりお申し込み可能

**メニューの内容は仕入れの状況により、予約なしに変更となることがございます

** 4.712% 税金 & 18% サービスチャージが加算されます



Keiki Menu
お子様メニュー

\$30++

One soft drink or juice for toasting
乾杯用ソフトドリンク

Niihau clam chowder

クラムチャウダー

Choice of Entrée :
下記よりお選びください :

Crispy chicken tenders with french fries

クリスピーチキンテンダーとフレンチフライズ

OR
もしくは

Penne pasta with marinara

ペンネパスタのトマトソース

Island fruit delight
Seasonal fruits

アイランドフルーツの盛り合わせ
季節のフルーツ

**メニューの内容は仕入れの状況により、予約なしに変更となることがございます

** 4.712% 税金 & 18% サービスチャージが加算されます

**お子様メニューは12歳より以下のお子様専用となります