

金曜日～日曜日

大人 \$60.00

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

新鮮な地元の蒸し魚 青ネギ、生姜醤油ソース

サザンキング クラブ カイマーケット特性ガーリックバター

“ハワイ風”シーフード パエリア ムール貝、貝柱、ポルトガルソーセージ

ハワイの伝統 ラウラウ ポークとバターフィッシュ

### メイン ディッシュ

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

チキンの醤油仕立て ホー農園ロングビーンと椎茸

カウアイ産海老の丸揚げ ビリ辛醤油

骨なし ショートリブ 醤油ブレゼ、キムチ

アサリのブラックビーンソース

ワイレア産 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

ワイアナイ産 青インゲン ワイメア産ピーマンのロースト

モロカイ島産スウィートポテト カアウ産オレンジ仕立て

“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

中華風焼きそば

カボチャ マッシュド ポテト ナツメグ入り

### 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

新鮮な地元のマグロ刺身 醤油、わさび

キムチ風味のタコ ポキ ハドソンハウス キュウリ、クラ産ネギ

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

韓国風チャプチェ モヤシ、青ネギ

モロカイ島産ポテトとマカロニのサラダ グリーンピース、オリーブ

ハマクア産ビーフステーキトマト クラ産スウィートオニオン、パルメザン バジル ペスト

チーズの盛り合わせ ラヴォッシュ、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 アングリーズ 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

ハワイアン バニラ パンナコッタ

自家製トライフル

デッツ ベーカリーのパイ

\*\*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