

月曜日～木曜日

大人 \$55.00
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
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
フリフリ スパイス チキン ホー農園のロングビーン
豚バラのロースト パオバンズ、ホイسنソース、青ネギ、シラントロ
BBQ ベイクド ビーンズ チェダーチーズ仕立て
モロカイ産スウィートポテト カアウ産オレンジ仕立て
ワイルド産 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
“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
カイマーケット マック アンド チーズ
豚のベイビー バックリブ パイナップル BBQ ソース

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”アヒボキ 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
ノースショア産ロメイン 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 スウィートピースとオリーブ
ハマクア産ビーフステーキトマト クラ産オニオン、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
ハウピア
杏仁豆腐
自家製トライフル
デッツ 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