

## ルーム・サービス・イブニング・ダイニング

5:00 pm – 10:00 pm

### アペタイザー(前菜)

シュリンプ・カクテル(冷製) \$18.00  
パイナップル・ラム・マティーニ、スパイシー・トマト・ジャム

ベビー・バック・リブス \$16.00  
海鮮醤バーベキュー・ソースで炙り焼きにしたリブを マンゴー・チミチュリ・ソースでどうぞ

新鮮な鮭のぶつ切りをハワイアン・ソルトで和えたポキ \$17.00  
アボカド、トピコ・サワークリーム添え

### 特製サラダ

チキン・ヌードル・スープ \$6.00  
ニュー・イングランド・スタイル・クラムチャウダー \$6.00

シュリンプ・コブ・サラダ \$17.00  
エビ、スモーク・ベーコン、ゆで卵、コーンのみじん切りのサラダ  
レモン&アボカド・ドレッシングでどうぞ

アジア風・チキン・サラダ \$16.00  
グリルド・チキン、マカデミア・ナッツ、キャベツ、モヤシ、ワンタン・チップス、  
胡麻入りビネグレ・ドレッシングでお召し上がり下さい

シーザー・サラダ \$14.00  
チキン 又は 小海老 添え

ジンジャー・アヒ(鮭)サラダ \$17.00  
ナロ・グリーン、トマト、ピーマン、柚子ドレッシングでどうぞ

### コールド・サンドイッチ

チキン・クラブ・サンドイッチ \$14.00  
スモーク・ベーコン、アボカド、モッツアレラ・チーズ、ハーブ入りアイオリ・ソースを  
全麦パンにのせました

ロースト・ビーフ&ゴルゴンゾラ・チーズのサンドイッチ \$14.00  
金色に炒めたオニオン、トマト、ミックス・グリーンと共にバゲット(フレンチ・ブレッド)に  
のせました

トマト&モツレラ・チーズのサンドイッチ \$14.00  
アルグラ、アーチチョーク入りアイオリ・ソース、バジル・ペストと共にイタリアン・ブレッドに  
のせました

All prices on this menu are subject to a 17% service charge plus \$4 delivery charge and Hawaii state tax. The entire service charge is retained by the associate with the delivery charge to be retained by the hotel. Service charge is subject to tax.

022009

ターキー & クランベリーのスンドイッチ \$14.00  
ペッパージャック・チーズ、チポトル(辛)、クランベリー・チャツネと共に  
バゲット(フレンチ・ブレッド)でサンドしました

### グリルしたホット・サンドイッチ

下記の全てホット・サンドイッチにはチップスが付きます

ファイアー・ロック・エール・グリルド・ホットドック \$12.00  
ポルトガル風・スイート・ブレッドに、マンゴー・サンバル・ケチャップとともにさみました

カルア・ピッグ・パニニ(ホット・サンド) \$14.00  
黄金色に炒めたオニオン、ハラペーニョ(唐辛子の一種)、シラントロ、ガーリック &  
ハーブ入りチーズを添えました

グリルド・ブラック・アンガス(牛)バーガー \$16.00  
ブリオッシュ・バンに焼きパイナップルと一緒にサンドしました

### 煉瓦造りのオープンで焼いたピザ

クラシック・トマト&バジル・ピザ \$15.00

ワイルド・マッシュルーム・ピザ \$15.00

ペペロニ・ピザ \$15.00

ミート・ラバース・ピザ(お肉のお好きな方へ) \$15.00

トッピングの追加: チーズ、オニオン、ピーマン、ペペロニ、イタリアン・ソーセージ、マッシュルーム、  
トマト、バジル、ハム、ベーコン 各\$2.00

### サイド・ディッシュ

フレンチ・フライ ガーリック味又はスモーキーあら塩風味をお選び下さい \$6.00

チリ・ウオク・フライド枝豆 \$8.00  
インドネシア風 BBQ サテイ・ソースで味付けしました

All prices on this menu are subject to a 17% service charge plus \$4 delivery charge and Hawaii state tax. The entire service charge is retained by the associate with the delivery charge to be retained by the hotel. Service charge is subject to tax.

022009

## シアー(炙焼)、グリル、ウオク(炒)

|   |         |
|---|---------|
| 銀鱈の味噌焼き<br>カフク産のコーンのピューレ、トマトとアスパラガスのレリッシュ添え   | \$24.00 |
| フィレ・ミニョン・ステーキのグリル<br>四川風ペッパー・コーン、ガーリック・ポテト・フライ添え  | \$32.00 |
| 本日のアイランド産お魚料理<br>スチーム(蒸す)してお召し上がり頂きます。香港スタイル(醤油、生姜、チリソース)<br>或いはジンジャー・スキヤリオン(生姜と青ネギ)ペストの中から好きな味をお選び下さい。 | \$33.00 |

## デザート

|   |        |
|---|--------|
| ホット・ディジティー<br>チョコレート、ヘーゼルナッツ・クリーム、バニラ・クリームをのせて  | \$8.00 |
| レット・ゲット・レディー・トゥー・ランブル<br>大人の雰囲気をもりこんだラム酒に漬けたロリ・ポップス(アイス・キャンディー)                             | \$8.00 |
| ドール・ドラムス<br>おなじみのパイナップル・アップサイド・ダウン・ケーキ(パイナップルのスライスを底に敷き<br>ケーキの種を入れて焼き裏返したケーキ)にハワイらしさを加えました | \$8.00 |

## お飲み物

|                   |        |
|-------------------|--------|
| ソーダ類各種            | \$3.50 |
| ボトル・ウォーター(1 1/2リ) | \$4.50 |
| 緑茶又はウーロン茶         | \$4.00 |
| アイス・ティー           | \$3.50 |

All prices on this menu are subject to a 17% service charge plus \$4 delivery charge and Hawaii state tax. The entire service charge is retained by the associate with the delivery charge to be retained by the hotel. Service charge is subject to tax.

022009