

前菜

appetizers

ベイクド・エスカルゴ^{GF}

香草ガーリックバター、ほんのりカレーで風味づけ 27
baked escargots GF

上海風クリスピー春巻

ホワイトシュリンプ、自然飼育された豚肉、白菜、マッシュルーム、たけのこ、サラダ菜、ミント、
タイバジル、コリアンダー、キュウリのピクルスを包みました 甘醤油&タイチリソースでお召し上がりください 22
crisp shanghai spring rolls

マニラ産クラムの白ワイン蒸し

白ワインとパセリのアイヨン、ラップション中華ソーセージに
香草ガーリック風味のカナッパとメキシコ産トウガラシアルボルを添えました 29
steamed manila clams

ケーキ・ウォーク・トリオ*

ロブスター&パシフィック・ロッククラブのカニ肉&大振りホタテ貝のケーキ アボカドとマスタードクリーム添え、
シアード・アヒとツナとアボカドの海苔巻き寿司風 たまり醤油&生姜のヴィネグレットソース添え、
ホワイトシュリンプのケーキ 海鮮醬とフランス産サワークリーム添えの3品盛り合わせ 29
the cake walk trio *

シアード・アヒとハドソンバレー産フォアグラ* GF

イチジクのシロップ煮、ホウレンソウのソテー、トリュフオイル、マウイオニオンで仕込んだデミグラスソース添え 49
seared ahi and hudson valley foie gras * GF

アヒポケ* GF

新鮮な地元産マグロの刺身、海藻サラダ、キュウリ、アボカド、ウォーターメロン・ラディッシュ、
辛さマイルドな赤ハラペーニョ、ライムをたまり醤油&生姜、わさび、ごま油で和えました 29
ahi poke * GF

ブルーコーンクラストのチレレジェーノ

タイガーエビ、大振りホタテ貝、モンテレージャックチーズを詰めてカラッと揚げました
スウィートコーン、アボカド、フランス産サワークリーム、ローストトマト&アンチョリサルサ添え 29
blue corn panko crusted chile relleno

和牛のラヴィオリ

黒トリュフ、ポルチーニ茸、ポルトベッコ茸、リンゴの蒸し煮、
モレルマッシュルーム&ブランデーのクリームソースで仕上げました 27
wagyu beef ravioli

GF (グルテンフリー) と記された料理には、グルテンを含む食材を使用しておりません

* 生あるいは加熱が不十分な肉、鶏肉、魚介類、卵・卵製品は食中毒のリスクを高めることがあります

GF - gluten free menu item

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish,
or eggs may increase your risk of foodborne illness

サラダ&スープ

salads and soups

地元産ベビーグリーンサラダ^{GF}

マウイオニオン、赤ピーマン、黄ピーマン、エアルーム・プチトマト、千切りビーツを添えてサウスウェスタン・ヴィネグレットをかけた
フェタチーズまたはゴルゴンゾーラチーズをお選びください 17

local mixed baby greens GF

モッツアレッタとトマトのサラダ^{GF}

地元産カムエラトマト、水牛のモッツアレッタチーズ、マウイオニオン、フレッシュバジル、エシャロット、
トリュフオイル、熟成バルサミコ酢、エクストラヴァージンオリーブオイル、ハワイ産ブラックシーソルトで仕上げました 29

bufala tomato salad GF

ロメインレタスのシーザーサラダ*

ガーリック&アンチョビのドレッシング、クルトン、削りパルミジャーノ・レッジャーノチーズ、
イタリア産ホワイトアンチョビを添えました 19

baby romaine caesar salad *

ピーカンナッツとゴートチーズとルッコラのサラダ

アジア梨、新鮮ビーツのオープンロースト、トマトのコンカッセを添え
ポハベリー&ハニーマスタードのドレッシングで和えました 19
warm pecan crusted goat cheese and baby arugula salad

ビエトラビーツとレッドビーツのサラダ

新鮮ビーツのオープンローストに、エクストラヴァージンオリーブオイル、熟成バルサミコ酢、
ピーカンナッツのキャラメル掛け、焼きイチジク、ゴートチーズのカナッペを添えました 19

golden and red beet salad

マウイオニオンスープ

シェリー酒、牛ダシ、そして鶏ガラスープを贅沢に使い、甘味のあるマウイオニオンをとろ火で煮込み
かりかりに焼いたグリユールチーズとプロヴォローネチーズのクルトンをのせました 18

maui onion soup

ミネストローネ

新鮮トマト、ニンジン、セロリ、マウイオニオン、ホワイトボーロッティ豆、
ジャガイモ、野菜コンソメ、フレッシュバジル風味のペストソースを煮込んだシェルパスタ入りスープ 16

minestrone

スウィートコーンスープ^{GF}

鶏ガラスープ、辛さマイルドな赤ハラペーニョに
トリュフオイル、アサツキ、フランス産サワークリームを添えました 16

sweet corn soup GF

お客様の便宜を図りまして6名以上の団体様には、お会計に20%のサービス料を含めさせていただいております
食物アレルギーやお好みの食材がございましたら、遠慮なくご相談くださいませ

For your convenience we will present one check
with a 20% gratuity included for all parties of 6 or more
Please share any food allergies or preferences with your server

陸より… from the land

フィレミニオン * GF

牛ヒレ肉のセンターカット7オンスにベアルネーズソース、ハーブ風味のマッシュポテト、
全粉マスタード&ポートワイン仕立てのデミグラスソースを添えました 57
center cut 7 oz. filet mignon * GF

マーチョ・ファームズ産 “オッソブーコ”

自然飼育された子牛の骨付すね肉センターカットをコクのあるカベルネソービニオンワインソースで煮込み、
根菜の艶煮、ジャガイモとセロリルートのピューレを添えました 48
marcho farms center cut all natural veal "osso buco"

シェルトン・ファームズ産 鶏むね肉のオーブンロースト GF

自然飼育された鶏むね肉に、地元産キングアライヒラタケ、リンゴの蒸し煮、ホウレンソウ、燻製モッツアレラを詰めて生ベーコンで巻き、
オーブンで焼き上げ、チレ・ポブラーノ（メキシコ唐辛子）、スウィートコーンのリゾット、ポートワイン仕立てのデミグラスソースを添えました 43
oven roasted shelton farms all natural chicken breast GF

アーニーシェフの自家製ミートボール *

自然飼育された子牛・豚・アンガス牛の合挽きミートボールにペンネパスタ、
リコッタチーズ&パルミジャーノ・レッジャーノチーズ&マスカルポーネ、トマトバジルソースを添えました 43
chef arnie's home-made meatballs *

マーチョ・ファームズ産 ヴィールチョップ * GF

自然飼育された子牛の骨付ロースセンターカット12オンスにポメリマスタード、地元産キングアライヒラタケのソテー、
ハーブ風味のトリュフリゾット、バルサミコ酢&ポートワイン仕立てのデミグラスソースを添えました 62
marcho farms center cut 12 oz. all natural veal chop * GF

コロラド産 子羊あばら肉のロースト コナコーヒー風味 * GF

ハーブ風味のマッシュポテト、ほんのりコーヒーとカベルネソービニオン仕立てのデミグラスソースを添えました 55
kona coffee roasted colorado rack of lamb * GF

ショートリブの煮込み

農務省認定アンガス牛の骨なしショートリブをじっくり煮込み、ハーブ風味のマッシュポテト、
ハチミツ&薫製唐辛子&イチジクの風味を効かせたデミグラスソースを添えました 46
slow braised boneless short rib

サーフ&ターフ * GF

フィレミニオンセンターカット7オンスの牛ヒレステーキ ハーブ風味のマッシュポテトと全粉マスタード&ポートワイン仕立てのデミグラスソース添え
ロブスター半身の直火焼き 澄ましバター & シャンパン仕立てのトリュフ風味ベアルネーズソース添え 99
surf and turf * GF

当店は、化学飼料や成長ホルモン剤を一切使わず自然飼育された豚肉、子牛肉、ラム肉、鶏肉にこだわっています
エグゼクティブシェフ アーヌルフォ・ゴンザレス

We feature all natural, chemical- and hormone- free pork, veal, lamb and poultry
Executive Chef Arnulfo Gonzalez

海より… from the sea

テキーラシュリンプとファイヤークラッカーライス GF

南西部産ハーブとスパイスを効かせた海老フライ、テキーラバター風味 46
tequila shrimp and firecracker rice GF

シアード・アヒ マウイオニオン&ゴマのクラスト* GF

新鮮な地元産マグロのレア焼きステーキに、タヒチ産バニラ風味のジャスミンライス、アップルサイダー&バター風味のヴィネグレットソースを添えました 52
maui onion and sesame seed crusted seared ahi * GF

地元産 マヒマヒのソテー GF

ハーブ風味のマッシュポテト、ハウレンソウのソテー、ゴルゴンゾーラチーズ、イタリアンベーコン、シャルドネワイン風味の白バターソースを添えました 49
sautéed local mahi-mahi GF

シアード・ホタテ GF

ホタテのレア焼きにジャガイモとセロリルートのピューレ、スウィートコーンのロースト、カリカリのイタリアンベーコン、トリュフオイル、ロブスター&シャンパン風味の白バターソースを添えました 49
seared lion paw scallops GF

太平洋産 天然サーモンフィレ* GF

ポメリマスタードをつけたサーモンをオープン焼きにし、あめ色マウイオニオン、ローマトマトの直火焼き、ハウレンソウのソテー、ハーブ風味のマッシュポテト、西洋ワサビ&シャルドネワイン風味の白バターソースを添えました 46
baked salmon

～または～

サーモンのグリルにハウレンソウのソテー、アスパラガス、トマトの直火焼き、タイム風味のワイルドライスを添えました 46
grilled salmon
wild pacific salmon fillet * GF

ベジタリアン vegetarian

ポルチーニ茸&ポルトベッコ茸のラヴィオリ

エクストラヴァージンオリーブオイルの風味豊かなトマトバジルソースにケッパー、フレッシュバジル、すりおろしたパルミジャーノ・レッジャーノチーズをトッピングしました 35
porcini-portobello mushroom ravioli

地元農園より… from local farms

ハウレンソウのクリーム和え ナツメグ、マスカルポーネ&リコッタ&パルミジャーノ・レッジャーノチーズ風味 creamed spinach 10
ローマトマトの直火焼き オリーブオイル、ケッパー、ハーブで艶焼きに broiled roma tomatoes 10
スウィートコーンのロースト ほぐしたてコーンの香草バター風味 roasted sweet corn 10
ファイヤークラッカーライス 南西部産ハーブとスパイスを効かせて firecracker rice 10
ジャガイモとセロリルートのピューレ potato-celery root mash 10
シェフの日替わりリゾット chef's daily risotto 10
キーホールロブスターのリゾット keahole lobster risotto 52

デザート desserts

- トリプル・ベリーパイ triple berry pie 17
当店の代表デザート…薄く軽やかなパイ生地とたっぷりホイップクリームの上にラズベリー、ブルーベリー、クロスグリを豪華に散りばめました
- グラハム シックス・グレイブス graham's, six grapes 9
- バニラビーンズのクレームブリュレ vanilla bean crème brûlée GF 17
マウイ産バニラビーンズ入りのクラシックカスタードクリーム
ホイップクリームと自家製クッキーを添えて
- シャトー・グラヴァ “ソーテルヌ” 2015 フランス産 15
château gravas, sauternes, france, 2015
- 無糖クレームブリュレ sugar-free crème brûlée GF 17
キシリトールで甘さを出しました
- ロード・トウ・ハナマウイ road to hana, mauï 17
ハワイアンヴィンテージチョコレートケーキ、チョコレートサワークリームムース、
マカデミアナッツキャラメルを重ねました
- M.シャプティエ “バニユルス” 2015 フランス産 14
m.chapoutier, banyuls, france 2015
- サンクン・チョコレートケーキ sunken chocolate cake GF 17
生チョコレートデカダンスにコナコーヒーアイスクリームを添えて
- スミス・ウッドハウス10年トニー smith woodhouse, 10 year tawny 16
- シグニチャー・サンプラー～お二人で召し上がり
our signature sampler ~ serves two 29
当店一番人気のプチデザート盛り合わせ
- ボチェリプロセッコ イタリア/ヴェネト州産 12
prosecco, bocelli family, veneto, italy nv
- クラ産ライムのタルト kula lime tart 17
マカデミアナッツ&グラハムクラッカーのタルト生地と、地元産新鮮ライムで作ったフィリングを敷いて焼き上げました
- ロイヤル・トカイ “トカイ” 2009 ハンガリー/トカイ地区産 21
royal tokaji, tokaj, hungary, 2009
- リンゴのタルト apple phyllo tart 19
バターたっぷりのクラストに、薄くスライスしたグラニースミス敷いて焼き上げました
温かいうちにバニラアイスを添えてお出しします
- シャトー・グラヴァ “ソーテルヌ” 2015 フランス産 15
château gravas, sauternes, france 2015
- ラップर्ट・プレミアム・ハワイアン・アイスクリーム&ソルベ 17
lappert's premium hawaiian ice cream and sorbets
バニラビーンズ vanilla bean チョコレート chocolate
コナコーヒー kona coffee パッション・ココナッツ passion coconut

デザートワイン dessert wine	3オンスグラス	ハーフボトル
ドンナフガータ“ベン・リエ”パンテッレリア2014 イタリア/シチリア産 donnafugata ben rye, pantelleria, sicily, italy, 2014	23	115
シャトー・グラヴァ“ソーテルヌ”2015 フランス産 château gravas, sauternes, france, 2015	16	75
ファー・ニエンテ“ドルチェ”2010 カリフォルニア/ナパバレー産 far niente, "dolce", napa valley, california, 2010	27	136
M.シャプティエ“バニユルス”2015 フランス産(500ml) m.chapoutier, banyuls, france 2015(500ml)	14	78
ロイヤル・トカイ“トカイ”2009 ハンガリー産 royal tokaji, tokaji, hungary, 2009	22	105

コニャック リキュール グラッパ cognac liqueur grappa

クルヴォアジェ VSOP courvoisier, vsop	24	パーク ボルドリー シングルヴィンヤード park, borderies single vineyard	20
ヘネシーパラディ hennessy, paradis	98	パーク XO park, xo	35
ヘネシー VSOP hennessy, vsop	22	バンフィ グラッパ・ディ・モンタルチーノ banfi, grappa di montalcino	15
レミー・マルタン VSOP rémy martin, vsop	30	ガヤス・スペルス グラッパ イタリア産 gaja, sperss, italy, grappa	30
レミー・マルタンルイ13世(1オンス) rémy martin, louis xiii (1 oz)	175		
イル・トラモント リモンチェッロ il tramonto, limoncello	10		

ポートワイン port

ダウ20年トーニー dow, 20 year tawny	18	スミス・ウッドハウス10年トーニー smith woodhouse, 10 year tawny	16
グラハム シックス・グレイプス graham's, six grapes	9	スミス・ウッドハウスLBVポート2002 smith woodhouse, lbv, 2002	18

シングルモルト スコッチ single malt scotch

グレンモーレンジネクター・ドール glenmorangie, nectar d'or	24	ラフロイグ10年 laphroaig, 10 year	19
グレンリヴェット12年 glenlivet, 12 year	17	ラガヴァーリン16年 lagavulin, 16 year	25
グレンリヴェット18年 glenlivet, 18 year	33	マッカラン12年 macallan, 12 year	24
オーバン14年 oban, 14 year	27	マッカラン18年 macallan, 18 year	42

コーヒー&ティー coffee and tea

マウイ産コーヒー maui grown coffee	5	ティー・フォルテ紅茶セレクション tea forté, selection of teas	5
エスプレッソ espresso	6	カプチーノ cappuccino	7