

에 피 타 이 저 APPETIZERS

에스카르고 baked escargots GF

허브와 갈릭버터에 가벼운 카레맛을 첨가 27

상하이 스프링 롤 crisp shanghai spring rolls

새우, 돼지고기, 배추, 버섯, 죽순, 양상추, 민트, 타이산 바질, 고수잎, 오이피클과 미소된장소스,
타이 칠리소스 22

바지락찜 steamed manila clams

화이트와인과 파셀리로 맛을 낸 스프, 소세지, 허브와 갈릭과 칠리를 곁들인 크로스티니 이탈리아 빵 29

케익 워크 트리오 the cake walk trio*

랍스타와 게살, 조개관자를 믹스한 고로케스타일의 튀김과 아보카도 머스타드 크림소스
아보카도와 순무, 스시라이스, 김, 생강절임을 곁들인 튜나참치회 타워
새우를 사용한 고로케스타일의 튀김과 해선장소스, 크렘프레슈소스 29

아히참치와 푸아그라 seared ahi and hudson valley foie gras* GF

무화과, 데친 시금치, 트러플버섯오일, 마우이산 양파로 만든 데미그라스소스 49

아히포케 ahi poke* GF

현지산 참치회, 해초샐러드, 오이, 아보카도, 순무, 할라피뇨, 라임, 생강소스, 와사비오일, 참기름 29

칠레 레예노-멕시코스타일 고추전 blue corn panko crusted chile relleno

왕새우구이, 조개관자, 몬테레이 잭 치즈, 구운순무, 아보카도, 크렘프레슈소스
구운토마토와 칠레소스 29

와규소고기 라비올리 wagyu beef ravioli

검은 트러플 송로버섯, 포시니버섯, 포토벨로버섯, 삶은사과와 브랜디를 첨가한 버섯크림소스 27

GF - 이 마크의 메뉴는 글루텐프리 메뉴입니다.

* 익지않은 육류, 해산물류, 계란류는 식중독을 유발할 가능성이 있으니 참고로 해주시기 바랍니다.

샐러드와 스프 SALADS AND SOUPS

현지산 그린 샐러드 local mixed baby greens GF

마우이산 양파, 파프리카, 방울토마토, 채 썬 사탕무, 사우스웨스턴 스타일 비네그레트드레싱
으깬 페타치즈 혹은 고르곤졸라치즈 중 선택-crumbled feta or gorgonzola cheese 17

부팔라 토마토 샐러드 bufala tomato salad GF

현지 빅아일랜드산 토마토, 부팔라 모짜렐라치즈, 마우이산 양파, 바질, 미니양파, 트러플오일
숙성된 발사믹 비네그레트소스, 버진 올리브오일과 블랙 하와이안 바다소금 29

시저샐러드 baby romaine caesar salad*

갈릭 안초비 드레싱, 파르미자노 레지아노 치즈, 화이트 이탈리아안 안초비 19

염소치즈를 곁들인 루꼴라 샐러드 warm pecan crusted goat cheese and baby arugula salad

아시아 배, 오븐구이 순무, 토마토, 케이프 구스베리 허니머스타드 드레싱 19

골든 레드 비츠 샐러드-순무 샐러드 golden and red beet salad

오븐구이 순무, 버진 올리브오일, 숙성된 발사믹소스, 슈가버터 피칸넛츠, 무화과와 염소치즈 토핑 19

마우이 어니언 스프 maui onion soup

마우이산 양파를 넣고 끓인 소고기/치킨 육수, 셰리와인, 그뤼에르치즈, 프로볼레네치즈와
크루톤 빵조각 18

미네스트론 야채스프 minestrone

토마토, 당근, 셀러리, 마우이산 양파, 볼로티 콩, 감자, 야채스프, 바질페스토와 쉘 파스타 16

콘 스프 sweet corn soup GF

치킨육수, 할라피뇨, 트러플오일, 파를 곁들인 크림소스 16

한 테이블에 6 명이상일경우, 20%의 서비스 요금이 자동적으로 청구됩니다.

음식에 알러지가 있거나, 특별한 준비가 필요하시면 언제든지 서버에게 말씀해 주십시오.

육 지 에서 FROM THE LAND

안심 스테이크 center cut 7 oz. filet mignon* 약 200g GF

안심, 베어네이즈소스, 허브 메쉬 포테이토, 머스타드소스와 포트와인을 곁들인
데미그라스소스 57

송아지고기 스테이크 marchio farms center cut all natural veal "osso buco"

까베르네 레드와인소스를 곁들인 송아지고기, 각종 뿌리채소, 셀러리를 곁들인 메쉬 포테이토 48

오븐구이 치킨 oven roasted shelton farms all natural chicken breast GF

마우이산 알리버섯, 사과조림, 시금치, 훈제모짜렐라
포블라노칠리를 곁들인 판체타베이컨과 옥수수리조또, 포트와인 데미그라스소스 43

홈메이드 미트볼 chef arnie's home-made meatballs*

송아지고기, 돼지고기와 앵거스비프, 리코타치즈, 파마산치즈, 마스카르포네치즈
펜네 파스타, 토마토 바질소스 43

송아지갈비 스테이크 marchio farms center cut 12 oz. all natural veal chop* 약 340g GF

포머리 머스타드, 구운 버섯, 허브를 곁들인 트러플버섯 리조또, 발사믹 포트와인 데미그라스소스 62

양고기 스테이크 kona coffee roasted colorado rack of lamb* GF

허브를 곁들인 메쉬 포테이토, 코나커피/까르베네 와인 데미그라스소스 55

뼈없는 갈비살 스테이크 slow braised boneless short rib

앵거스비프 갈비살, 허브를 곁들인 메쉬 포테이토, 허니 치폴레 무화과 데미그라스소스 46

써프 앤 터프 surf and turf* GF

안심스테이크-약 200g, 허브를 곁들인 메쉬 포테이토, 와인 데미그라스소스, 랍스타 반마리
베어네이즈소스, 트러플버섯을 곁들인 보르블랑소스 99

저희 메뉴의 소고기, 돼지고기, 양고기, 가금류는 일체 화학제품을 사용하지않은, 자연산 재료를 사용하고
있습니다.

레스토랑 총 주방장 - chef arnolfo gonzalez

바다에서 FROM THE SEA

테킬라버터소스 새우요리와 파이어크래커 라이스 *tequila shrimp and firecracker rice* GF

반으로 갈라서 펼친 새우, 동남아시아스타일의 얇은 라이스에 사우스웨스턴 허브와 스파이시소스 첨가
테킬라 버터소스 46

참치 스테이크 *maui onion and sesame seed crusted seared ahi** GF

타타키스타일의 현지산 참치스테이크, 바닐라 빈, 자스민 라이스, 애플사이다 버터 비네그레트소스 52

마히마히 흰살생선 소테 *sautéed local mahi-mahi* GF

허브를 곁들인 메쉬 포테이토, 데친 시금치, 고르곤졸라치즈, 이탈리아 판체타 베이컨
샤도네이 와인 보르블랑소스 49

조개관자요리 *seared lion paw scallops* GF

셀러리를 곁들인 메쉬 포테이토, 옥수수 켈리쉬, 이탈리아 판체타 베이컨 칩스, 트리플오일
보르블랑소스 49

연어 스테이크 *wild pacific salmon fillet** GF

구운 연어와 포머리 머스타드, 마우이산 양파로 만든 카라멜 소스, 방울토마토, 데친 시금치와
허브를 곁들인 메쉬 포테이토, 서양고추냉이 샤도네이 와인 보르블랑소스 46

~ 혹은 ~

구운 연어와 데친 시금치, 아스파라거스, 토마토, 타임허브를 곁들인 흑미스타일 와일드 라이스 46

베지테리언 VEGETARIAN

포르치니-포트벨로 버섯 라비올리 *porcini-portobello mushroom ravioli*

토마토 바질소스, 버진 올리브오일, 후라이드 케이퍼, 바질을 곁들인 파마산치즈 35

사이드 메뉴 FROM THE FARM

크림 스피니치 *creamed spinach* 넛메그, 마스카르포네치즈, 리코타치즈, 파마산치즈 10

방울토마토 *broiled roma tomatoes* 허브, 케이퍼, 올리브오일 10

구운옥수수 *roasted sweet corn* 낱알로 자른 옥수수, 허브 버터 10

파이어크래커 라이스 *firecracker rice* 동남아시아스타일의 얇은 라이스에 허브와 스파이시소스 첨가 10

셀러리를 곁들인 메쉬 포테이토 *potato-celery root mash* 10

셰프초이스 데일리 리조또 *chef's daily risotto* 10

하와이산 랍스타 리조또 *keahole lobster risotto* 52

디저트 DESSERTS

트리플 베리 파이 triple berry pie

달콤한소스와 함께 라즈베리, 블루베리, 블랙컬런트베리가 들어간

얇은 파이위에 신선한 생크림을 곁들인 레스토랑의 간판메뉴

17

그라함 식스 그레이프와인 추가 *graham's, six grapes*

9

바닐라 빈 크림 브뤼레 vanilla bean crème brûlée GF

마우이산 바닐라 빈을 곁들인 카스타드크림과 신선한 생크림

홈메이드 스타일의 쿠키

17

2015 프랑스산 샤토 그라바스, 소테른 백포도주 추가

15

château gravas, sauternes, france, 2015

무설탕 크림 브뤼레 sugar-free crème brûlée GF

자일리톨로 단맛을 첨가

17

로드 투 하나, 마우이 road to hana, maui

겉겉이 층을 낸 하와이안 초콜렛 케익

초콜렛 사워크림 무스와 마카다미아 너트 카라멜 소스

17

2014 프랑스산 라 투르 비에유, 바니올스 와인 추가

14

domaine la tour Vielle, banyuls, france 2014

썩은 초콜렛 케익 sunken chocolate cake GF

글루텐이 함유되지않은 초콜렛과 코너커피 아이스크림

17

10 년산 타우니포트와인 추가 *smith woodhouse, 10 year tawny*

16

샘플러 디저트~2 인분 our signature sampler ~ serves two

레스토랑에서 가장 인기가 많은 메뉴, 여러디저트를 미니여쳐사이즈로 제공

29

2013 스페인산 카바 아빈요 페네데스와인 추가 *cava, avinyo, penedés, spain 2013*

12

쿨라산 라임 타르트 kula lime tart

마카다미에너츠를 곁들인 그라함 크래커와 마우이산 라임

17

2009 헝가리산 로얄 토크아이 와인 추가 *royal tokaji, tokaj, hungary, 2009*

21

애플 필로 타르트 apple phyllo tart

버터를첨가해 오븐에 구운 사과를 넣은, 바삭한 페이스트리의 애플타르트

갓구워낸 타르트와 함께 바닐라 아이스크림도 제공

19

2015 프랑스산 샤토 그라바스, 소테른 백포도주 추가

15

château gravas, sauternes, france, 2015

하와이안 아이스크림과 샤베트 lappert's premium hawaiian ice cream and sorbet 17

바닐라 빈 | 초콜렛 | 코너커피 | 패션코코넛

디저트 와인 DESSERT WINE

	3 oz. 잔	½ 병
돈나푸가타 벤 리에 <i>donnafugata ben rye</i> , pantelleria, sicily, italy 2014	23	115
샤또 그라바스 <i>château gravas</i> , sauternes, france, 2015	16	75
파 니엔떼 <i>far niente</i> , "dolce", napa valley, california 2010	27	136
라 투르 비에유 <i>domaine la tour vieille</i> , banyuls, france 2014 (500ml)	14	78
로알 토카이 <i>royal tokaji</i> , tokaj, hungary 2009	22	105

꼬냑 COGNAC LIQUEUR GRAPPA

크루보아제 <i>courvoisier</i> , vsop	24	파크 <i>park</i> , borderies single vineyard	20
헤네시 <i>hennessy</i> , paradis	98	파크 <i>park</i> , xo	35
헤네시 <i>hennessy</i> , vsop	22	반피 <i>banfi di montalcino</i> , grappa	15
레미마르탱 <i>rémy martin</i> , vsop	30	가야 <i>gaja</i> , speress, italy, grappa	30
레미마르탱 <i>rémy martin</i> , louis xiii (1 oz)	175	일 트라몬토 <i>il tramonto</i> , limoncello	10

포트와인 PORT

다우 <i>dow</i> , 20 year tawny	18	스미스우드하우스 <i>smith woodhouse</i> , 10 year tawny	16
그라함 <i>graham's</i> , six grapes	9	스미스우드하우스 <i>smith woodhouse</i> , (LBV) 2002	18

스카치위스키 SINGLE MALT SCOTCH

글렌모렌지 <i>glenmorangie</i> , nectar d' or	24	라프로익 <i>laphroaig</i> , 10 year	19
글렌리베트 <i>glenlivet</i> , 12 year	17	라가불린 <i>lagavulin</i> , 16 year	25
글렌리베트 <i>glenlivet</i> , 18 year	33	맥켈란 <i>macallan</i> , 12 year	24
오번 <i>oban</i> , 14 year	27	맥켈란 <i>macallan</i> , 18 year	42

커피와 차 COFFEE AND TEA

마우이커피 <i>maui grown coffee</i>	5	티포르테 <i>tea forte</i> ,원하시는 차를 선택	5
에스프레소 <i>espresso</i>	6	카푸치노 <i>cappuccino</i>	7