

鮨 sushi

おまかせ omakase

お好きでないネタはスタッフにお伝えください。

6貫 6 PIECES* 30

8貫 8 PIECES* 40

10貫 10 PIECES* 50

sake

菊水 KIKUSUI 25

純米吟醸 | 300ml

瀬祭50 DASSAI #50 28

純米大吟醸 | 300ml

八海山 HAKKAISAN 32

純米吟醸 | 300ml

瀬祭 磨き三割九分 DASSAI #39 40

純米大吟醸 | 300ml

久保田 萬寿 KUBOTA MANJYU 58

純米大吟醸 | 300ml

瀬祭 磨き二割三分23 DASSAI #23 78

純米大吟醸 | 300ml

すてら SUTERA 144

純米大吟醸 | 720ml

酒フライト SAKE FLIGHT 20

a taste of three sakes
3種の日本酒サンブラー

握り nigiri

1貫から

鮪赤身 TUNA* 5

中トロ MEDIUM FATTY TUNA* 8

大トロ FATTY TUNA* MP

赤身漬け MARINATED TUNA* 5

中トロ漬け MARINATED CHUTORO* 8

白身魚 WHITE FISH* 5

カンパチ AMBERJACK* 5

ズワイガニ SNOW CRAB* 5

イカ CALAMARI* 4

鮭 SALMON* 4

鰯 MACKEREL* 4

海老 SHRIMP* 4

ボタン海老 SWEET SHRIMP* 7

だし巻き卵 EGG 3

ホタテ SCALLOP* 4

イクラ SALMON ROE* 5

雲丹 SEA URCHIN* MP

飛子 FLYING FISH ROE* 4

鰻 FRESH WATER EEL 5

太巻き futomaki

ワイオール・サンセット・ロール
WAI'OLU SUNSET ROLL* 24

海老天麩羅、ピリ辛の鮪、きゅうり、アボカド、飛子

ファイアー・クラッカー・ロール
FIRECRACKER ROLL* 24

アラスカ産タラバガニ、鮪、海藻、ハバネロまさご

レインボー・ロール RAINBOW ROLL* 24

アラスカ産タラバガニ、きゅうり、鮪、カンパチ、鮭、海老、アボカド

スパイダー・ロール CRAWLING SPIDER ROLL*
24

アラスカ産タラバガニ、ソフトシェル・クラブ、きゅうり、アボカド、山ごぼう、飛子

タイガー・ロール TIGER ROLL* 24

海老とグリーンピースの天麩羅、飛子、きゅうり、アボカド、ピリ辛マヨネーズ

カリフォルニア・ロール CALIFORNIA ROLL 16

アラスカ産タラバガニ、アボカド、きゅうり、ごま

スパイシー・ツナ・ロール SPICY TUNA ROLL* 16

鮪、きゅうり、アボカド、スパイシー・アイオリ、飛子

細巻き hosomaki

鉄火巻き TUNA ROLL* 7

かっぱ巻き CUCUMBER ROLL 6

梅巻き UME ROLL 6

お新香巻き DAIKON ROLL 6

納豆巻き NATTO ROLL 6

**consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions*

*特にある特定の医学的状態でおられる場合、生または加熱が不十分な精肉、鶏肉、魚介類、甲殻類および卵の摂取は、食物媒介疾患誘発リスクが増大する可能性のあることにご留意ください。

ānuenuē course menu

レインボー・セビーチェ
RAINBOW CEVICHE*

本日のお魚、シトラス風味、赤・白玉ねぎ、
長ねぎ、ハラペーニョ、パクチー、きゅうり、
赤と緑のピーマン

ミックス・グリーン・サラダ
MIXED GREEN SALAD

ロブスター
WHOLE MAINE LOBSTER*

565g

下記からお選びください

蒸し *steamed*

溶かしバター

or

グリル *grilled*

ソース・ヴィエルジュ

or

炒め *stir-fried*

ブラック・ビーン又はオイスター・ソース

‘ono loa course menu

海老のパンフライ
PACIFIC TIGER SHRIMP

ガーリック醤油バター

ミックス・グリーン・サラダ
MIXED GREEN SALAD

本日の鮮魚
DAY BOAT CATCH*

季節の野菜

ソース:下記から1種類お選びください

レモン・バター・ケーパー・ソース
lemon butter caper

or

ビュレ・ブラン蒲焼
kabayaki beurre blanc

or

ブラウン・バター・ソースにレモン

lemon brown butter

ali'i course menu

アヒ・ポケ

AHI POKE*

鮪、玉ねぎ、ごま、
醤油、青ねぎの油

ミックス・グリーン・サラダ
MIXED GREEN SALAD

モイ(太平洋ツバメコノシロ)

MOI*

下記からお選びください

蒸し *steamed*

中華風、パクチー、生姜、ねぎ、醤油

or

グリル *grilled*

ソース・ヴィエルジュ

or

クリスピー *crispy*

ボン酢、レモン

ナシゴレンと共に
マレーシア風シーフード・フライド・ライス

クレーム・ブリュレ
CREME BRULEE

67

ナシゴレンと共に
マレーシア風シーフード・フライド・ライス

リリコイ・チーズケーキ
LILIKOI CHEESECAKE

62

ナシゴレンと共に
マレーシア風シーフード・フライド・ライス

チョコレート・クランチ
CHOCOLATE CRUNCH

57

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions

*特にある特定の医学的状態でおられる場合、生または加熱が不十分な精肉、鶏肉、魚介類、甲殻類および卵の摂取は、食物媒介疾患誘発リスクが増大する可能性のあることにご留意ください。

raw bar

オイスター OYSTERS* 18

6個
下記からお選びください
熊本、くし、ファット・バスタード、至極

アラスカ産タラバガニ ALASKAN KING CRAB LEGS* 28

225g

特大海老 JUMBO PACIFIC SHRIMP* 16

3個

メイン産ロブスター MAINE LOBSTER* 34

565g

salads & soup

ハーツ・オブ・パームと海老のサラダ HEARTS OF PALM & SHRIMP SALAD 22

マウナウイリ・グリーン、大根、
ライム・シラントロ・ドレッシング

ケイジャン・アヒ・ニソワーズ・サラダ CAJUN AHI NICOISE SALAD* 24

ロメイン・レタス、グリーン・ビーンズ、
ゆで卵、フィンガーリング・ポテト、オリーブ、
タラゴン・ヴァネグレット

マウナウイリ産・ミックス・グリーン・サラダ MAUNAWILI MIXED GREEN SALAD 12

シーザー・サラダ CAESAR SALAD 12

ニューイングランド・クラム・チャウダー NEW ENGLAND CLAM CHOWDER 12

starters

アヒ・ポケ AHI POKE* 16

鮪、玉ねぎ、ごま、醤油、青ねぎの油

白身魚のたたき FIRE SEARED SHIROMI* 18

なます、ハラペーニョ、ポン酢

レインボー・セビーチェ RAINBOW CEVICHE* 16

本日のお魚、シトラス風味、赤・白玉ねぎ、長ねぎ、
ハラペーニョ、パクチー、きゅうり、赤と緑のピーマン

鮪のたたき、ケイジャン風味 SEARED CAJUN AHI* 18

玉ねぎ、ガーリック、ピリ辛アイオリ、ポン酢

海老のソテー PACIFIC SHRIMP SAUTE 20

ガーリック・ホワイート・ワインのバター・ソース、
ガーリック・トースト添え

チーズ&シャルキュトリー(2名様用) CHEESE & CHARCUTERIE BOARD* 32

チーズとハム、ソーセージ類盛り合わせ
ベリーとクラッカー付き

ミニ・ロコ・モコ MINI LOCO MOCO* 15

ビーフ・コロッケ、うずら卵の目玉焼き、
デミグラス・ソース

荒挽きソーセージ ARABIKI SAUSAGE 12

粒マスタード、ケチャップ添え

シーフード・ダイナマイト SEAFOOD DYNAMITE 20

海老、ホタテ、イカ、マッシュルーム、
ズッキーニ、玉ねぎ

ペンコーブ・ムール貝 PENN COVE BLACK MUSSELS 12

225g

蒸し *steamed* 日本風、酒蒸

or

地中海風 *mediterranean* 白ワイン、ガーリック、バター

or

フリカッセ *fricassee* トマト、ガーリック、バター、クリーム

アサリ MANILLA CLAMS 12

225g

蒸し *steamed* 日本風、酒蒸

or

地中海風 *mediterranean* 白ワイン、ガーリック、バター

or

フリカッセ *fricassee* トマト、ガーリック、バター、クリーム

コナ産あわび KONA ABALONE 18

113g

ソテー *saute* ガーリック醤油バター

or

グリル *grilled* 醤油、酒

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions

*特にある特定の医学的状態でおられる場合、生または加熱が不十分な精肉、鶏肉、魚介類、甲殻類および卵の摂取は、食物媒介疾患誘発リスクが増大する可能性のあることにご留意ください。

mains

本日の鮮魚
DAY BOAT CATCH* MP
シェフおまかせの一品

銀ダラの味噌漬け
MISO BUTTERFISH* 28
野菜の煮物添え

ブイヤベース(2名様用)
SEAFOOD BOUILLABAISSÉ
FOR TWO* 99

ロースト・トマトにレモングラス風味、ロブスター、
イカ、タラバガニ、海老、ムール貝、
アサリ、ホタテ

ボンゴレ・パスタ
PASTA VONGOLE 18
アサリのパスタ

マリナーラ・パスタ MARINARA PASTA 16
サンマルツァーノ・トマトソースのスパゲティ

ニューヨーク・ステーキ
NEW YORK STEAK*
ポート・ワイン・デミグラス・ソース、野菜のソテー

6 ounces (170g) 21
8 ounces (226g) 28
12 ounces (340g) 42
24 ounces (680g) 84

マリネート・ラム・チョップ
CHERMOULA MARINATED
LAMB CHOPS* 24
バルサミコ酢、パクチー、ガーリック、生姜、
レモン、赤ワインソース

チキン胸肉のグリル
CHICKEN BREAST 24
ハマクア茸とポルチーニ茸のクリーム・ソース

モイ MOI* 28
太平洋ツバメコノシロ

蒸し steamed
中華風、パクチー、生姜、ねぎ、醤油
or

グリル grilled
ソース・ヴィエルジュ
or

クリスピー crispy
ポン酢、レモン

アラスカ産タラバガニ*
ALASKAN KING CRAB LEGS 28 | 48
225g | 453g

蒸し steamed
溶かしバター

or
グリル grilled
ソース・ヴィエルジュ

or
炒め stir fried
ブラック・ビーン又はオイスター・ソース

ロブスター MAINE LOBSTER* 34
565g

蒸し steamed
溶かしバター

or
グリル grilled
ソース・ヴィエルジュ

or
炒め stir fried
ブラック・ビーン又はオイスター・ソース

sides

ナシゴレン NASI GORENG 12
マレーシア風シーフード・フライド・ライス

トリュフ・リゾット TRUFFLE RISOTTO 12

トリュフ・フライドポテト TRUFFLE FRIES 12

ご飯 STEAMED RICE 3

ガーリック・トースト GARLIC TOAST 5

おにぎり(1個) ONIGIRI 4
鮭または梅



*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness, especially if you have certain medical conditions

*特にある特定の医学的状態でおられる場合、生または加熱が不十分な精肉、鶏肉、魚介類、甲殻類および卵の摂取は、食物媒介疾患誘発リスクが増大する可能性のあることにご留意ください。