



beachhouse Dinner Menu : *Malama*

ビーチハウスコースディナー: マラマ

1品目

ahi2 – seared ahi & ahi tartare ハワイ近海まぐろの二種類仕立て
さっと炙ったたたき風とタルタル風、ワサビクリーム、しょうが醤油のジュレ、海苔センベイ

2品目

kona lobster bisque ハワイ島コナ産ロブスタービスク
クレムフレイシエ(軽めのサワークリーム)、チャイブ(西洋浅葱)のアクセント

3品目

filet mignon (6oz) 牛フィレミニヨンステーキ(約 170g)
ポーダレーズ・ソース、季節の野菜、
パルメザンチーズ風味のふわふわマッシュポテト添え

4品目

chef's signature dessert tasting シェフの厳選デザート

coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

お1人様\$100.00 ++ (税・サービス料別)

*** メニュー内容、価格は変更になる場合があります。ご了承下さい。***
6名様以上でご利用の場合、上記お値段に 18%の課税分サービス料と 4.712%の州税
加算されます。卵、肉、魚など生の食物をお召し上がりになりますと、
食物が原因による病気にかかりうる可能性がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は必ずお申し出下さい。



beachhouse Dinner Menu: *Ke Aloha*

ビーチハウスコースディナー: ケ・アロハ

1品目

hawaiian “poke” [“poh-kay”] ハワイの定番料理 “ポケ”
近海マグロ「アヒ」をしょう油、玉ねぎ、アボカドクリーム、
マヨネーズ風ピリ辛アイオリソースで和えた特製ポケ

2品目

Beachhouse seasonal salad ビーチハウス特製季節のサラダ
季節の野菜を使ったサラダをお楽しみください

3品目

filet mignon (6 oz) & maine lobster tail
牛フィレミニヨンステーキ(約 170g) & メインロブスターテール
ポーダレーズ・ソース、季節の野菜、
パルメザンチーズ風味のふわふわマッシュポテト添え

4品目

chef's signature dessert tasting シェフの厳選デザート

coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

お1人様\$118.00 ++ (税・サービス料別)

*** メニュー内容、価格は変更になる場合があります。ご了承下さい。***
6名様以上でご利用の場合、上記お値段に 18%の課税分サービス料と 4.712%の州税
が加算されます。卵、肉、魚など生の食物をお召し上がりになりますと、
食物が原因による病気にかかりうる可能性がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は必ずお申し出下さい。



beachhouse Dinner Menu: Ka Po'okela

ビーチハウスコースディナー:カ・ポオケラ

Glass of Champagne

グラスシャンパン

1品目

ahi2 – seared ahi & ahi tartare ハワイ近海まぐろの二種類仕立て

さっと炙ったたたき風とタルタル風、ワサビクリーム、しょうが醤油のジュレ、海苔センベイ

2品目

foie gras toast フォアグラ “トースト仕立て”

とうもろこしのパンケーキ風“コーンケーキ”、あめ色玉ねぎ、ブラックベリージャム添え

お口直し

one bite refreshing hawaiian fruit sorbet

一口のさわやかハワイアン・ソルベ

4品目

Prime ny strip (5 oz) 米国産牛ニューヨーク・ステーキ

colorado lamb chop コロラド州産ラムチョップ

maine lobster tail メイン州産ロブスターテール

5品目

chef's signature dessert tasting シェフの厳選デザート

coffee or tea

お1人様\$150.00 ++ (税・サービス料別)

*** メニュー内容、価格は変更になる場合があります。ご了承下さい。***

6名様以上でご利用の場合、上記お値段に18%の課税分サービス料と4.712%の州税加算されます。卵、肉、魚など生の食物をお召し上がりになりますと、食物が原因による病気にかかりうる可能性がございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は必ずお申し出下さい。