

# the veranda

BREAKFAST • LUNCH • AFTERNOON TEA

## beachhouse Lunch Menu: *Aina*

ビーチハウスコースランチ: アイナ

### Glass of Sparkling Wine

グラススパークリングワイン

### amuse アミューズプーシュ(お通し)

### hamachi crudo ハマチのクルード

ハマチのイタリア風刺身、アボカド、きゅうり、柚子風味ドレッシング

### 1品目

### seared yellowfin “ahi” tuna salad アヒサラダ

ハワイ近海マグロのさっと焼き入りサラダ、グリーン野菜いろいろ、キヌア(南米原産の穀物)、アボカド、ビーチハウス特製ドレッシング

### 2品目

### filet mignon (6 oz) 牛フィレミニオンステーキ(約 170g<sup>㊤</sup>)

ジュ(焼き汁)に赤ワインを加えて完成させたソース、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

### 3品目

### Chef's signature duet

2種類のシェフ厳選デザート

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

お1人様\$88.00 ++ (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。

# the veranda

BREAKFAST • LUNCH • AFTERNOON TEA

## beachhouse Lunch Menu: *Moana*

ビーチハウスコースランチ: モアナ

### Glass of Sparkling Wine

グラススパークリングワイン

### amuse アミューズプーシュ(お通し)

### hamachi crudo ハマチのクルード

ハマチのイタリア風刺身、アボカド、きゅうり、柚子風味ドレッシング

### 1品目

### signature beachhouse chopped salad ビーチハウスチョップサラダ

チキン胸肉、スモークベーコン、さやえんどう、ケール(葉野菜)、椰子の新芽、えだ豆、サマーコーン、マウイオニオンドレッシング

### 2品目

### filet mignon (6 oz) & maine lobster tail

牛フィレミニオンステーキ(約 170g<sup>㊤</sup>) & メインロブスターテール

ジュ(焼き汁)に赤ワインを加えて完成させたソース、澄ましバター、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

### 3品目

### chef's signature dessert tasting

シェフ厳選デザート

### Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

お1人様\$103.00 ++ (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。