

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[㊤])

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[㊤]) & 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。