

beachhouse at the moana

vibrant island cuisine

appetizers 前菜

- abalone bourguignon** アワビ ブルギニヨン 19
ハワイ島コナ産アワビ、エスカルゴ ブルギニヨン風バター、グリュイエール & パルメザン チーズ
- crispy tempura asparagus** アスパラガスの天ぷら 15
アスパラガスの天ぷら、パルメザンチーズクリーム、 プロシュート (イタリア式ハム)
- foie gras “toast”** フォアグラ “トースト仕立て” 19
コーンケーキ、あめ色玉ねぎ、ブラックベリージャム
- tako** タコ 21
二度茹でグリル焼きのタコ、マカデミアナッツのロメスコソース、クレソンサラダ
- crab cakes** カニのハンバーグ風 ^{SuperFoodsRx} 21
ピリ辛リユソース、アジア風ワカモレ (アボカドペースト)、チコリ、椰子の新芽
- beachhouse poke** ハワイの定番料理 ”ポケ “ビーチハウス風” ^{SuperFoodsRx} 17
近海マグロ「アヒ」をしょう油、ハワイ島カムエラ産きゅうり、赤玉ねぎ、ハワイの海藻オゴで和えた特製ポケ
ボンボン菓子添え
- ahi²** ハワイ近海まぐろの二種類仕立て「アヒ・スクエア」 ^{SuperFoodsRx} 18
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、海苔センバイマンゴーカクテルソース
- chilled shrimp cocktail** シュリンプカクテル (海老の冷製) 18
マンゴカクテルソース
- seared day boat scallops** ホタテのさっと焼き 22
近海ホタテ貝柱のさっと焼き、コーンクリーム、リンゴ、海苔風味ソース

salad/soup サラダ/スープ

- beet & tomato panzanella** ビートとトマトのパンザネッラサラダ ^{SuperFoodsRx} 22
モロカイ産ローストビート、ハーブ入りゴートチーズ、フォカッチャパンのクルトン、赤玉ねぎ、キヌア (南米原産穀物)、マカダミアナッツ、黒にんにくピネガードレッシング、バジル
- beachhouse caesar** ビーチハウスシーザーサラダ 16
マウイ島クラ産ロメインレタス、ベーコン、トマト、椰子の新芽、えだ豆、フォカッチャパンのクルトン、パルメザンチーズのパリパリ
チキン 6ドル えび 9ドル
- makana salad** マカナ サラダ 17
ワイポリ産 バターレタス、きゅうり、カフク産のとうもろこし、枝豆、ハワイ島椰子の新芽、ピピカウラ (ハワイ式ドライビーフ)、フェタチーズ、マウイ島産オニオンドレッシング
- kona lobster bisque** ロブスタービスク スープ 16
クレムフレイシェ (軽めのサワークリーム)、チャイブ (西洋浅葱) のアクセント
- maui onion soup** マウイオニオン スープ 12
グリュイエール、スイス、グリュイエール、クロスティーニ
- ocean raw bar** シーフード盛合わせ (2人前より) **お一人様49**
シュリンプカクテル、タラバガニ、ハワイ島産アワビ、季節の牡蠣、ハワイ近海マグロ「アヒ」、ロブスターテールカクテル

^{SuperFoodsRx} SuperfoodRx™ dishes specifically pair whole foods to boost their nutritional benefits and their flavors. antioxidant-rich and naturally low in calories, SuperfFoods are know to improve well being and longevity these these dishes are gluten free or may be modified to be gluten free; please inform you server

gf

we kindly ask for a service charge of 18% for parties of 6 or more

*consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness

entrees アントレー (メインディッシュ)

steakhouse set ステーキ セット	choice of: 6 oz filet 55/10 oz new york 60/14 oz ribeye 75
	フィレ肉 55 サーロイン 60 リブアイ 75
ほうれん草のクリームピュレ、ガーリックポテト、ハワイ島ハマクア産マッシュルーム、パニオロラブ (パーベキューパウダー、ケイジャンスパイス)	
rack of lamb ラム (骨付き仔羊肉) のロースト	52
ブラウンバター、クスクス、エシャロットピクルス、ざくろ風味のデミグラスソース	
korean style chicken 韓国風 チキン	38
地鶏エアライン胸肉 (340g)、ガーリックポテト、ジャ農場グリーンサラダ、ジェイミースタイルソース (醤油、砂糖、ガーリック、トウガラシ)	
beach bim bop ビーチハウス ビビンバ 	29
カルピソースハワイ島ハマクア産マッシュルーム、フィドルヘッドフェーンサラダ、キムチミニキャベツ、ピクルス、玄米と白米のミックス	
hamakua mushroom risotto ハマクア産マッシュルームのリゾット	27
マッシュルーム盛り合わせ、パルメザンチーズ、ケイル、フライドガーリック	
cioppino シーフードシチュー	39
本日の鮮魚、北海道産ホタテ、タラバガニ、海老、ムール貝、フォカッチャパン添え	
ahi au poivre マグロ「アヒ」の炙り焼き	39
ハワイ近海マグロ、パルメザンポテト、フレンチスタイル野菜シチュー、フレンチオリーブソース (黒胡椒、ブランディー、クリーム、バター、ボーデレイズソース)	
kampachi カンパチ	41
香港風ソース (醤油、酢、ミリン、生姜、ニンニク、ゴマ油、砂糖、白胡椒、舞茸) ロブスター炒飯	
miso salmon 味噌サーモン 	34
田楽味噌とマリネサーモン、牛の骨の脊髄とフリカケのご飯、アジア風ピクルス、フィドルヘッドフェーンサラダ	
shortrib ragu ショートリブ入りパスタ	31
ラグ (赤ワイン、トマト、ビーフ)、ハワイ産パパデーレパスタ、トマト、パルメジャン	

sides 付け合せ

玄米と白米ミックス 9	農家直送マーケットベジタブル  14	マッシュポテト 11
キムチとミニキャベツ 11		マッシュルームのソテー 14

tasting menus コースコースメニュー

loco moco ロコモコ	59
appetizer: petite makana salad プチマカナサラダ	
entrée: ultimate loco moco ロコモコ	
和牛ハンバーグステーキ (225g)、フォアグラ、牛の骨の脊髄とフリカケのご飯、スパム、スパイシーボドネーズソース	
dessert: kafir lime panna cotta ケイパーライムのパンニャコッタ	
moana classic モアナ クラシック	85
appetizer: duet from the sea 海のデュエット	
シュリンプカクテル (2個)、カニのハンバーグ風 (1個)	
entrée: beef and reef 牛と海産物	
フィレ肉 (170g)、ロブスターテール (110g)、パルメジャンマッシュポテト、季節の野菜、	
dessert: dessert duo デザートデュオ	
チョコレートピーナッツバター&コナコーヒーのティラミス	
porterhouse or tomahawk ポーターハウス・トマホーク	
(2 person minimum) (2人前より)	お一人様 79ドル 89ドル
appetizer: 前菜またはサラダから一つお選び、スープから一つお選びください	
entrée: ポーターハウス (1000g)、トマホーク (980g) 付け合せの中からお二つ選んでください。	
dessert: dessert trio デザートトリオ	
チョコレートピーナッツバター、コナコーヒーのティラミス&マンゴーシャーベット	