

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 16
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
ピリ辛イユソース、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} 19
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、海苔センペイ
- 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} 15
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）、マカデミアナッツ、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 12ドル えび 16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、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 14
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 13
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
^{gf} these these dishes are gluten free or may be modified to be gluten free; please inform you server

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, 10 oz new york, 14 oz ribeye

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ビュレ、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)

colorado lamb chop コロダ ドラム (骨付き仔羊肉) のロースト 65

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

カルビ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 28

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 41

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 41

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、フレンチオホイブソース (黒胡椒、ブランドイー、クリーム、バター、ボーデレイズソース)

kampachi カンパチ 42

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 36

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

hapa rice farmer's market vegetables parmesan whipped potatoes

玄米と白米ミックス 9 農家直送マーケットベジタブル 12 マッシュポテト 11

kim chee brussel sprouts

hamakua mushroom sauté

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: kaffir 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