

beachhouse at the moana

vibrant island cuisine

appetizers 前菜

- abalone bourguignon** アワビ プルギニヨン *gf* 19
ハワイ島コナ産アワビ、エスカルゴ プ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 *SuperFoodRx™* 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" *SuperFoodRx™* 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」 *SuperFoodRx™* 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、海苔センベイ
- chilled shrimp cocktail** シュリンプカクテル (海老の冷製) *gf* 18
マンゴーカクテルソース
- 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 *SuperFoodRx™* 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、黒にんにくビ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 *gf* 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 15
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) 1名様につき 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

SuperFoodRx™ SuperFoodRx™ マーク付きのメニューは抗酸化作用、植物性栄養素、バランスのとれた栄養素が豊富に含まれている「スーパーフード」を取り入れています。

gf *gf* マーク付きのメニューはグルテンフリーのメニュー、もしくはグルテンフリーに変更することができるメニュー。詳細はサーバーにお訊ねください。

※6名様以上のグループには18%のサービス料を加算させていただきます。

※生、もしくは完全に火の通っていない肉、魚介類、鶏卵は食品媒介疫病リスクを高める可能性があります。

entrees アントレー (メインディッシュ)

steakhouse set ステーキ セット *gf* 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ピューレ、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 (パニオロバター、カイジャンスパイス)

colorado lamb chop コロラド 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、JA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

カルビソースの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、キムチ芽キャベツ、ピクルス、玄米と白米のミックス、卵、特製コチュジャン

hamakua mushroom risotto ハマクア産マッシュルームのリゾット *gf* 28

マッシュルーム盛り合わせ、パルメザンチーズ、ケール、フライドガーリック

cioppino シーフードシチュー *gf* 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 *gf* 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、ボーダレーズソース)

kampachi カンパチ 42

香港風ソース (醤油、酢、みりん、生姜、ニンニク、ゴマ油、砂糖、白胡椒)、サイシン、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 ラグー パスタ 31

ラグー (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、パルメザン

sides 付け合せ

hapa rice *gf* farmer's market vegetables  parmesan whipped potatoes *gf*

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 パルメザンマッシュポテト 11

kim chee brussel sprouts

hamakua mushroom sauté *gf*

キムチ芽キャベツ 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、スパイシーボーダレーズソース、目玉焼き

dessert: kaffir lime coconut panna cotta カフィアライムとココナッツのパンナコッタ

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つ)、カニのハンバーグ風 (1つ)

entrée: beef and reef ビーフ&シーフード

フィレ肉 (170g)、ロブスターテール (110g)、パルメザンマッシュポテト、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 または トマホーク

(2 person minimum) (2人前より)

1名様につき 79/89

appetizer: 前ページに掲載の前菜またはサラダを1テーブルにつき1種類、さらにスープを1名様につき1種類お選びください。

entrée: メインはポーターハウスステーキ(1000g) またはトマホークステーキ(980g)からお選びください。また、上記に掲載の付け合せから2つお選びください。

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