



MANTA

エグゼクティブシェフ、リオ ミセリがリードするマウナ ケア ビーチ ホテルのシェフ陣は、地元、又ハワイの島々でとれた新鮮な素材をハワイらしいスタイルに仕上げたメニューをお届けしています。季節ごとの旬の山と海の幸を取り入れた“ビッグアイランドクイジーン”をぜひご賞味ください。

STARTERS 前菜

Soup Ke l'a La (Soup of the Day)

本日のスープ

\$14

Ahi Tuna Tartare

アヒ(鮪)のタルタル

わさび、ウズラ卵、マスタードシード、
スイートポテトチップス

\$22

Seared Hudson Valley Foie Gras

フォアグラのタタキ

リヒムイ アプリコット、ポート酒のガストリック、
マカダミアナッツ バター、プリオッシュパン

\$27

Pacific Oysters On The Half Shell

ハーフシェル オイスター(生牡蠣)

スモークミニョネット グラニタ、レモン オイルフォーム
\$25

Seafood Platter

シーフードプラター

コナ産ロブスター、コナ産海老のグリル、オイスター(生牡蠣)、
アワビのポケ、アヒ(鮪)のタタキ

\$60 / \$110

Tempura Kona White Shrimp & Vegetables

コナ産海老と野菜の天ぷら

ホワイ ト シュリンプ、ファーンシュート(わらび)、
ウル、ニンジン、ハラペーニョ エマルジョン、生姜ポンズ
\$23

Beef Carpaccio

ビーフカルパッチョ

ビーフテンダーロインのタタキ、ローカル野菜のピクルス、
コチュジャンヴィネグレット、ホースラディッシュ クリームフレッシュ、イクラ
\$24

SALADS サラダ

Keahole Lobster Salad

ロブスターテール

ミックスベビーレタス、フェンネル、
プリザーブド レモンヴィネグレット

\$20

Kekela Farm

Little Gem Romaine Caesar

シーザーサラダ

ゴートミルクのパルメザンチーズ、
ブレッドフルーツ(ウルの実)のクルトン

\$15

Kekela Farm Beet Poke

ビーツのポケ

ビーツ、オゴ(海草)、オニオンのピクルス、
フェタゴートチーズ、マカダミアナッツ

\$15

Kawamata Farm Vine

Ripened Tomato Salad

トマトのサラダ

マウイオニオン、バジル、ハワイ産シーソルト、オリーブオイル、
イチゴのピクルス、ゴートチーズ、ポート リダクションソース

\$15

🔥 - シグネチャーディッシュ | 🌾 - グルテン無使用メニュー | 🌱 - ベジタリアンディッシュ

生物や加熱の不十分な肉・魚介類・卵は、健康上のリスクを高める可能性があります。

6名様以上のテーブルは18%のサービス料金が加算されます。
食物アレルギーをおもちのお客様は、サービス係員までお知らせください。

ENTREES

主菜

🔥 Daily I'a (Fish)

本日の魚料理

時価

Kona White Shrimp Tagliatelle

コナ産海老タリアテッレ

タラゴン アラナージュ、スイートコーン、
ハリコペール (インゲン)

\$28/\$47

🔥 Zaatar Scented Ahi

ザータル (ミックスハーブ) 風味のアヒ (鮪)

コナシュリンプ、コーンとアスパラバス、黒 렌タル豆、
アボカド、カラマタ オリーブ

\$35 / \$51

Mac Nut Crusted MahiMahi

マヒマヒ (シイラ) のマカダミアナッツクラスト焼き

チンゲン菜のソテー、ポテトのピュレ、
柚子とオゴのブルブランソース

\$44

Farro Risotto ✓

ファッロ (スペルト小麦) のリゾット

グリーン野菜、ハマクアマッシュルーム (エリンギ)、
ベビーキャロット

\$35

Brandt Prime NY Strip 🍷

プライム ニューヨーク ストリップ ステーキ

ホースラディッシュ ポテト、グリーン野菜のクリーム煮、
エリンギ、グリーンペッパー コーンソース

\$65

🔥 Crispy Kona Kanpachi

クリスピー カンパチのグリル

カリフラワー、ケール、トマトブラウンバター、
蟹のフライドライス

\$46

Fruit De Mare

フルッティ ディ マーレ (スペルト小麦と魚介のサラダ)

ホタテ、コナ産ロブスター、シュリンプ、マヒマヒ (白身魚)、
スペルト小麦、バードゥヴァン スパイス アイオリソース

\$65

🔥 Grilled Australian Lamb Rack 🍷

ラムラックのグリル

ニョッキ、ベビートマト、茄子、ハリッサ (辛口調味料)、
ポルドレーズソース

\$45 / \$59

Kulana Grass Fed Filet Mignon 🍷

フィレミニョンのステーキ

ハーブ和えポテト、ブロッコリーニ、レインボーキャロット、
ベアルネーズソース

\$55

Foie Gras & Mushroom Stuffed Organic Chicken 🍷

フォアグラとマッシュルーム詰めチキン

ユーコンポテトピュレ、マイヤーレモンのプリザーブ、
芽キャベツのロースト

\$43

ENHANCE YOUR SELECTION

追加アイテム

Add to Any Entree

Kona Lobster Tail | Grilled Kona White Shrimp | Seared Foie Gras | Seared Scallops

コナ産ロブスターテール \$27 | コナ産海老のグリル \$15
フォアグラのタタキ \$20 | 貝柱のタタキ \$20

SIDES

サイド

Cornbread, Mauna Kea Honey Butter

コーンブレッド、マウナケア蜂蜜バター

\$12

Roasted Garlic Crab Fried Rice, Scallion, Ikura

ローストガーリックフライドライス、青ネギ、イクラ

\$15

Roasted Ali'i Mushrooms, Garlic Herb Butter ✓

エリンギのロースト、ガーリックハーブバター

\$12

Grilled Asparagus, Hawaiian Chili Romesco ✓

アスパラガスのグリル、ハワイアンチリロメスコ

\$12

Yukon Potato ✓

ユーコンポテト

\$10

Brussel Sprouts Roasted Garlic
White Anchovy Vinaigrette ✓

芽キャベツ、ローストガーリック、ホワイト
アンチョビ ヴィネグレット

\$12