



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

<b>Keahole Lobster Pappardelle</b> ハワイ産ロブスターのパスタ添え ガーリッククリームソース、パッパルデッレ平打ちパスタ、サマースクワッシュ、ポークベリー	23
<b>Kona Kampachi Sashimi</b> カンパチのお刺身 ホワイトトリュフオイル、柚子ぼん酢	17
<b>Sweet and Sour Pork Ribs</b> スイート&サワーポークリブ 骨付き豚、マカダミアナッツペスト	19
<b>Ahi Tuna Tar Tar</b> アヒ（マグロ）のタルタル ワサビ風味、うずら卵、マスタードシードピクルス、スイートポテトチップ	19
<b>Farm to Fork Starter</b> 本日の前菜スペシャル	時価*
<b>Seared Dry Rub Scallop</b> 帆立貝の炙り焼き ローストコーンのレリッシュ、レッドワインガストリックソース	18
<b>Island Vegetable Tempura</b> 地元産野菜の天ぷら アリイマッシュルーム、カボチャ、アスパラガス、豆苗のサラダ、ローストオニオンアイオリソース	16
<b>Yesterday's Soup Served Today</b> 本日のスープ	16

## Salads サラダ

<b>Butterhead Greens</b> バターレタスのサラダ シュリンプ、アボカド、オニオン、チェリートマト、パパイヤ、レモン生姜ヴィネグレット	16
<b>Manta Caesar</b> シーザーサラダ タロ芋のクルトン、アシャゴチーズ、ホワイトアンチョビと共に	14
<b>Kamuela Vine Ripened Tomato Salad</b> カムエラトマトのサラダ マウイオニオン、バジル、ハワイアンシーソルト、オリーブオイル、イチゴピクルス、 ゴートチーズ、ポートワインソース	15

より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合がございます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はサービス係員までお知らせください。  
\*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。



## Entrees 主菜

<b>Teriyaki Tofu</b> テリヤキ豆腐 蕎麦ヌードル、野菜炒めを添えて	35
<b>Mauna Kea Chicken Curry</b> マウナケア・チキンカレー レンズ豆の煮込みにカリフラワーとサフラン風味のジャスミンライスを添えて	39
<b>Grilled Colorado Lamb Chops</b> ラムチョップのグリル ワイルドライス、グリーンビーンズ、マスタード柚子ソースと共に	52*
<b>Grilled Rib Eye Paniolo Steak</b> リブアイステーキのパニオロ風 ガーリック風味マッシュポテト、ブロッコリーニを添えて、マッシュルームソースで	58*
<b>Grilled New York Strip</b> ニューヨーク・ストリップステーキのグリル クリスピーポテト、アスパラガス、ハーブ風味チミチュリソースと共に	52
<b>Hawaiian Sweet Potato Encrusted Ahi</b> アヒ（鮪）のスイートポテトクラスト焼き ブレッドフルーツピューレ、ロミトマト、ウコン・ココナッツソース	39
<b>Loco Moco Short Rib</b> ロコモコ・ショートリブ レッドワイン煮、ローストベビーキャロット、ベニノキ風味リゾットを添えて	52
<b>Grilled Chicken</b> チキンのグリル ベビートマト、柑橘モヒートヴィネグレット、ロメスコソースと共に	37
<b>Fisherman Daily Special</b> 日替わりスペシャル	時価*
<b>Mac Nut Encrusted Mahi Mahi</b> 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、ポテトのピューレ、柚子オゴのブルーブランソース	37
<b>Grilled Swordfish</b> ソードフィッシュ（カジキ）のグリル 椰子の新芽、アライマッシュルームのレリッシュを添えて	40*
<b>Sesame Crusted Salmon</b> サーモンの胡麻クラスト焼き レンズ豆の煮込み、チンゲンサイ、レモンバターと共に	42*

## **Sides サイドオーダー 各7ドル**

**Braised Coconut Baby Kale**  
ベビーケールのココナッツ風味煮  
**Crispy Fingerling Potatoes**  
クリスピーポテトフライ  
**Hamakua Ali'i Mushroom**  
ハマクアマッシュルームのソテー

**Buttered Asparagus**  
アスパラガスのバター焼き  
**Garlic Smashed Potatoes**  
ガーリックマッシュポテト  
**Sautéed Baby Carrots**  
ベビーキャロットのソテー

\* グルテン無使用メニューをご希望の際は、サービス係員までお尋ねください。