

## 小皿

<b>CLAM CHOWDER</b> クラムチャウダー フオッカチオブレッド	10
<b>COPPER FRIES</b> (gy) コッパーフライ トリュフシーソルト、パルメザンチーズ	8
<b>COPPER WINGS</b> コッパーチキンウイング 自家製パッファローソース又は韓国風ソース	16
<b>CALAMARI</b> (s) カラマリ イカ、キャベツスロー、サラチャアイオリ	16
<b>EDAMAME</b> (gy) 枝豆 甘酢ソース	8
<b>KFC</b> (v) ケイエフシー 韓国風フライドカリフラワー、クリスピーガーリック	18
<b>THICK CUT BACON</b> (gf) 厚切りベーコン 四川風ペッパーコーン風味	13
<b>GREEN BEANS</b> (gy) グリーンビーンズ 四川風ソース、アーモンド	7
<b>FRIED EGGPLANT</b> (v) ナスの揚げ物 ゴマ醤油ピネガードレッシング、青ネギ、 クリスピーガーリック	14
<b>MASHED POTATOES</b> (gy) マッシュポテト	4
<b>BROCCOLINI</b> (gy) ブロッコリーニ クリスピーガーリック炒め	7
<b>CAPRESE SALAD</b> (v) カプリースアラダ トマト、クルトン、バジル、バルサミック、 エキストラバージンオリーブオイル	14
<b>ROASTED BEET SALAD</b> (gy) ローストビーツアラダ ローストビーツ、ルッコラ、ラディッシュ、ハワイ産ゴート チーズ、ホワイトバルサミックピネガードレッシング	14
<b>HEARTS OF PALM SALAD</b> (gy) ハーツオブパームアラダ ミックスグリーンレタス、ゴートチーズ、グレープフルーツ マカデミアナッツ、ケイパーシトラスドレッシング	14
<b>CAESAR SALAD</b> シーザーアラダ ベイビーロメインレタス、パルメザンチーズ、クルトン、 アンチョビ	14
サラダ追加: <b>CHICKEN</b> チキン 7, <b>SHRIMP</b> シュリンプ 10, <b>FISH</b> *フィッシュ12	



# COPPER BAR

## 刺身 & 寿司

<b>WILD AHI SASHIMI*</b> (gf) 天然マグロ刺身	20
<b>ORGANIC KING SALMON SASHIMI*</b> (gf) 天然キングサーモン刺身	17
<b>SASHIMI SAMPLER*</b> (gf) 刺身盛合せ マグロ、サーモン、カンパチ	32
<b>CALIFORNIA ROLL*</b> (gf) (s) カリフォルニアロール アボカド、キュウリ、蟹	19
<b>VOLCANO ROLL*</b> (s) ボルケーノロール シュリンプ天ぷら、鰻、スパイシーアヒハラペーニョ、 ズブあられ、黒トビコ、スパイシーアイオリ、鰻ソース	25
<b>SPICY TUNA MAKI*</b> (gf) スパイシーツナ巻き スパイシーツナ、玉子焼き、アスパラガス、わさびトビ コ、スパイシーアイオリ	22
<b>RAINBOW VEGGIE ROLL</b> (gy) レインボーベジタブルロール キュウリ、人参、アボカド、たくあん	19
<b>PLUMERIA ROLL*</b> (gf) ブルメリアロール スパイシーツナ、アボカド、たくあん、サーモン、 カンパチ、マグロ、ガーリックアイオリ	28
<b>RED DRAGON ROLL*</b> (s) (gf) レッドドラゴンロール クラブミックス、玉子焼き、アボカド、炙ったマグロ、 柚子トビコ、ガーリックアイオリ、鰻ソース	24

石焼オープンフラットブレッド

**MARGHERITA** (v) 22  
 マルゲリータ  
 フレッシュモッツアレラチーズ、カムエラトマト、バジル

**HAMAKUA MUSHROOM** (v) 22  
 ハマクアマッシュルーム  
 トリュフシーソルト、3種のチーズ、ホワイトソース

**COCHON** 23  
 クション  
 天然猪のソーセージ、プロシュット  
 3種のチーズ、ベーコン

**SHRIMP PESTO** (s) 23  
 シュリンプリゾット  
 フレッシュモッツアレラチーズ、スイートオニオン、パルメザンチーズ

お好みのトッピングでフラットブレッド

**STARTING** 生地 17

**ADDITIONAL TOPPINGS** トッピング 2

**SAUCE** ソース: ホワイトソース、マリナラ、ペスト

**VEGETABLES & PROTEIN** 野菜&プロテイン:  
 ベルペッパー、玉ねぎ、トマト、マッシュルーム、パイナップルペパロニ、ベーコン、プロシュット、チキン、ソーセージ

大皿

**DAILY FISH\*** MP  
 本日の魚料理  
 内容は当日によって変わります。  
 係りにお問い合わせください。

**NEW YORK STEAK\*** (gf) 55  
 ニューヨークステーキ  
 アリイマッシュルーム、オイスターマッシュルーム、フライドポテト、マルンガイグレモラータ

**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** (gf) 42  
 タリアッテレ アラ ボロネーゼ  
 自家製タリアッテレ、天然猪のソーセージ、パルメジャーノレッジャーノ、ベイビーバジル

**PARKER RANCH GRASS FED BURGER** 24  
 パーカー牧場産 グラスフェッド ビーフバーガー  
 ブリオッシュ、チボレイオリ、B&Bピクルス、ホースラディッシュチェダー、フライドポテト  
 追加: ベーコン 2, アボカド 4

**SEARED WILD CAUGHT HAWAIIAN AHI\*** (gf) 48  
 ハワイ産天然マグロの炙り焼き  
 カボチャビューレ、季節のハワイ産根菜、しそベスト、チリオイル

**STIR FRIED NOODLES** (v) 29  
 焼きそば  
 チンゲン菜、グリーンビーンズ、椎茸、スイートオニオン、厚揚げ、マッシュルームソース

**BABY BACK RIBS** (gf) 35  
 ベイビーバックリブ  
 アドボドライラブで味付けしたポークリブ、マウナケアハニーBBQソース、蒸し焼きした緑野菜、クリスピーポテト

- (v) ベジタリアン
- (gf) グルテンフリー
- (gv) グルテンフリー&ベジタリアン
- (s) 魚介類

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ことをご了承ください。ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。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。  
 \* 生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。  
 6名以上のお客様には18%のサービスチャージが自動的に加算されます。

ASSISTANT DIRECTOR OF FOOD & BEVERAGE  
 Keith Mallini, KMallini@MaunaKeaResort.net

CHEF DE CUISINE  
 F. Mark Agustin, FAgustin@MaunaKeaBeachHotel.com