



# MANTA

Curated dishes inspired by the Pacific Rim with  
SUSTAINABLE | SEASONAL | LOCAL  
ingredients. The dishes on the menu are designed  
to be shared 'ohana style.

## PĀ LI'ILI'I

小皿料理

### √ CREAM OF TOMATO SOUP

クリーム トマト スープ  
ブッラータチーズのクラステイーニ

19

### gf | df | √ BABY ROMAINE LETTUCE

ベイビー ロメイン レタス  
ベルギー産 エンダイブ | カムエラ マッシュルーム  
ワイメア トマト | 全粒マスタード

19

### gf | √ BEET ROOT SALAD

ビーツの根のサラダ  
プナ産ゴートチーズ | パセリ  
ワイメア トマト | キュウリ | メイヤーレモン ドレッシング

20

### gf BURRATA SALAD

ブッラータ サラダ  
ヤシの芯 | 3年熟成したイベリコハム | ラディッキオ  
パパイア | パパイアの種のドレッシング

20

### gf | df CRISPY BRUSSEL SPROUTS

クリスピー 芽キャベツ  
アップルスモークベーコン | ローズマリー  
ブルーチーズ | 柚子

16

### KONA ABALONE gf | s

コナ産アワビ  
フォアグラ | 山椒 | ポン酢

39

### HAMACHI CRUDO gf | df

ハマチのクルード  
ライム | ハラペーニョオイル  
柚子胡椒

29

### MANTA SASHIMI gf | df

刺身 マンタ風  
コナ産カンパチ | ハワイ産マグロ | 西京味噌  
シソ | からし菜

30

### LOCAL OXTAIL PAPPARDELLE

地産オックステールのパッパルデッレ  
アライとポルチーニ茸 | トマト  
パルミジャーノ レッジャーノ

48

### UNI PASTA s

ウニ パスタ  
36か月熟成したイベリコハム  
イタリア コロンナータ産 ラード

39

### TARRAGON SCALLOP RAVIOLI s

タラゴンと帆立のラビオリ  
キャビア | バター | ピピノラの芽

39

### SHANGHAI LOBSTER gf | s

上海ロブスター  
ガーリック | チリ | ケイパー | ビン ファナ ワイン

58



# MANTA

## PĀ NUI 大皿料理

|   |   |
|---|---|
| gf   df   v <b>BATIK CURRY</b><br>バティック カリー<br>カボチャ   チンゲン菜<br>ナス   ウル(ブレッドフルーツ)   マッシュルーム  | <b>GRILLED PUNA</b>  gf   df<br><b>CHICKEN BREAST</b><br>プナ産 鶏むね肉のグリル<br>チャョテ(ハヤト瓜)のチャツネ   カボチャのピューレ<br>ブロッコリーニ   ローストチキンのジュ |
| 52  | 52  |
|  df <b>MAC-CRUSTED MAHI-MAHI</b><br>マックナッツ マヒマヒ<br>ピピノラ   ハワイ島産シイタケ   トマト<br>パイナップル ジュ   ハーブ オイル             | <b>OREGON LAMB CHOP</b> gf   df<br>オレゴン産 ラムチョップ<br>ハワイ島産メルゲーズ(羊肉)のソーセージ   アーティチョーク<br>アスパラガス   シイタケ<br>'ウル(ブレッドフルーツ)   ピキーリヨ(赤ピーマンの一種)ソース   |
| 62  | 65  |
|  <b>KONA KAMPACHI MEUNIÈRE</b><br>コナ産カンパチのムニエル<br>温かい口メインレタス   サフラン ピューレ   ケイパー<br>パセリ   メイヤーレモン   トマト   バター | <b>PENNSYLVANIA DUTCH<br/>VEAL CHOP</b> gf<br>ペンシルバニア産 オランダ仔牛のチョップ<br>ポテトのピューレ   モレル(アミガサタケ)のクリームソース  |
| 65  | 70  |
| gf   s <b>FRESH CATCH</b><br>本日の魚料理<br>カウアイ産シュリンプ   蕨   トマト<br>マルテーズソース   ローストした骨のジュ  | <b>PRIME FILET</b>  gf<br>プライム ファイル<br>モレ   チミチュリ   トウモロコシ<br>フォンダンポテト   |
| 68  | 75  |

 - お薦め gf - グルテンフリー df - 乳製品フリー v - ベジタリアン s - 貝類を含む

\*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。

Chef de Cuisine, **Bryan Nagao**  
BNagao@MaunaKeaBeachHotel.com

General Manager, **Monte Kusilek**  
BKusilek@MaunaKeaBeachHotel.com