



# MANTA

Celebrate togetherness and pass the plate, the bowl or the platter!  
Expand your palate, explore new foods, and connect with one another  
over our array of tasty selections meant to be shared 'ohana-style.

## KE PA LI'I 前菜

### Saffron Fish Soup サフラン フィッシュ スープ

コナ産ロブスター、サフラン ルイユ ソース

\$19

### Manta Ahi Sashimi マンタ アヒ(マグロ) 刺身

イナモナ、オゴ、乾燥アク(カツオ)

\$25

### Pacific Oysters On The Half Shell 生牡蠣

チリ・ミニヨネット、カクテルソース

\$36

### Imu Pig Taco イヌ ピッグ タコス

イヌ(地面に穴を掘ってオープンのように焼く、ハワイ伝統の調理法)で  
調理された豚肉、ウニ、タマリンド、酢漬けオニオン、トマティロ

\$21

### Ravioli Scallops Tarragon 帆立とタラゴンのラビオリ

キャビアバター、ピピノラ

\$37

### Hearts of Palm ヤシの芽

イベリコハム、ハワイ産イチジク、  
ハワイ産ラディッキオ、パパイヤの種のドレッシング

\$20

### Brussel Sprouts 芽キャベツ

カウ オレンジ マーマレード、  
アップル スモーク ベーコン、ローズマリー

\$16

### Typhoon Lobster タイフーン ロブスター

ガーリック、チリ、ケイパー、ビーン ファナ ワイン

\$58

### Uni Pasta ウニ パスタ

36カ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

### 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、  
トマト、全粒マスタード

\$19

### Beet Roots ビーツの根

ブナ産ゴートチーズ、ミント、  
トマト、キュウリ

\$20

### Grass Fed Big Island Oxtail Ragú

ハワイ島産 グラスフェッド オックステールのラグ  
コーンブレッド、ハマクアマッシュルーム

\$23

### Kona Abalone コナ産 アワビ

フォアグラ、山椒、ボン酢

\$39

 お薦め  グルテンフリー  ベジタリアン  魚介類を含む

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べることは、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**  
Ext. 5850, BNagao@MaunaKeaBeachHotel.com



# MANTA

## KE PA NUI 主菜

### Lumina Lamb ルミナ ラム

ウイスキー&ライ麦、カリフラワー、  
スイートポテト

\$65

### Prime Filet プライム ファイル

モレ、チミチュリ、メキシカン ストリート コーン、  
ポテト フォンダン

\$75

### Pan Roasted Island Kampachi

ハワイ産カンパチの鉄板焼き  
パンチェッタ、ハワイ産ホイオシダ、  
XO醤、マイヤーズレモン

\$65

### Batik Curry バティック カリー

タロイモ、カボチャ、青梗菜、ナス  
ウル(ブレッドフルーツ)、マッシュルーム

\$52

### Mac Nut Mahimahi マックナッツ マヒマヒ

マッサマンカレー、ナス、  
ヤシの芯、レモングラス ライス

\$62

### Fresh Catch of The Day

本日の魚料理

カウアイ産海老、シーアスパラガス、  
マルタソース、ロースト ボーン ジュース

\$68

### Green Tea Salt Baked Puna Chicken

グリーンティーソルト風味 プナ産バイクドチキン  
ボンバーライス、レバー、サフラン  
モレルマッシュルーム

\$63

### Prime Ribeye プライム リブアイ

ロースト マウイ オニオン、アスパラガス、  
わさび柚子ソース

\$70

## MEA 'ONO デザート

### Strawberry Cheesecake ストロベリー チーズケーキ

ハワイ島産ゴートチーズ、ストロベリージュレ、  
バルサミック酢

\$17

### Manta's Chocolate Soufflé マンタ チョコレート スフレ

コナ産コーヒーアイスクリーム、  
バニラクリームアングレーズ

\$22

### Crème Brulee クリームブリュレ

マキリ農園産バニラビーン、ブラックベリージャム、  
パルミエ

\$22

### Bombe Alaska ボンベ アラスカ

カラメルアイスクリーム、マカデミアナッツ クランブル、  
リリコイシロップ

\$22

 お薦め  グルテンフリー  ベジタリアン  魚介類を含む

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べることは、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**  
Ext. 5850, BNagao@MaunaKeaBeachHotel.com