



The Hawaiian

COMBO PLATE

ザ・ハワイアンコンボプレート

まずはコレから!アヒポキ、コブサラダ、ポテトフライ、
スパムむすび、ガーリックシュリンプ、モチコチキンを盛り合わせたコンボプレート。

※写真は約2名様分の
イメージです。

約1名様分 / 1000

A P P E T I Z E R



黒マグロとアボカドのアヒポキ メルバトースト付き 980
TUNA & AVOCADO AHI POKE, MELBA TOAST



殻付生牡蠣 自家製ライムポン酢 ※産地はスタッフまで 1P~/ 680
FRESH OYSTERS WITH SHELLS, HOMEMADE LIME PONZU SAUCE



鮮魚のカルパッチョ ※鮮魚はスタッフまで 1280
FRESH FISH CARPACCIO



小海老とアボカドの生春巻き スイートチリソース 1本~/ 380
SHRIMP & AVOCADO FRESH SPRING ROLLS, SWEET CHILI SAUCE



ベーコンとパルミジャーノのシーザーサラダ 1080
BACON & PARMIGIANO CAESAR'S SALAD



海老と彩り野菜のコブサラダ 980
SHRIMP & COLORFUL VEGETABLES COBB SALAD

H O T A P P E T I Z E R



ホンビノス貝のニンニクバター焼き ブルギニオン風 1P/ 580
HONBINOS SHELLFISH GRILLED GARLIC BUTTER, BOURGINION

鶏もも肉とキノコのグラタン 1080
CHICKEN & MUSHROOM GRATIN

尾付き海老のガーリックシュリンプ 5尾 / 880
GARLIC SHRIMP [追加1尾¥200]

フィッシュアンドチップス 自家製タルタルソース 1180
FISH & CHIPS, HOMEMADE TARTAR SAUCE

クリスピーモチコチキン スイートチリマヨネーズ 5個 / 600
CRISPY MOCHIKO CHICKEN, SWEET CHILI MAYONNAISE [追加1個¥120]

サイドワインダーフライドポテト 650
SIDEWINDER FRENCH FRIES

本日のポタージュ 500
TODAY'S POTAGE

C H E E S E

チーズ盛り合わせ 1750
ASSORTED CHEESE

タレグジョ 500
TALEGGIO

ゴルゴンゾーラ ピカンテ ハチミツ添え 380
GORGONZOLA PICCANTE, HONEY

パルミジャーノ・レッジャーノ 500
PARMIGIANO REGGIANO

カマンベール 480
CAMEMBERT

H A M

有名肉職人・加藤敦氏が作るこだわりのハム

加藤牛肉セレクションハム盛り合わせ 2650
ASSORTED HAM

豚モモ肉の生ハム 900
PORK RAW HAM

山形牛 ソフトスライスサラミ 950
"YAMAGATA BEEF" SOFT SALAMI

山形牛 コンビーフ 950
"YAMAGATA BEEF" CORNED BEEF

S N A C K

ミックスナッツ 550
MIXED NUTS



MAIN DISH 提供にお時間を頂きますのでお早めに

本日の旬のお魚料理 <small>〔日替わりで届きたてのお魚をおすすめの調理法で仕上げます〕</small> TODAY'S FISH DISH	1880〜
丸ごと1尾を使った金目鯛のアクアパッツァ RED SNAPPER ACQUA PAZZA	1680
大山鶏のロースト チュミチュリソース "DAISEN CHICKEN" ROAST, CHIMICHURRI	1880
豚肩ロース肉のグリユ PORK SHOULDER LOIN GRILL	200g / 1980
増田和牛のロースト ゴールデンマスタードとわさび塩 "MASUDA WAGYU" ROAST, GOLDEN MUSTARD, WASABI SALT	140g / 3080

RICE & PASTA

自家製グレービーソースのロコモコ 温玉添え GRAVY SAUCE LOCO-MOCO	1480
金目鯛の小さなお茶漬け コンソメ仕立て RED SNAPPER OCHAZUKE, CONSOMMÉ	500
鶏ひき肉のラグー リガトーニ 生パスタ CHICKEN RAGOUT, RIGATONI, FRESH PASTA	1280
水ダコと菜の花のトマトソース コンキリエ 生パスタ OCTPUS & FIELD MUSTARD TOMATO SAUCE, CONCHIGLIE, FRESH PASTA	1380
尾付海老のラクサ風パスタ タリオリーニ 生パスタ SHRIMP LAKSA PASTA, TAGLIOLINI, FRESH PASTA	1380

BREAD

STYLE BREADのパン。お食事と一緒にどうぞ。	
チャバタ CIABATTA	120
プティブール PETIT BEURRE	120
チャバタとプティブールのセット CIABATTA & PETIT BEURRE	200
メルバトースト MELBA TOAST	5枚 / 100

DESSERT 提供にお時間を頂く場合がございます

自家製半熟ガトーショコラ フランボワーズソース GÂTEAU AU CHOCOLAT, FRAMBOISE SAUCE	900
パッションフルーツのパルフェとムースショコラ PASSION FRUIT PARFAIT, MOUSSE CHOCOLATE	900
季節の果物のコンポート ソルベ添え SEASONAL FRUIT COMPOTE, SORBET	780〜
濃厚クレームキャラメル RICH CREME CARAMEL	680
米粉のパンケーキ 3種のベリーソース RICE FLOUR PANCAKE, BERRY SAUCE	750
焼き立てフレンチトースト メープルシロップとアイスクリーム添え FRENCH TOAST, MAPLE SYRUP & ICE CREAM	780
国産苺のパフェ STRAWBERRY PARFAIT	900



キッズプレート KID'S PLATE 700
ハンバーグ、海老フライ、ウインナー、ポテトフライ、ご飯、デザート

キッズカレー KID'S CURRY 650
甘口カレー、海老フライ、デザート

〔それぞれオレンジジュース1杯付き〕

表示価格はすべて税込みです。

ディナータイムはシートチャージとしてお1人様500円頂戴いたします。
〔未就学児は無料〕

※当店では、多くの商品を扱っているため、また共通の器具や設備を使用しているため、意図せず他の食材が混入や付着する場合があります。
※お客様からのお問い合わせには可能な限りお答えいたしますが、上記の事由により、ご提供時の状態を保証する物ではございません。特に重篤な症状の方や過敏な方は、お医者様にご相談の上、最終的にはお客様ご自身でご判断をお願いいたします。