



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 / 1200

APPETIZER

黒マグロとアボカドのアヒポキ メルバトースト付き TUNA & AVOCADO AHI POKE , MELBA TOAST	1080
殻付生牡蠣 自家製ライムポン酢 ※産地はスタッフまで FRESH OYSTERS WITH SHELLS, HOMEMADE LIME PONZU SAUCE	1P~ / 780~
生ハムとクリームチーズの生春巻き RAW HAM & CREAM CHEESE FRESH SPRING ROLLS	1本~ / 480
ロメインレタスのシーザーサラダ ROMAINE LETTUCE CAESAR'S SALAD	1280
彩り野菜のコブサラダ オリジナルドレッシング COLORFUL VEGETABLES COBB SALAD, ORIGINAL DRESSING	1280

HOT APPETIZER

帆立貝のガーリック風味焼き GRILLED SCALLOP WITH GARLIC FLAVOR	4P / 1280 [追加1P¥320]
シーフードグラタン SEAFOOD GRATIN	1480
尾付き海老のガーリックシュリンプ GARLIC SHRIMP	5尾 / 1180 [追加1尾¥240]
クリスピーモチコチキン スイートチリマヨネーズ CRISPY MOCHIKO CHICKEN, CHILI MAYONNAISE	5個 / 900 [追加1個¥180]
和牛とポテトのソテー WAGYU & POTATO SAUTÉ	1280
ソーセージの盛り合わせ ASSORTED SAUSAGES	780

SNACK

ミックスナッツ MIXED NUTS	650
-----------------------	-----

CHEESE

チーズ盛り合わせ ASSORTED CHEESE	1450
ゴルゴンゾーラ ピカンテ ハチミツ添え GORGONZOLA PICCANTE, HONEY	500
パルミジャーノ・レッジャーノ PARMIGIANO REGGIANO	500
カマンベール CAMEMBERT	500

HAM

有名肉職人・加藤敦氏を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 ASSORTED HAM	2500
山形牛 ソフトスライスサラミ "YAMAGATA BEEF" SOFT SALAMI	950
山形牛 コンビーフ "YAMAGATA BEEF" CORNED BEEF	950
イタリアンプロシュート PROSCIUTTO	780

MAIN DISH

提供にお時間を頂きますのでお早めに

サーモンのムニエル SALMON MEUNIÈRE	2280
豚ロースのペッパーステーキ PORK LOIN PEPPER STEAK	2280
ポークソテー ジンジャーソース PORK SAUTÉ, GINGER SAUCE	2280
国産鶏モモ肉のチキンソテー CHICKEN THIGH SAUTÉ	2280
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	3300

BREAD

STYLE BREADのパン。お食事と一緒にどうぞ。

チャバタ CIABATTA	150
プチブール PETIT BEURRE	150
チャバタとプチブールのセット CIABATTA & PETIT BEURRE	280
メルバトースト MELBA TOAST	5枚 / 100

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	1580
しらすとほうれん草のアラビアータ 生パスタ WHITEBAIT & SPINACH ALL'ARRABBIATA, 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

キッズプレート 800

KID'S PLATE

[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 700

KID'S CURRY

[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●

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
自家製ヌガーグラッセ NOUGAT GLACÉ	900
ココナッツのブランマンジェ COCONUT BLANCMANGE	850
タルト オ ショコラ TARTE AU CHOCOLAT	900
桃のコンポート PEACH COMPOTE	980
季節のミニパフェ SEASONAL MINI PARFAIT	980

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。