

'AMA'AMA

Dinner Menu

ディナーメニュー

海からの贈り物

— イキプレート 60 —

two king crab legs • two goosepoint oysters* • two large prawns • choice of ahi* or tako poke
2つのカニの脚 • 2つの*殻付き牡蠣* • 2つの大きなエビ • マグロポキ*またはタコポキ

— ヌイプレート 130 —

cold water tristan lobster tail • four king crab legs • four goosepoint oysters* • four large prawns
• ahi* and tako poke • four mussels
冷たいロブスターテール • 4つのカニの脚 • 4つの*殻付き牡蠣* • 4つの大きなエビ
• マグロポキ*とタコポキ • 4つのムール貝

STARTERS

前菜

OUR BAKER'S BREADS 12

キノア・チアロール、レモンチャイブのモチポップオーバー、トマトのロール

AHI POKE WITH CRISPY RICE* 19

醤油味キハダマグロ

クリスピーライス、コチュジャンアイオリ、蒲焼きソース、海豆サラダ

EDAMAME SPICED FRITTERS 15

エダマメスパイシーフリッター - 本州の洋梨、大根のサラダ、ハーブのココナッツレムレードソース

TARO TACO 17

タロタコス - ニンニクエビ、ローストトマトサルサ

マウイパイナップルゴールドサルサ、シラチャのレモンソース

CRAB CAKE 19

ジャンボ・カニケーキ、米ワイン酢スローサラダ、揚げニンニク

玉ねぎアイオリソース、ワンタンチップ

BRAISED MUSSELS 17

日本酒で煮たムッセル貝 - ニンニク、ポルトガル・ソーセージ

SALADS

サラダ

CELEBRATION OF TOMATO 様々なトマト、マカデミアナッツタラゴンビネグレットソース 15
トマトのサラダ

CAESAR-STYLE SALAD ロメインレタス、ホワイトアンチョビ、フライケーファー、レッキャー
シーザーサラダ ノパルメザン、クルトン 15

ISLAND FIELD GREENS パパイヤシードドレッシング 15
地元産グリーンサラダ

WEDGE SALAD アイスバーグレタス、大根、ウズラの卵、ベーコン、アボカド、
ウェッジサラダ ゴルゴンゾラバターミルク 15

ENTRÉES

主菜

SHRIMP PASTA エビパスタ	カレースパイシーニンニクエビ、イカ墨、パスタ 33
FREE-RANGE CHICKEN 放し飼いチキン	ブラックトリュフソース、ジャガイモピューレ、ロースト野菜 34
REGIONAL FISH STEW 地元の魚のシチュー	地元の魚、ロブスター、ハマグリ、エビ、ムール貝、ポテト 45
COLORADO LAMB* コロラドの子羊	2つのダブルラムチョップ、地元のキノコのリゾット、サヤインゲン 54

GRILLED / SAUTÉED

グリル 焼き / ソテー - 料理の選択方法

SEAFOOD

シーフード

today's fish auction* 36
今日の魚

farm-raised salmon* 34
鮭(養殖)

day boat scallops* 33
新鮮なホタテ

SEAFOOD ENHANCEMENTS

シーフード付き物・1つ選ぶ/もう1つ追加追加 2.00

black garlic lemon-ginger aioli
黒ニンニクレモンジンジャーアイオリ

yuzu whole mustard vinaigrette
ゆず全粒マスタードビネグレット

mac-nut brown butter sauce
マックナッツブラウンバターソース

lomilomi tomato ogo butter
ロミロミトマト海藻バター

corn miso sauce
トウモロコシ味噌ソース

FROM THE BROILER

炙り

BEEF

牛肉

14 OZ rib eye* 49
14オンスリブアイステーキ

12 OZ new york strip* 48
12オンスのニューヨークストリップ

8 OZ center cut filet* 47
8オンスのセンターカットフィレ

BEEF ENHANCEMENTS

牛肉の付き物・1つ選ぶ/もう1つ追加 2.00

asian chimichurri
アジアスタイルチミチュリ

classic béarnaise
古典的なベアルネーズソース

blue cheese crouton
ブルーチーズクルトン

black pepper glaze
黒コショウのグレイズソース

house-made steak sauce

SEAFOOD SIDE DISHES

サイドディッシュ

four sautéed jumbo prawns 4つのソテージャンボエビ* 24
butter-poached lobster tail バターロブスターテール* 24
two center cut merus crab legs センターカットメラスカニの脚 二つ* 24

SIDE DISHES

サイドディッシュ

herb-coconut rice ハーブココナッツライス 8	creamed corn トウモロコシクリーム 11
purée of three potatoes 3つのポテトのピューレ 9	asparagus アスパラガス、ハーブバター、揚げたニンニク 11
salt-crusted baked potato 焼いた塩ポテト 9	caramelized brussel sprouts カラメル芽キャベツ 11
truffle macaroni and cheese トリュフマカロニとチーズ 14	roasted baby carrots ローストベビーニンジン、地元の白いはちみつ 11

7名以上の団体のお客様には、18%のサービス料金が追加されます。また、お支払い時に、ハワイの一般消費税 4.71% が一律で加算されます。

*こちらのメニューはお客様のお好みに合わせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。