

MAKAHIKI - THE BOUNTY OF THE ISLANDS DINNER BUFFET

マカヒキ - 島の恵み - ディナー・ビュッフェ

カジュアルなディナー・ビュッフェは、新鮮な地元の特産物と世界中の料理を取り入れたシェフの創作料理を提供します。

前菜

赤キノアとベビーケールサラダ、フェタチーズ、シトラスヴィネグレット
干し牛肉サラダ、ローマトマト、マウイオニオン、ハーブ
ウェッジサラダ、トマト、アップルウッドスモークベーコン、キュウリ、ブルーチーズドレッシング、
シーザーサラダ、アンチョビ、パルメザンチーズ、クラシックシーザードレッシング、サーモンとクレ
ソン、揚げ豆腐、味噌ヴィネグレット
コーンチャウダー

*季節のシーフードセレクション (氷の上に盛りつけてお出しします)

*エビカクテル、*カニの爪、*ムール貝

*寿司 - カリフォルニアロール、

スパイシーマグロロール、野菜マキロール、うなぎロール

*ポキ(マグロ、タコ)

*刺身 (マカジキ、サケ、マグロ)

主菜

ズワイガニ

ピザ - ハワイアン、ペパロニ、チーズ、野菜

*島の魚 - パイナップルラムソースとパイナップルサルサグリル

*シヨルダーステーキ - ハマクアマッシュルームとトリュフバター

ローストポーク、牛肉焼きそば、

照り焼きチキン、アイランドスタイルフライドライス

リガトーニポロネーゼ、

*サーモンのゆず醤油焼き、クリームバジルペストソースパスタ

カービングステーション

*ハワイアンソルト クラスト焼きプライムリブ

ハワイアンパイナップルハム

旬の厳選野菜

野菜ラタトゥイユ、チンゲン菜ソテー、マッシュポテト

デザート

ブラウニー、マンゴー チーズケーキ (砂糖不使用)、ゆずタルト、
パイナップルコブラー、シナモンブレッドプディング、モルテン チョコレート ケーキ、

クッキー、ライスクリスピー、ココナッツケーキ、

ミックスベリー、フレッシュフルーツ、

タピオカプリン、クッキーアンドクリームカップ

ケーキ (お子様) コーナー

(9歳以下のお子様を対象としています)

マカロニアンドチーズ、コーン、クリスピーチキンストリップ

フライドポテト、チョコレートマシュマロ

大人 50 ドル ケーキ (9歳以下のお子様) 25 ドル

マカヒキでいたずらなメネフネディナーショーに参加してみましよう ディナー

可用性のためのコンシェルジュを参照してください。大人 \$57 ケーキ (9歳以下のお子様) \$29

7名様以上の団体様には、18%のサービス料金が追加されます。お支払いには、ハワイの一般消費税 4.71% が一律で加算されます。
メニューの内容は日替わりです。*このアイテムは、ゲストのお好みにあわせて調理いたします。また生、あるいは十分加熱していない材料を含
んでいる場合があります。生の食品や十分加熱していない肉、シーフード、
甲殻類、卵を食べると、病気になる危険が高まる場合があります。