

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、新鮮なハーブ
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、ローカルキュウリ、ブルーチーズドレッシング、伝統的なシーザーサラダ、ホワイトアンチョビ、レジャーノパルメザンチーズ、クラシックシーザードレッシング、大西洋サケとローカルクレソン、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、ポキ、*刺身 (マカジキ、サケ、マグロ)

*殻付き牡蠣、*カニの爪、*ポキタコ

*ムール貝とガーリックとシャロット、寿司 - カリフォルニアロール、

*スパイシーなマグロのロール、野菜マキロール、うなぎロール

主菜

蒸し キングカニの脚 溶かしバターと
ピザ - ハワイ、ペパロニ、チーズ、クラ野菜
*島の魚 - パイナップルラムの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 - ハマクアキノコとトリュフバター
ローストポークグリーンペッパーコーンソース添え、
ロースビッグアイランド牛肉焼きそば
照り焼きチキン、ねぎ、生姜、アイランドスタイルチャーハン
リガトーニボロネーゼ、ローカルキノコ、レジャーノパルメザン
*味噌酒焼きサーモン、クリームバジルペストソース添えパスタ

カービング ステーション

*プライムリブビーフのハワイアンソルト クラスト焼き
ハワイアンベリーチャツネ焼きハム

旬の厳選野菜

野菜ラタトゥイユ、チンゲン菜のソテートーストゴマ、マッシュポテト

デザート

チョコレート 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、
焼き立てのクッキー、ライスクリスピーのお菓子、ココナッツケーキ、
作りたてのホイップクリームを添えたベリー、フレッシュフルーツ
タピオカプディング、クッキーとクリームカップ、

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)

マカロニとチーズ、トウモロコシ、クリスピーチキンストリップ
フライドポテトのトート、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) 23 ドル

営業時間: 午後 5 時~9 時分

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ょう 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 54 ドル ケーキ (9歳以下のお子様) 27 ドル
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。