

STRIPSTEAK

A MICHAEL MINA RESTAURANT

{ オハナ メニュー }

巻き寿司*
MAKIMONO ROLLS*
冷製ロブスタータコス
CHILLED LOBSTER TACOS
太平洋産イカ
PACIFIC REEF SQUID
スパイシービーフレタスカップ
SPICY BEEF LETTUCE CUPS

-
USDAプライムリブアイ*
USDA PRIME RIB EYE*
シェフおすすめのサイド付き

U-10 イバー スキャロップ*
U-10 DIVER SCALLOP*
追加\$8/個

-
ライチパンナコッタ
LYCHEE PANNA COTTA

お1人様 85
グループでのお取り分けはご遠慮ください

{ シーフード タワー }

コナロブスター1尾
KONA LOBSTER
アラスカン レッド キングクラブ
ALASKAN RED KING CRAB

太平洋産カキ*
PACIFIC OYSTERS*
シュリンプカクテル
SHRIMP COCKTAIL

刺身*
SASHIMI*

握り寿司*
NIGIRI*

巻き寿司*
MAKIMONO ROLL*
マイケルのツナタルタル*
BIGEYE AHI POKE*

-
スモールタワー 95
ラージタワー 225

{ エビ・カニ・貝 }

太平洋産カキ* PACIFIC OYSTERS* シャンパンミニョネット 22
アラスカン レッド キングクラブ ALASKAN RED KING CRAB グリーン ゴッデス アイオリ 44
シュリンプカクテル SHRIMP COCKTAIL ジンスパイクド"カクテル"ソース 25

{ サラダ }

ウェッジサラダ THE 'WEDGE' ベーコン、玉子、トマト、レッドオニオン、ブルーチーズ、ランチドレッシング 16
ストリップステーキ シーザー STRIPSTEAK CAESAR アンチョビの天ぷら、ガーリックシュトロイゼル、パルメザンビネグレット 17
ワイポリグリーン WAIPOLI GREENS 薄切り野菜、ビーツ"ヌードル"、クイナッツ、ザクロ糖蜜 14

{ 冷たい前菜 }

冷製ロブスタータコス CHILLED LOBSTER TACOS コナロブスター、エビ、セロリ、マヨネーズ、とびこ、スイートピーのソース 21
キハダマグロのクルード* TUNA CRUDO* フライドオニオン、ハラペーニョ、ローストガーリックポン酢 23
マイケルのツナタルタル* MICHAEL'S TUNA TARTARE* 松の実、梨、ガーリック、ハバネロ セサミオイル 25
ステーキのユッケ* HAND-CUT STEAK TARTARE* ウズラの卵、ケイパー、粒マスタード、グリルしたピタパン 26

{ 温かい前菜 }

ししとうの炒め物 BLISTERED SHISHITO PEPPERS スイカのカルパッチョ、白醤油、かいわれ大根 15
"インスタント" ベーコン 'INSTANT' BACON カキの天ぷら、キャベツ、醤油ダレ 22
太平洋産イカ PACIFIC REEF SQUID ブラックビーン スキャリオンソース、ししとう、柚子アイオリ 19

{マイケル・ミーナのおすすめ}

USDAプライム

熟成ポーターハウス* 2人前 185 | 熟成トマホーク* 2人前 195 | 骨付きストリップステーキ* 79
PORTERHOUSE STEAK FOR TWO | TOMAHAWK STEAK FOR TWO | KANSAS CITY STRIP

マイケルのコナロブスターポットパイ

MICHAEL MINA'S KONA LOBSTER POT PIE 95
ブランデー漬けロブスタークリーム、ハマクア マッシュルーム、黒トリュフ

中華風蒸し魚 時価 中華風蒸し魚 時価

GINGER & SCALLION WHOLE FISH market price
特製豆鼓醬、ベビーチンゲン菜、グリルしたレモン

キングクラブ

BROILED KING CRAB LEGS 88
赤みそバター、チャイブ、グリルしたレモン

{ メインディッシュ }

— プライムブラックアンガス —

デルモニコリブアイ
delmonico rib eye* 67

フィレミニオン*
filet mignon* 57

ニューヨークストリップステーキ*
new york strip steak* 60

— 和牛 —

宮崎産A-5 ストリップロイン
miyazaki prefecture a-5

1 オンスにつき35
(最少3オンスから)

35 per oz | 3 oz minimum

レッド柚子胡椒、ポン酢

— シーフード&チキン —

ハワイ産鮮魚*
local catch* 37

オラ キングサーモン*
ora king salmon* 38

地鶏チキン
jidori chicken 36

{ ステーキのサイド }

ストリップステーキソース
strip steak sauce 3

クラシック ベアルネーズ
classic béarnaise 4

しいたけチミチュリ
shiitake chimichurri 4

3種のソース
trio of sauces 8

U-10 ダイバー スキャロップ*
u-10 diver scallop* 8

焼きロブスターテール
broiled half kona lobster 32

フォアグラ
seared foie gras 28

キングクラブオスカー
king crab oscar 18

ボーンマローバター
bone marrow butter 5

黒トリュフ バター
black truffle butter 6

わさびと西洋わさびのクラスト
wasabi-horseradish crust 4

ブルーチーズグラタン
blue cheese gratin 6

{ サイドディッシュ }

アロウンファーム産いんげん
ALOUN FARMS GREEN BEANS 13
しょうゆダレ

ハマクアマッシュルーム
HAMAKUA MUSHROOMS 15
白しょうゆ、みりん

ベビースピナッチとケール
BABY SPINACH & KALE 13
エクストラバージンオリーブオイル、
エシャロット

ライス
STEAMED WHITE RICE 6
白米またはふりかけご飯

マッシュポテト
MASHED POTATOES

クラシック
classic 14

ガーリック
garlic 15

トリュフ
truffle 16

マカロニ&チーズ
MAC & CHEESE 16
黒トリュフ

アスパラガスのロースト
ROASTED ASPARAGUS 14
スプリングオニオン

スパイシーチャーハン
SPICY FRIED RICE 13
5種のスパイスを使った豚ばら肉

ベイクドポテト
BAKED POTATO 12
チーズ、サワークリーム、ねぎ

6名様以上でご来店のお客様には、お会計に20%のチップを含んだ伝票をお渡しします。

チップは強制ではなく、ご希望の額に修正していただけます。

*生または未調理の畜肉、鶏肉、魚介類、卵を食べると食物由来の疾病にかかる危険性が高くなります。

インスタグラムでフォローを：@STRIPSTEAKHI