

DINNER

DAILY | 4PM - 9PM

SALADS & SOUP サラダ 野菜

King Crab & Endive Caesar タラバガニとエンダイブシーザー 29
Parmesan, Fried Capers, Lemon, Herbed-Bread Crumbs
パルメザンチーズ、揚げケーパー、レモン、ハーブパン粉

Waipoli Farm Island Greens アイランドグリーン 18
Shaved Local Vegetables, Ginger-Miso Vinaigrette, Furikake
地元野菜、生姜味噌ビネグレットソース、ふりかけ

Fresh Hearts of Palm Salad ヤシの木の芯の サラダ 19
Ruby Grapefruit, Avocado, Radish, Butter Lettuce, Dijon Vinaigrette
グレープフルーツ、アボカド、バターレタス、ディジョンヴィネグレットソース

Summer Heirloom Tomato Salad エアルーム のトマト サラダ 24
Yuzu Kosho Dressing, Shiso Tofu Puree, Roasted Garlic Streusel
ゆず胡椒のドレッシング、シソと豆腐のピューレ、ローストにんにくシュトロイゼル

Yellow Corn Soup コーンクリームスープ 24
Lobster, Thai Basil, Vanilla Oil
ロブスター、タイバジル バニラエッセンス

RAW BAR 新鮮な魚バー

Michael Mina's Ahi Tuna Tartare マイケル の まぐろのタルタル* 34
Mint, Pine Nuts, Asian Pear, Habañero-Infused Sesame Oil
ミント、パインナッツ、梨、ハバネロ 胡麻油

Japanese Hamachi Crudo ハマチクルード 30
Local Papaya, Tobiko, Fresno Pepper, Yuzu-Kalmansi Vinaigrette
パパイヤ、トビコ、フレスノペッパー、柚子-カルマンシビネグレット

Hawaiian Aloha Poke ハワイアン アロハ ポケ 29
Fresh Market Fish, Wakame Gohan, Wonton Chips
ワカメ、ゴハン、ワンタンチップス

Ono Tataki カマスサワラ のたたき 32
Marinated Pearl Onion, Black Pepper, Truffled Ponzu, Crispy Rice
漬物、コショウ、トリュフポン酢、コメ ポン

APPETIZERS 前菜

Blistered Shishito & Sweet Mini Peppers ししとうがらしのグリル 20
Jalapeño Yogurt, Roasted Garlic Streusel
ハラペーニョヨーグルト、ローストにんにくシュトロイゼル

Smoked Marlin & Maui Onion Dip カジキ の燻製 とマウイオニオンのディップ 22
Taro Chips, Red Onion, Caper, Ogo, Furikake
タロイモチップ、ケイパー、ふりかけ

Broiled Octopus 炙りタコ 23
Tomato and Caper Chutney, Cilantro Chermoula, Toasted Pine Nuts
トマトとケッパーのチャツネ、コリアンダー チェルムーラ、パインナッツ

Prime Beef Lettuce Cups プライムビーフレタスカップ 22
Beef Satay Sauce, Chili Peppers, Little Gem Lettuce
バジル、サテソース、唐辛子、ジェムレタス

Soy-Glazed Pork Belly 豚バラ肉醤油釉 24
Dark Rum, Local Pineapple, Pickled Daikon Radish
ダーク・ラム、パインナップル、大根

FLAVORS OF FISH HOUSE

このメニューは同じテーブルのすべてのお客様がオーダーして頂く必要がございます(お子様料金はございません)

Raw Bar

カマスサワラ のたたき、ハマチクルード

Small Plates

炙りタコ & ししとうがらしのグリル

Choice of Entrées and Sides

フィレミニオン, 味噌 バター フィッシュ, or Market Fish Steak

ガーリックチャーハン or ブロッコリー

110 per guest | Lobster Pot Pie Supplement 85

SHELLFISH 貝類 order individually or for the table

ICE COLD 冷水

PETITE Serves 1-2	145	1/2 Maine Lobster	54
		Shrimp	33
GRAND Serves 3-4	265	Pacific Oysters*	35
		1/4 lb King Crab	44

CHAR-BROILED チャーブロイル

PETITE Serves 1-2	140	1/2 Maine Lobster	54
		Shrimp	33
GRAND Serves 3-4	260	Pacific Oysters*	35
		1/4 lb King Crab	44

Veuve Clicquot 'La Grande Dame', Reims, France 2015 85 | 475
Michel Gonet 'Brut Mina Grand Cuvée', Champagne, France 46 | 228

ENTRÉES アントレ

Seared Yellowfin Tuna & Foie Gras キハダマグロのたたき & フォアグラ 66
Pineapple, Chinese Broccoli, Cippolini Onions, Young Coconut
パインナップル、中華ブロッコリー、チッポリーニ玉ねぎ、ヤングココナッツ

Chili Miso Butterfish 味噌 バター フィッシュ 62
Ohitashi Salad, Pickled Ginger Puree, Garlic Wasabi Cream
おひたし サラダ、生姜ピューレ、ニンニク わさび クリーム

Michael Mina's Lobster Pot Pie マイケルミナのロブスター ポット パイ 128
Black Truffles, Market Vegetables, Brandied Lobster Cream
黒トリュフ、市場の野菜、ブランデーロブスタークリーム

Sesame Roasted Half Chicken ゴマローストチキン 47
Snap Peas, Tteokbokki, Singaporean Tamarind Deglaze
スナップエンドウ、トッポッキ、豆腐

Grilled Double-Cut Kurobuta Pork Chop チャーブロイル 黒豚 62
Local Yam Soubise, Roasted Peanuts, Pinot Noir Jus
ヤムイモ スービーズ、ローストピーナッツ、ピノ・ノワール

SURF & TURF シーフとステーキセット

Char-Broiled Certified Angus Beef*	8oz Filet Mignon フィレミニオン	74
認定アンガスビーフステーキ	14oz NY Strip NYストリップ	80
Crispy Maui Onions, Lilikoi Steak Sauce	40oz Tomahawk Ribeye for 2	
カリカリ 玉ねぎ、リリコイソース	トマホーク リブアイ (2人前)	220

ADD Char-Broiled Shellfish*	6 Shrimp	33
追加: 貝のチャー・ブロイル	1/4 lb King Crab	44
Miso Butter, Garlic Yuzukoshō	1/2 Lobster	54
味噌バター、にんにく、柚子胡椒		
ADD Seared Foie Gras		26

SIDES サイド

Wild Mushrooms 18

野生キノコ
キノコ オ・ジュス、醤油

Charred Broccolini 15

ブロッコリー ごまだれ、漬物、蒜蜜
ピーナッツ

Lobster Whipped Potato

Purée 36

ロブスターと じゃがいもピューレ
チャイブ

Chinese Long Beans 15

長豆
ラー油

Garlic & Duck Fat French Fries 15

にんにく&七面鳥 油 フレンチフライ
ボルカノ ケチャップ、ディジョネー
ズ、タルタルソース

Spam Fried Rice 18

スパムチャーハン
目玉焼き 卵

*Food Warning: These items are or may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please alert your server/bartender of any dietary restrictions or allergies, not all ingredients are listed.