

# 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, Habanero-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

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

### CHAR-BROILED チャーブロイル

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

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

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

## 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、 デイジョネー  
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.