

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 21
 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

Michael's 'Waldorf' Salad マイケルの'ウオールドルフ' サラダ 21
Green Apple, Celery, Grapes, Walnuts, Poppyseed-Yogurt Dressing
 青リンゴ、セロリ、ブドウ、クルミ、ケシの実ヨーグルトドレッシング

Chilled Kona Lobster & Mango Salad コナロブスターとマンゴーのサラダ 54
Saffron, Haas Avocado, Blistered Sweet Mini Peppers
 サフラン、アボカ、ミニピーマン

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* 36
 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 32
 Fire Water Ponzu, Avosabi Puree, Pickled Sweet Peppers
 パパイヤ、トビコ、フレズノペッパー、柚子-カルマンシビネグレット

Marinated Big Eye Tuna* メバチマグロのマリネ 32
 Crispy Falafel, Whipped Tahini, Spicy Cucumber
 サクサクのフアラフェル、ホイップタヒニ、キュウリ

Fresh Market Poke* ハワイアン アロハ ポケ 32
 Fresh Market Fish, Wakame Gohan, Wonton Chips
 ワカメ、ゴハン、ワンタンチップス

Local Ono Tataki* カマスサワラのたたき 34
 Marinated Pearl Onion, Black Pepper, Truffled Ponzu, Crispy Rice
 漬物、コシヨウ、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 21
 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 24
 Taro Chips, Red Onion, Caper, Ogo, Furikake
 タロイモチップス、ケイパー、ふりかけ

Broiled Octopus 炙りタコ 28
 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 26
 Beef Satay Sauce, Chili Peppers, Little Gem Lettuce
 バジル、サテーソース、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

MINA FISH HOUSE EXPERIENCE

125 per guest - optional \$25 My Egypt cookbook purchase

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)

Shareable

SERVED FAMILY STYLE FOR THE TABLE

マイケルの'ウオールドルフ' サラダ コナロブスターとマンゴーのサラダ
 Toasted Walnuts, Green Apple Saffron, Haas Avocado
 Radish, Poppy-Yogurt Dressing Blistered Sweet Mini Peppers

Mid - Course

SERVED FAMILY STYLE FOR THE TABLE

ししとうがらしのグリル 炙りタコ
 Shishito, Jalapeno Yogurt Tomato Chutney, Green Chermoula
 Roasted Garlic Streusel

Entrée Course

CHOICE OF | INDIVIDUALLY PLATED

フイレミニオン **Fresh Market Fish** トマトと生姜のグレーズ 鮭
 Egyptian Pepper Sauce Corn Miso Puree Saffron Couscous
 Olive Oil Smashed Yams Forbidden Rice Pilaf Cherry Tomato, Dill

Michael Mina's Lobster Pot Pie additional 85

Dessert Course

CHOICE OF ONE

ライスペディング OR マンゴーとイチゴのかき氷

SHELLFISH 貝類 order individually or for the table

ICE COLD 冷氷

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 Big Eye Tuna & Foie Gras メバチマグロのたたき & フォアグラ 66
 Pineapple, Chinese Broccoli, Cippolini Onions, Young Coconut
 パイナップル、中華ブロッコリー、チツポリーニ玉ねぎ、ヤングココナッツ

Chili Miso Black Cod 味噌 銀ダラ 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

Tomato-Ginger Glazed Salmon トマトと生姜のグレーズ 鮭 65
 Saffron Rice, Blistered Cherry Tomato, Dill Yogurt
 サフランライス、ミニトマト、デイルヨーグルト

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

Oven-Roasted Kanpachi (Half Fish Only) 魚のオープン焼き (二人用) MP
 Spiced Tomato Marinade, Yukon Potato, Kalamata Olives
 スパイストマトのマリネ、じゃがいも、カラマタオリーブ

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、トツポツキ、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 フイレミニオン	74
認定アンガスビーフステーキ	14oz NY Strip NYストリップ	80
Egyptian Pepper Sauce	40oz Tomahawk Ribeye for 2	
Olive Oil Smashed Yams	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		29

SIDES サイド

Wild Mushrooms 18 野生キノコ キノコ オ・ジュス, 醤油	Chinese Long Beans 15 長豆 ラー油
Charred Broccolini 15 ブロッコリー ごまだれ, 漬物, 蜂蜜	Garlic & Duck Fat French Fries 17 にんにく&七面鳥 油 フレンチフライ
ピーナッツ	ボルカノ ケチャップ、デイジョネー
Lobster Whipped Potato Purée 36 ロブスターと じゃがいもピューレ	Spam Fried Rice 18 スパムチャーハン
チャイブ	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.