

# DINNER

DAILY | 4PM - 9PM

## SALADS & SOUP サラダ 野菜

|  |    |
|--|----|
| <b>King Crab &amp; Endive Caesar</b> タラバガニとエンダイブシーザー<br>Parmesan, Fried Capers, Lemon, Herbed-Bread Crumbs<br>パルメザンチーズ、揚げケーパー、レモン、ハーブパン粉 | 29 |
| <b>Waipoli Farm Island Greens</b> アイランドグリーン<br>Shaved Local Vegetables, Ginger-Miso Vinaigrette, Furikake<br>地元野菜、生姜味噌ビネグレットソース、ふりかけ     | 21 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Michael's 'Waldorf' Salad</b> マイケルの 'ウオールドルフ' サラダ<br><b>Green Apple, Celery, Grapes, Walnuts, Poppyseed-Yogurt Dressing</b><br>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 | 21 |
| <b>Chilled Kona Lobster &amp; Mango Salad</b> コナロブスターとマンゴーのサラダ<br><b>Saffron, Haas Avocado, Blistered Sweet Mini Peppers</b><br>サフラン、アボカ、ミニピーマン                    | 54 |
| <b>Yellow Corn Soup</b> コーンクリームスープ<br><b>Lobster, Thai Basil, Vanilla Oil</b>  | 24 |

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

|   |    |
|---|----|
| <b>Michael Mina's Ahi Tuna Tartare</b> マイケルの まぐろのタルタル*<br>Mint, Pine Nuts, Asian Pear, Habañero-Infused Sesame Oil<br>ミント、パインナッツ、梨、ハバネロ 胡麻油 | 36 |
|---|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>Japanese Hamachi Crudo</b> ハマチクルード<br>Fire Water Ponzu, Avosabi Puree, Pickled Sweet Peppers<br>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 | 32 |
|---|----|

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

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

|   |    |
|---|----|
| <b>Local Ono Tataki*</b> カマスサワラの たたき<br>Marinated Pearl Onion, Black Pepper, Truffled Ponzu, Crispy Rice<br>漬物、コシヨウ、トリュフポン酢、コメ ポン | 34 |
|---|----|

## APPETIZERS 前菜

|   |    |
|---|----|
| <b>Blistered Shishito &amp; Sweet Mini Peppers</b> ししとうがらしのグリル<br>Jalapeño Yogurt, Roasted Garlic Streusel<br>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 | 21 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Smoked Marlin &amp; Maui Onion Dip</b> カジキの燻製とマウイオニオンのディップ<br>Taro Chips, Red Onion, Caper, Ogo, Furikake<br>タロイモチップス、ケイパー、ふりかけ | 24 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Broiled Octopus</b> 炙りタコ<br>Tomato and Caper Chutney, Cilantro Chermoula, Toasted Pine Nuts<br>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 | 28 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Prime Beef Lettuce Cups</b> プライムビーフレタスカップ<br>Beef Satay Sauce, Chili Peppers, Little Gem Lettuce<br>バジル、サテーソース、唐辛子、ジェムレタス | 26 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Soy-Glazed Pork Belly</b> 豚バラ肉醤油釉<br>Dark Rum, Local Pineapple, Pickled Daikon Radish<br>ダークラム、パインナップル、大根 | 24 |
|--|----|

## 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

|                        |                          |                      |
|------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>フイレミニオン</b>         | <b>Fresh Market Fish</b> | <b>トマトと生姜のグレーズ 鮭</b> |
| 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

|                                 |                          |    |
|---------------------------------|--------------------------|----|
| <b>PETITE</b> 145<br>Serves 1-2 | <b>1/2 Maine Lobster</b> | 54 |
|                                 | <b>Shrimp</b>            | 33 |
| <b>GRAND</b> 265<br>Serves 3-4  | <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> 140<br>Serves 1-2 | <b>1/2 Maine Lobster</b> | 54 |
|                                 | <b>Shrimp</b>            | 33 |
| <b>GRAND</b> 260<br>Serves 3-4  | <b>Pacific Oysters*</b>  | 35 |
|                                 | <b>1/4 lb King Crab</b>  | 44 |

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

## ENTRÉES アントレ

|  |    |
|--|----|
| <b>Seared Big Eye Tuna &amp; Foie Gras</b> メバチマグロのたたき & フォアグラ<br>Pineapple, Chinese Broccoli, Cippolini Onions, Young Coconut<br>パインナップル、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 | 66 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Chili Miso Black Cod</b> 味噌 銀ダラ<br>Ohitashi Salad, Pickled Ginger Puree, Garlic Wasabi Cream<br>おひたし サラダ、生姜ピューレ、ニンニク わさび クリーム | 62 |
|--|----|

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

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

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

|  |    |
|--|----|
| <b>Sesame Roasted Half Chicken</b> ゴマローストチキン<br>Snap Peas, Tteokbokki, Singaporean Tamarind Deglaze<br>スナップエンドウ、トツポツキ、豆腐 | 47 |
|--|----|

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

## SURF & TURF シーフとステーキセット

|   |                                   |     |
|---|-----------------------------------|-----|
| <b>Char-Broiled Certified Angus Beef*</b> | <b>8oz Filet Mignon</b> フイレミニオン   | 74  |
| 認定アンガスビーフステーキ                             | <b>14oz NY Strip</b> NYストリップ      | 80  |
| Egyptian Pepper Sauce                     | <b>40oz Tomahawk Ribeye for 2</b> |     |
| Olive Oil Smashed Yams                    | トマホーク リブアイ (2人前)                  | 220 |

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

**ADD Seared Foie Gras** **29**

## SIDES サイド

|  |  |
|--|--|
| <b>Wild Mushrooms 18</b><br>野生キノコ<br>キノコ オ・ジュス、醤油          | <b>Chinese Long Beans 15</b><br>長豆<br>ラー油                          |
| <b>Charred Broccolini 15</b><br>ブロッコリー ごまだれ、漬物、蜂蜜          | <b>Garlic &amp; Duck Fat French Fries 17</b><br>にんにく&七面鳥 油 フレンチフライ |
| <b>Lobster Whipped Potato Purée 36</b><br>ロブスターと じゃがいもピューレ | <b>Spam Fried Rice 18</b><br>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.