

King Crab & Gem Caesar	タラバガニとジェムレタスのシーザー サラダ	GF (A)	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	ローカルのアイランドグリーンサラダ	GF SU	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			
Heirloom Tomato Salad	エアルームトマトのサラダ	GF (A) SU	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			
Potato & Leak Soup	ジャガイモとリーキのスープ	GF (A)	24
Truffle Vinaigrette, Poached Lobster, Scallion oil			
トリュフビネガレット、ロブスター、ねぎ油			

Market Sashimi* 市場の新鮮な 刺身 GF SU	38
Fresh Market Catch, Lilikoi Ponzu, Wasabi, Pickled Ginger	
マーケットキャッチ, リリコイポン酢, わさび, 生姜の酢漬け	
Michael Mina's Ahi Tuna Tartare マイケルシェフのまぐろのタルタル* GF (A) SU	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	
Market Crudo 市場の新鮮なクルード GF SU	32
Lilikoi Emulsion, Scallion Chimichurri, Crispy Rice Noodles	
リリコイソース、ネギのチミチュリ、パリパリの ライスヌードル	
Fresh Market Poke* ハワイアン アロハ ポケ GF (A) SU	32
Fresh Market Fish, Wakame Gohan, Wonton Chips	
ワカメ、ゴハン、ワンタンチップス	

Blistered Shishito & Sweet Mini Peppers	ししとうがらしのグリル	GF (A)	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	GF	28
Tomato and Caper Chutney, Cilantro Chermoula, Toasted Pine Nuts			
トマトとケツパーのチャツネ、コリアンダー チェルムーラ、パインナッツ			
Prime Beef Lettuce Cups	ブライムビーフレタスカップ	GF	26
Beef Satay Sauce, Chili Peppers, Little Gem Lettuce			
バジル、サテースソース、唐辛子、ジエムレタス			
Crispy Pork Belly	クリスピー・ポーク・ベリー	GF (A) SU	24
Long Bean Stir Fry, Tomato & Cucumber Relish, Sweet & Spicy Glaze			
ロングビーンズ炒め、トマトとキュウリのレリッシュ、甘辛グレイズ			

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

エアルーム のトマト サラダ	カジキ の燻製 とマウイオニオンのディップ
Yuzu Kosho Dressing	Taro Chips. Red Onion, Capers, Ogo,
Shiso Tofu Puree. Garlic Shiso Streusel	Furikake

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

フイレミニヨン	Fresh Market Fish	シェフ の スペシャル
Guava Steak Sauce	Roasted Bell Pepper Coulis	Listed on Daily Fish List
Crispy Brussel Sprouts	Chili Lime Rice	

Michael Mina's Lobster Pot Pie additional **85**

マラサダ OR マンゴーとイチゴのかき氷

FRESH SHELLFISH 貝類
ORDER INDIVIDUALLY OR ORDER FOR THE TABLE

ICE COLD 冷氷	CHAR-BROILED チ
盛り合わせ PETITE 150 TOWER 270 Serves 1-2 Serves 3-4 served with classic sauces & garnishes	盛り合わせ PETITE 145 GRAND 265 Serves 1-2 Serves 3-4 brushed with miso butter, garlic & yuzukoshō
アラカルト 1/2 Lobster 54 6 Ginger-Poached Shrimp 33 6 *Pacific Oysters 35 1/4 lb King Crab 50	アラカルト 1/2 Lobster 54 6 Shrimp 33 6 *Pacific Oysters 35 1/4 lb King Crab 50

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

Ahi Katsu Curry アヒカツカレー SU	66
Crispy Veggie Cakes, Japanese Curry, Cucumber Namasu クリスピー・ベジ・ケーキ、ジャパニーズ・カレー、きゅうりなます	
Chili Miso Black Cod 銀ダラの味噌焼き GF	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 マイケルシェフミナのロブスター 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 ローストチキンのごまかけ GF (A)	47
Snap Peas, Tofu, 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 黒豚のチャーブロイル **GF** 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

Char-Broiled Certified Angus Beef* 認定アンガスビーフステーキ Guava Steak Sauce Crispy Brussel Sprouts	8oz Filet Mignon ファイレミニオン 74 14oz NY Strip NYストリップ 80 40Oz Tomahawk Ribeye for 2 トマホーク リブアイ (2人前) 220
ADD Char-Broiled Shellfish* 追加: 貝のチャー・ブロイル Miso Butter, Garlic Yuzukoshō 味噌バター、にんにく、柚子胡椒	6 Shrimp 33 1/4 lb King Crab 50 1/2 Lobster 54
ADD Seared Foie Gras	29

Wild Mushrooms 18
3種類のキノコ
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と
チャイブ

Garlic & Duck Fat French Fries 17
にんにく&七面鳥 油かけ フレンチフライ
ボルカノ ケチャップ、デ이지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

6名以上のグループの場合は、18%のサービス料が自動的に請求され、サービス チーム間で分割されます。

*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.

GF グルテンフリー | GF (A) グルテンフリー アレルギー調整可能 |
SU Sustainably Sourced