

'AMA'AMA

Dinner Menu

ディナーメニュー

海からの贈り物

— イキプレート 60 —

two king crab legs • two goosepoint oysters* • two large prawns • choice of ahi* or tako poke
2つのカニの脚 • 2つの*殻付き牡蠣* • 2つの大きなエビ • マグロポキ*またはタコポキ

— ヌイプレート 130 —

cold water tristan lobster tail • four king crab legs • four goosepoint oysters* • four large prawns
• ahi* and tako poke • four mussels
冷たいロブスターテール • 4つのカニの脚 • 4つの*殻付き牡蠣* • 4つの大きなエビ
• マグロポキ*とタコポキ • 4つのムール貝

STARTERS

前菜

OUR BAKER'S BREADS 12

シェフが選んだパン屋さんのパン

CORN SOUP 13

コーンスープ - 甘いパンクルトン、ニラ、パルメザンチーズ

AHI POKE WITH CRISPY RICE* 19

醤油味キハダマグロ

クリスピーライス、コチュジャンアイオリ、蒲焼きソース、海豆サラダ

SHORT RIB TARO CROQUETTE 18

ビーフショートリブタロ芋コロケ

アジアマリロアイオリ、ゴマ大豆チリソース、コールスロー

SEARED DAY BOAT SCALLOP 19

新鮮なホタテたたき

ココナッツパプリカクラスト、カレーニンジンココナッツソース、大豆/シェリービネガーソース

CRAB CAKE 21

ジャンボ・カニケーキ、米ワイン酢コールスロー、揚げニンニク

玉ねぎアイオリソース、ワンタンチップ

BRAISED CLAMS 18

蒸し煮あさり

ポルトガルソーセージ、ガーリックパセリ、白ワインバターソース、焼きバゲット

SALADS

サラダ

ROMAINE SALAD 山羊チーズコロケ、クリーミーなガーリックドレッシング 15
ロメインサラダ 白アンチョビ

MARI'S GREENS 穀物、種、ヤシの心、赤ぶどう、レモンのビネグレット 15
マリのサラダ野菜

BLEU CHEESE SALAD レタス、チェリートマト、甘いクルトン 16
ブルーチーズのサラダ クリーミーなハーブドレッシング

ENTRÉES

主菜

SHRIMP PASTA エビパスタ	カレースパイシーニンニクエビ、イカ墨、パスタ 33
FREE-RANGE CHICKEN 放し飼いチキン	ブラックトリュフソース、ジャガイモピューレ、ロースト野菜 34
REGIONAL FISH STEW 地元の魚のシチュー	地元の魚、ロブスター、ハマグリ、エビ、ムール貝、ポテト 45
COLORADO LAMB* コロラドの子羊	2つのダブルラムチョップ、地元のキノコのリゾット、サヤインゲン 54

GRILLED / SAUTÉED

グリル 焼き / ソテー - 料理の選択方法

SEAFOOD

シーフード

today's fish auction* 38
今日の魚

farm-raised salmon* 37
鮭(養殖)

day boat scallops* 39
新鮮なホタテ

— SEAFOOD ENHANCEMENTS —
シーフード付き物・1つ選ぶ/もう1つ追加追加 2.00

black garlic lemon-ginger aioli
黒ニンニクレモンジンジャーアイオリ

yuzu whole mustard vinaigrette
ゆず全粒マスタードビネグレット

corn miso sauce
トウモロコシ味噌ソース

mac-nut brown butter sauce
マックナッツブラウンバターソース

lomilomi tomato ogo butter
ロミロミトマト海藻バター

FROM THE BROILER

炙り

BEEF

牛肉

14 OZ rib eye* 52
14オンスリブアイステーキ

12 OZ new york strip* 48
12オンスのニューヨークストリップ

8 OZ center cut filet* 50
8オンスのセンターカットフィレ

— BEEF ENHANCEMENTS —
牛肉の付き物・1つ選ぶ/もう1つ追加 2.00

asian chimichurri
アジアスタイルチミチュリ

classic béarnaise
古典的なベアルネーズソース

house-made steak sauce

blue cheese crouton
ブルーチーズクルトン

black pepper glaze
黒コショウのグレイズソース

SEAFOOD SIDE DISHES

サイドディッシュ

four sautéed jumbo prawns 4つのソテージャンボエビ* 25
butter-poached lobster tail バターロブスターテール* 26
two king crab legs タラバ蟹の脚 (2本)* 28

SIDE DISHES

サイドディッシュ

herb-coconut rice ハーブココナッツライス 8	creamed corn トウモロコシクリーム 11
purée of three potatoes 3つのポテトのピューレ 9	asparagus アスパラガス、ハーブバター、揚げたニンニク 11
salt-crust baked potato 焼いた塩ポテト 9	caramelized brussel sprouts カラメル芽キャベツ 11
truffle macaroni and cheese トリュフマカロニとチーズ 14	roasted baby carrots ローストベビーニンジン、地元の白いはちみつ 11

7名以上の団体のお客様には、18%のサービス料金が追加されます。また、お支払い時に、ハワイの一般消費税 4.71% が一律で加算されます。

*こちらのメニューはお客様のお好みに合わせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。