

MAKAHIKI

Three Course Dinner

3コースディナー

choose one starter, one entrée and one dessert

前菜、メイン、デザートを1つずつお選びください

STARTERS 前菜

ROASTED TOMATO SOUP ローストトマトスープ

トマト、バジル、エキストラバージンオリーブオイル、サワードウフォンティーナメルトサンド

CAESAR SALAD シーザーサラダ

ロメインレタス、クリーミーガーリックドレッシング、ハーブクルトン、パルメザンチーズ

CAPRESE SALAD カプレーゼサラダ

トマト、ブッラータチーズ、ベビールッコラ、熟成バルサミコ酢、オリーブオイル

WEDGE SALAD ウェッジサラダ

ベビーレタス、チェリートマト、アップルウッズスモークベーコン、クルトン、ブルーチーズドレッシング

ENTRÉES メイン

*LOCAL CATCH OF THE DAY 本日の魚

*HOUSE-SMOKED ATLANTIC SALMON スモークサーモン

スモークベーコンとマーブルポテトサラダ、ローストアスパラガス、舞茸、レモンディルクリーム

ROASTED BREAST OF CHICKEN 鶏の胸肉のロースト

マッシュポテト、インゲン、チポリーニオニオン、ブラウンチキンソース

SHRIMP AND FETTUCINE シュリンプフェットチーネパスタ

ガーリックシュリンプ、マッシュルーム、アスパラガス、ガーリックトマトクリームソース、パルメザン

CHICKEN & CREMINI MUSHROOM PASTA クレミニマッシュルームとチキンパスタ

スパゲッティ、ソテーチキン、マッシュルームパンチェッタクリーム、パルメザンチーズ

PLANT-BASED PASTA ビーガンパスタ

赤レンズ豆のパスタ、ロースト野菜、ビーガンソーセージ、ラー油

*12 oz NEW YORK STRIP STEAK ニューヨークステーキ

ペコリノポムフリット（カリカリフライドポテト）、アスパラガス、エリンギ、ベルネーズソース

*8oz FILET MIGNON フィレミニオン

マーブルポテト、ブロッコリーニ、エシャロットのコンフィ、ボルドレーズソース、ブルーチーズバター

+27ドルですべてのメインにジャンボシュリンプを4尾追加することができます

DESSERTS デザート

ROASTED PINEAPPLE COBBLER パイナップルタルト

マカダミアナッツシナモンシュトロイゼル、ココナッツジェラート

MOLTEN CHOCOLATE TOFFEE BROWNIE モルテンチョコレートブラウニー

ブラウニーブリトル、バニラアイスクリーム

KONA COFFEE CHEESECAKE コナコーヒーチーズケーキ

オレオクッキークラスト、ホイップクリーム、トフィーソース

大人 77.00 ケーキ（キッズ） 33.00 (9歳以下のお子様)

7名様以上の団体様には19%のサービス料金を加えさせていただきます。

すべてのお支払いには、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。生の食品や十分加熱されていない肉類、シーフード、甲殻類、卵類、摂取することで、お客様によっては健康を損なう可能性があります。