

.. AZURE CHILLED SEAFOOD ..

アズーア風海鮮盛り合わせ、氷の上のにせました
ステラーベイ生カキ、カウアイ島産海老、
コナ産ロブスター、コナ産あわび、タラバ蟹、ハワイ産アヒ鮪の刺身、
シェフ厳選のその日の新鮮な生のシーフードを
西洋ワサビとウォッカのカクテルソース、ワサビ醤油でお楽しみください。
価格は盛り合わせの素材によって異なりますので係りの者にお尋ね下さい。
時価

.. 前菜 SMALL PLATES ..

Big Island Salad: ビッグアイランド・サラダ 14 ^{GF}

ヒラバラ農場産ベビーレタス、ファーンシュート、ハマクア産マッシュルーム、エアルームラディッシュとトマト、
レアー・ボルケーノ・ハニーとバルサミコのヴィネグレ・ドレッシング

Maui Beet and Big Island Goat Cheese Salad: マウイ島産ビーツとハワイ島産ゴートチーズのサラダ 16 ^{GF}

キノア・グラノーラ、マイクロ・アルギュラ、シトラス・ビーツ・ヴィネグレ・ドレッシング

Ocean Salad: 海の幸シーフードサラダ 29 ^{GF}

コナ産ロブスター、海老、ハワイ島産あわび、ホタテ貝、蟹、タコ、トビコとアボカド入りサラダ、
ヒラバラ農場産ベビー・レタス、タラゴンとクレーム・フレッシュのクリーミーなドレッシング

^{GF}=グルテンフリーでのご利用ご希望の場合は、お申し出下さい。(小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質を含まないメニュー)

上記には4.712%のハワイ州税がかかります。6名様以上でご利用の際、18%のサービス料は既に含まれております。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意下さい。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。

前菜 MORE SMALL PLATES

Pier 38 Smoked Fish Chowder: Pier 38・スモークフィッシュ・チャウダー 14

Pier 38 港からの新鮮な魚のスモークのチャウダー・スープ
カフク産コーン、中華ソーセージ、“オイスター・クラッカー”

Kona Lobster and Brioche: コナ産ロブスターとブリオッシュ 26

チャービル、トリュフ・アイオリ、マイヤーレモンのプリザーブ、ブラウンバター・ヴィネグレ

Auction Block Sashimi: オークションブロック刺身 25 ^{GF}

魚市場からのハワイ産キハダアヒ鮪、カンパチ、きゅうり、アボカド・クレマ、ハワイ島産ヤシの実、
のり・しそ・パフライス、ポン酢ソース

Hibachi Garlic Kauai Shrimp: カウアイ島産海老のガーリック火鉢グリル 22 ^{GF}

カフク産シーアスパラガス、ホー・ファーム産トマト、フレッシュ・モッツアレラ・チーズとローカル・コーンのサラダ

Manila Clams Adobo Style: マニラクラムのアドボ風 19

エアルーム・トマト、しし唐、ワイアルア産オニオン、ポルトガル・ソーセージ、チチャロン

Hokkaido Scallop and “Foie Gras”: 北海道産帆立と“フォアグラ” 24

ヤシの実、フォアグラ・ベニエ、トリュフ蒲焼バター

^{GF} = グルテンフリーでのご利用ご希望の場合は、お申し出下さい。(小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質を含まないメニュー)

上記には4.712%のハワイ州税がかかります。6名様以上でご利用の際、18%のサービス料は既に含まれております。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意ください。
食物アレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。

.. 本日のお魚 PIER 38: LOCAL SEAFOOD ..

ホノルル新鮮市場のせりは、東京とメイン州の間にて唯一行われるユニークなもので第38港にて毎日行われております。
真鍮のベルが午前5時半になり、目利きの良いハワイのフィッシャーメン達が本日のせりにかかります。
シェフが生きの良い魚を選び、最高のものをお客様にお届け致します。このお料理は時価になっております。

高温度でシンプルにローストしたお魚、仕上げ方法は次の2つからお選び下さい。

新鮮なハーブとレモン・ケッパー・バターの白ワインソース (GF)
サイド・オーダー2つがついていきますので下記からお選び下さい。 :
white wine, fresh herbs, caper-lemon butter sauce

-または or

“アイランド” スパイス：ローカル・スイートコーン、ツイン・ブリッジ産
アスパラガス、ハマクア産マッシュルーム、ガーリックライス添え、
生姜とゴマのヴィネグレ・ソース (GF)

“Island” Spice: served with local sweet corn, Twin Bridges asparagus & Hamakua mushrooms, garlic rice, ginger & sesame vinaigrette

.. お魚と良い取り合わせのサイド・オーダー SIDES ..

- citrus brown butter scented sweet potato.
シトラス風味のブラウンバター・スイート・ポテト 8
- Ewa corn and cave aged cheddar bread.
- エバ産コーンとケーブエイジドチェダーチーズのパン 5 (GF)
- wok charred Ho Farms long bean, soy garlic.
- ホー・ファーム産ロングビーンズの醤油ガーリック風味 8 (GF)
- oven roasted Twin Bridges asparagus.
- ツイン・ブリッジ産アスパラガスのオープン・ロースト 9 (GF)
- kim chee brussel sprouts.
- キムチー・ブリュッセルスプラウト(芽キャベツ) 8 (GF)
- Kahuku corn & Hamakua mushrooms.
- カフク産コーンとハマクア産マッシュルームのソテー 8 (GF)
- garlic rice. ガーリックライス 5 (GF)

(GF) =グルテンフリーでのご利用ご希望の場合は、お申し出下さい。(小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質を含まないメニュー)

上記には4.712%のハワイ州税がかかります。6名様以上でご利用の際、18%のサービス料は既に含まれております。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意下さい。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。

.. LARGE PLATES ..

Crispy Whole Pier 38 Fish (serves 2-3 people): Pier 38 からのカリカリ・クリスピー・フィッシュ 時価
ポン酢、ライアンの XO ソース、チリ・ブラックビーン、スパイシー・ブリュッセルズプラウト(芽キャベツ)、
焦がしローカル・ロングビーン、ガーリックライス (2~3人様用)

Seared Hawaiian Ahi & Diver Scallops: ハワイ産アヒ鮪のタタキ風とダイバー・スキヤロップ 44
チャルモラ・スパイス、アイランド・コーンのサコタッシュ、ラルドン、シトラス・醤油・ブリュレ・ノワゼット

Modern Bouillabaisse: モダン・ブイヤベース 51
コナ産ロブスター、カウアイ産海老、あさり、北海道産帆立、焦がしコーン、グリーンピース、マウイ産オニオンのスービーズソース、
ルイユソース、タマリンド・ブラウンバター

Colorado Lamb Chop: コロラド・ラム・チョップ 53 ^{GF}
ラス・エル・ハヌート、キクイモ、レインボーチャード、ハイビスカス・ボードレーゼ

Calamansi Butter Poached Lobster Tails: ロブスターテールのカラマンシー風味 時価
かぼちゃのニョッキ、スナッフえんどう、ローストした人参と生姜のピューレ、カフィアライム・ブラウンバター

Chef's Daily Vegetarian Selection: シェフの本日のベジタリアン・セレクション
係りの者にお尋ね下さい。

Dry Aged 12oz Duroc Pork Chop: ドライエージド・デュロック豚のポークチョップ 42 ^{GF}
ドライエージド・デュロック豚のポークチョップーク (12oz=約 340g)
カフク産コーンブレッド、マウイ産人参、ブラック・ケール、季節のフルーツのモスタルダ、ブラックガーリック・ジュ

Beef and Reef: ビーフ & リーフ 59 ^{GF}
ハワイランチャーズ産プチ・フィレとロブスターテールのバター風味。ほうれん草、クリスピー・アライ・マッシュルーム、
ワイアルア産アスパラガス、西洋ワサビ風味ポテト、黒トリュフ・醤油エマルジョン。

Hawaii Rancher's Ribeye Steak: ランチャーズ牛リブアイ・ステーキ 52 ^{GF}
クリーム・ケールとハマクア産マッシュルーム、クリーミー・ユーコン・ポテト、
クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインソース

プチ・フォアグラ (\$24、約 50g-2 oz. foie gras)、ロブスターテイル (\$25、約 100g-4oz. lobster tail)、蟹 (\$10、crab)
ご注文の品に添えて。上記のどのメニューにも追加できます。

^{GF} =グルテンフリーでのご利用ご希望の場合は、お申し出下さい。(小麦や大麦あるいはライ麦、オート麦などの麦類に含まれているたんぱく質を含まないメニュー)

上記には 4.712% のハワイ州税がかかります。6 名様以上でご利用の際、18% のサービス料は既に含まれております。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意下さい。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。