

GROUP MENU

Menu ラニ

\$38 per person

tavern parmesan truffle fries

タバーン・パルメザン・トリュフ・フレンチフライ
ガーリック・パセリ、トリュフ・バター、パルメザン・スノー

citrus garlic edamame シトラス・ガーリック枝豆

チリ・ごま・グレーズ、レモンしょうゆ、パルメザン

international cheese display

インターナショナル・チーズ・ディスプレイ
タレージョ(イタリアン・マイルド・チーズ)、エイジドチェダー、
フレッシュゴートチーズ、ポイントレエス産 ブルー・チーズ、
いちじくジャム、キャンディードウォールナッツ、レーズン、ぶどう、
石挽きマスタード、アルメニア・フラットブレッド添え

crispy chicken wings クリスピー・チキン・ウィング

リリコイ(パッションフルーツ)とチリペッパーのグレーズ、
ハワイ産の野菜トッピング、きゅうりのゆず風味ピクルス

Menu カイ

\$85 per person

Charcuterie 生ハムの盛り合わせ

ブローシュート、サラミ、スペック。
グリーンマスタードピクルスとパン添え

royal garlic steak ロイヤル・ガーリック・ステーキ

ハワイ・ランチャーズのリブアイステーキのグリル、オニオン・マー
マレード、ガーリック・チップス おつまみスタイルでどうぞ

“huihui” cobb salad “ファイファイ” コブ・サラダ

“まぜまぜ”スタイルのコブ・サラダ カフク産コーン、グリルチキン、
ピピカウラ、アボカド、焦がしまウイオニオン・バターミルク

“raw” bar * 生シーフードバー

ハマチのクルド、モダン・スパイシー・アヒ・ボケ。冷製シーフードを
ココナッツミルクを使ったアジア風ボワゾン・クリュでどうぞ。

indonesian ahi nachos

インドネシア風アヒマグロのナチョス
ペアイランド・アヒの炒め物、レモングラス、生姜、ガーリック、
カレー、ククイナッツ、キャッサバ芋のチップス

nathan's lobster roll nathanのロブスター・ロール

味噌ハニー・アイオリ、きゅうりのなます、セロリー・ハーツ、
バター風味のパン、格子切りフライドポテト

chocolate seduction チョコレート・セダクション

ディコンストラクト・チョコレートケーキ、ココナッツ、キャラメラ
イズド・マカダミアナッツ、トリプル・チョコレート・ジェラート

Menu マウカ

\$58 per person

chips & dips チップス& ディップス

レモン・アボカド・フムス、焦がしまウイ・オニオン・ランチ、ロ
ミ・トマト・サルサ、自家製チップス

“huihui” cobb salad “ファイファイ” コブ・サラダ

“まぜまぜ”スタイルのコブ・サラダ カフク産コーン、グリルチキン、
ピピカウラ、アボカド、焦がしまウイオニオン・バターミルク

crispy thai calamari & oysters

クリスピー・タイ風カラマリとオイスター
タイ風カラマリ(いか)とオイスターのクリスピー・フライ。
レッドカレー・ココナッツ・パウダー、チリの酢漬け、タイバジル、
カフィアライム・アイオリ

ali'i burger sliders * アリイ・バーガー

ペッパージャック・チーズ、アボカド、オニオンリング、マッシュルーム、
タバーン・フレンチフライ

fuji apple pie フジアアップル・パイ

キャンディード・レモン・ストウリューゼル、バジル・シロップ、
バニラ・ビーン・ジェラート

Enhancement Menu 追加オプション

ali'i burger slider (2 pieces)

アリイ・バーガー(2個)お一人様・\$10
ペッパージャック・チーズ、アボカド、オニオンリング、マッシュルーム

chef colin's market fish & chips

シェフ・コリンのマーケット・フィッシュ&チップス
お一人様・\$12

マヒマヒのビール衣フライ、オリジナル・ビーツ・ケチャップ、
ホーファーム産ゆずのピクルス、モルトビネガー・チップス

frings フリングス

タバーン・フレンチフライビール衣のオニオン・リングの盛り合わせ
お一人様・\$6

ゆずマスタード・アイオリ、ピリ辛スモーク・トマト・サンバル、
焦がしまウイ・オニオン・ランチでどうぞ

chicken caesar panino

チキン・シーザー・パニーノ お一人様・\$10
レモン・ピスタチオ・ペスト、ハマクア産トマト、ロメイン・ハーツ
(ロメインレタスの中心のおいしい部分)
トーストしたチャバタ・パン、格子切りフライドポテト

cheesecake・chocolate truffle pops

チーズケーキ・チョコレートトリュフ・ケーキポップス
各セット12本入り・\$72

Menu by Executive Chef Colin Hazama & Sous Chef Nathan Tasato

* 衛生局の規定により挽肉を使った料理は、60°C以下やメディアムウェルダン以下で調理をすることは禁じられております。
上記表示価格には4.712%のハワイ州税と18%のサービス料を加算させていただきます。
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。メニューは予告なく変更する場合がございます。