



surf lanai

フレッシュ・アンド・クリスピー fresh and crisp

本日のシェフのファーマーズ・マーケット・スープ **chef's farmer's market soup of the day 9**

シトラス・シュリンプ・ティラディート “ペルースタイル” **citrus shrimp tiradito “peruvian style” 18**

ホーファーム産トマト、ミックスグリーン、地元産オレンジ、コーンナッツクランチ、アヒ・アマリージョ・アイオリ

アジア風 “ポワソン・クリュ” 刺身のマリネ* **asian “poisson cru” cured sashimi * 20**

メバチマグロとコナ産カンパチ、水耕栽培のクレソン、ココナッツ・ゆず、七味オイル、クリスピー・ウル

マリズ・ガーデン産ビブレタス **mari's garden bibb lettuce 17**

スパイス梨、ポイントレイズ・ブルーチーズ、うずまき(キオウジヤ)ビーツ、キャンディーマカダミアナッツ・ヴィネグレ

ローカル “パンザネラ” サラダ **local “panzanella” salad 18**

ホーファーム産トマト、ジャパニーズきゅうり、ネイキッドカウ・デイリー産ラブネ・チーズ、クラ産玉ねぎ、ガーリック・クリスピー、チリ・バジル・ヴィネグレ

add レモングラス風味チキン胸肉のグリル付 または コリアンダー風味大海老のグリル付 **7**

アジア風ビーフサラダ **asian beef salad 25**

ハワイランチャーズ産ビーフの串焼き、ローカル・ミックスグリーン、クリスピー・カッサバ・チップス、ミント、パクチー(香菜)、カフィア・ライム・ヴィネグレ

sub レモングラス風味チキン胸肉のグリル または コリアンダー風味大海老のグリル **24**

モダン・フリュイ・ドウ・メール* **modern fruits de mer * 28**

海の幸の一品、コナ産ロブスター、大海老、スパイシー・アヒまぐろ、アボカドムース、やしの実、スマダファーム産クレソン、レモン・タラゴン・しょうゆヴィネグレ

ライター・フェア lighter fare

シェフのテイスティングトリオ **chef's tasting trio* 20**

シェフのファーマーズマーケットスープ、ミニ・パンザネラサラダ、ロブスターロール(ハーフサイズ)、ハニーアイオリ

マルガリータ・ピザ **margarita pizza 20**

ハマクア産トマト、フレッシュ・モッツアレラ、バジル、エキストラ・バージン・オリーブオイル

ガーリック・シュリンプスキャンピ・ピザ **garlic shrimp scampi pizza 23**

海老のピスターマリネ、ロースト・ガーリック・クリーム、バルサミコ・オニオン・マーマレード、ナロファーム産アルギュラ、ガーリックコンフィ

ハワイアン・キューバ・サンドイッチ **hawaiian cuban sandwich 22**

レモングラス風味豚バラのロースト、ピピカウラ、カレーアピッグ、ゆずピクルス、チリ・パパイヤ・マスタード、シェイブ・コールスロー、アロマティックハーブ、ガランガル・ヴィネグレ

sub タバーン・フライドポテト (シェイブコールスローのかわりに変更の場合) **3**

ロイヤル・アライ・バーガー **royal ali'i burger* 23**

ハワイランチャーズ産ビーフ挽肉、ペッパージャック・チーズ、アボカド、オニオンリング、アライ・マッシュルーム、タバーン・フライドポテト

sub パルメザン・トリュフ・フライドポテトにアップグレード **3**

スモーク・チキン・パニーノ・クラブ **smoked chicken panino club 22**

レモン・ピスタチオ・ペスト、ロメイン・ハーツ (ロメインレタスの中心のおいしい部分)、アボカド、アップルウッド・ベーコン、トーストしたチャバタ・パン、シーソルト・フライドポテト

オープン・ロブスター・タルティーン **open-faced lobster tartine 26**

ロブスター、ブチグリーン・サラダ、みそ・ハニー・アイオリ

executive chef colin hazama

sous chef colin sato

全てのメニュー料金にはハワイ州税4.712%が加算されます。メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。
加熱をしていない生肉、魚介類、卵を召し上がると、病気等にかかる場合がございますので、ご注意ください。*
食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお申し付け下さい。お食事をお取り分けされる際は追加料金5ドルがかかります。



surf lanai

シェフのシーズン・テイスティング・セットメニュー *chef's seasonal prix fixe tasting menu*

fresh and crisp

本日のシェフのファーマーズ・マーケット・スープ **chef's farmer's market soup of the day**

または OR

マリズ・ガーデン産ビブレタス **mari's garden bibb lettuce**

または OR

ローカル “パンザネラ” サラダ **local “panzanella” salad**

entrée

royal entrée から一品をお選び下さい。

dessert

ストロベリー・グアバ・チーズケーキ **strawberry guava cheesecake**

または OR

オンリー・アット・ザ・ロイヤル・シグネチャー・ピンク・ハウピア・ケーキ
only at the royal signature pink haupia cake

38

シェフのシーズン・テイスティング・セットメニューの、メニュー内容の変更は承っておりませんことをご了承下さい。

ロイヤル・アントレ **royal entrée**

トウイスティッド・マーケット・フィッシュ&チップス **twisted market fish & chips 24**
マヒマヒのビール衣フライ、ロングビーンズのフライ、ホーフアーム産ゆずのピクルス、シグネチャー・ピーツ・ケチャップ

ココナッツグローブ・ロコモコ **coconut grove loco moco 24**
ビーフショートトリブのポートワイン煮、クリスピー・ポーチドエッグ、パンダン・ガーリック・ライス、赤玉ねぎマーマレード

ヴェロ・ヴェラ・パスタ **welo vera pasta 20**
ハワイ産アスパラガス、ケール、チェリートマト、ズッキーニ・ストランド、ロイヤル・マリナーラ・ソース
add レモングラス風味チキン胸肉のグリル付 または コリアンダー風味大海老のグリル付 **7**

オナガのシトラス風味酒蒸し **citrus sake steamed onaga 28**
ハワイ産根野菜、東京ねぎ、しそ、パンダン・ジャスミン・ライス、白しょうゆだし

デザート **dessert**

ベイクド・パッションフルーツ・クリーム **baked passion fruit cream 10**
キャラメライズド・マンゴー、ココナッツ・シャーベット

ストロベリー・グアバ・チーズケーキ **strawberry guava cheesecake 10**
ココナッツショートブレッド・クラスト、ミント・トロピカルフレッシュフルーツ・コンポート、ハウピア、リリコイ・リダクション

シトラス & ベリーズ **citrus and berries 11**
ホワイトチョコレート・マックナッツ・克蘭チ、マイヤーレモン・カード、ブルーベリー・ジュレ、ラベンダー・ストロベリー・パヴロア

チョコレート・セダクション **chocolate seduction 11**
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

オンリー・アット・ザ・ロイヤル・ラ・ジェラテリア特選ジェラートとシャーベット
only at the royal exclusive la gelateria gelato and sorbets 9
ストロベリーのローストとパヴロア・スプレッド添え

オンリー・アット・ザ・ロイヤル・シグネチャー・ピンク・ハウピア・ケーキ
only at the royal signature pink haupia cake 10
ピンクのココナッツ味ハウピアクリーム、ピンクのココナッツフレーク、フレッシュベリー添え

全てのメニュー料金にはハワイ州税4.712%が加算されます。メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。
加熱をしていない生肉、魚介類、卵を召し上がると、病気等にかかる場合がございますので、ご注意ください。*
食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお申し付け下さい。お食事をお取り分けされる際は追加料金5ドルがかかります。