

.. カクテル&ビール ..

フレッシュラズベリーコリンズ 11

fresh raspberry essenced Collins

フレッシュ・ラズベリーと絞りたてレモン、ハワイ産白サトウキビのお砂糖、ボンベイ・サファイア・ジンとソーダ水のさわやかなカクテル

フレッシュトップレスマイタイ 12

the french topless mai tai

サンフランシスコでダブル・ゴールド・ベスト賞に選ばれた人気マイタイ! ドマニエ・ディ・カントン生姜のリキュール、コーベル・ブランデーと新鮮パイナップル・ジュースの上品なハワイアン・カクテル

スリーオリーブトマトウオッカのワサビティーニ 9

three olives tomato wasabi-tini

スリー・オリーブ・ウオッカのトマト・フレーバーとアズーア特製ブラディー・マリー・ミックスをワサビ・パウダーで仕上げた特製マルティニー

オルガニックピナコラーダティーニ 12

organic pina colada-tini

新鮮パイナップルの果実をつぶし、バカルディ・ココナツ ラム酒と、更に絞りたてパイナップル・ジュースでミックスしたマルティニー

スパークリングフレッシュアジアンペアーマルティニー 14

sparkling fresh asian pear martini

グレイグース・ラ・ポア (梨風味) ウオッカを梨の果実とサトウキビの砂糖、クランベリー・ジュースとスパークリング・ワインでミックスしたピンクのおしゃれなマルティニー

スパークリングハイビスカスギムレット 12

sparkling hibiscus gimlet

ザ・ロイヤル・ハワイアンの庭に咲くハイビスカスの花を、グレイグースウオッカ、新鮮ハワイアン・ライムとソーダ水でさっぱり仕上げたユニークなカクテル

カイピリンハ・デ・キュラソー 14

caipirinha de curacao

高級ブラジル・サトウキビ・リキュール、レブロン・カチャカとパイナップルの果実、ライムジュースとオレンジリキュール、ボルス・アズーアキュラソーのほんのり甘いブルー・カクテル

ウッドフォードサゼラック 11

the woodford sazerac

ウッドフォード・レゼルブ・バーボンをスイート・バムース、ペイチャウド・ビターとアニースで上品に作ったバーボン好きには名高い、伝統的ドリンク

オパカパカ・エリキシール 12

opakapaka elixir

バカルディ・ピーチ・ラム酒 (桃風味) をカイヤン・ペッパー、クランベリー・ジュースでフィニッシュ。ピンクのさわやかドリンク

ビール 6

beer of azure

バドワイザー bud, バドライト bud light,

ハイネケン Heineken,

クアーズライト coors light,

ハワイ島コナ産ビッグウェイブ・ゴールドンエール

kona big wave golden ale,

ハワイ島コナ産ロングボード・ラガー kona longboard lager,

ピルスナーウルケル (チェコ産) pilsner urquell,

レッドストライプ (ジャマイカ産) red stripe

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。

..スモール・プレート(前菜) small plates..

ビッグ・アイランド・サラダ big island salad 10

ハマクア産マッシュルーム、ベビー・グリーン、ハワイ島火山の近くで製造された蜂蜜入り、ヴィネグレ・ドレッシング添え

ロメイン・シーザーサラダ rice paper wrapped hirabara farms' baby romaine caesar salad 12

ヒラバラ農場で採れるベビー・ロメインを使ったサラダ、熟れたトマトとスペインのアンチェゴ・チーズ入り

海の幸シーフードサラダ ocean salad 25

ロブスター、海老、ハワイ島近海でとれるあわびやホタテ貝入り、トビコと香草のドレッシングでお召し上がり下さい

アラスカン・キング・クラブ・チャウダー king crab chowder 12

アラスカ産キング・クラブとカフク地方で採れるコーンとねぎ入りクリーム・チャウダー・スープ

アズーア風刺身 azure sashimi 19

ハワイ産アヒ鮪とカンパチのお刺身、アボカドサラダ添え、生姜入りヴィネグレ・ドレッシングでどうぞ

海老の香草グリル grilled coriander prawns 19

スイカのセビーチェ添え、タイ産チリとタヒチ産ライムで香ばしくグリルしました

ベビー・リブ・ステーキ kona baby back ribs 17

コナ・コーヒー・バーベキューソースを使用、コーンとエダマメ添え ステーキはキアヴェの木でスモークしました

はまぐりの酒蒸し sake steamed manila clams 17

えのき茸とレモン、香草のスープ仕立て

カリフォルニア産和牛の薄切りカルパッチョ torched kobe carpaccio 18

マンチェゴ・チーズとアルーグラ入り、山葵アイオリ・ソース添え

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。
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness.

.. ビッグ・プレート(主菜) large plates ..

オパカパカ (ピンク鯛) のピリカラ生姜蒸し 36

ginger steamed opakapaka

ククイナッツ入りチリ・ブロス・ジャスミン・ライス添え

ブラック&ブルーアヒ (鮪) のタタキ風 37

black & blue seared ahi

スパイスされた海苔をクラストにポートワインとマスタードのソースでお召し上がり下さい

ハワイ島コナ産 海の幸ボール 45

kona shellfish bowl

ロブスター、海老、あさり、ホタテ貝、あわび、マッシュルーム入り、ライムとチリスパイス、香草スープ仕立て

ロブスターのシャモール、クリスピー・ポテト添え 60

spiced kona lobster chermoula & crispy fingerling potato

ハワイ島コナ産ロブスターにスパイスを加えて仕上げました、ここハワイで採れたコーン、アスパラガス、マッシュルーム入り

ローストチキン 32

shelton farms roasted chicken

チキンはシェルトン・ファーム産を使用、かぼちゃとガーリックマッシュポテト添え

骨付き子羊のステーキ 45

grilled mountain meadow lamb chops

ほんのり甘いアーモンド、レモンの風味そして赤ワイン・ジンファンデル・ソース

牛肉プライムリブステーキ 45

usda prime ribeye

クリーム・コーン、ハマクア産マッシュルームソテー、クリスピーに仕上げたエシャロット添え、赤ワインのグレーズ・ソースでどうぞ

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。
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness.

.. 本日のお魚 PIER 38: local seafood ..

ホノルル鮮魚市場のせりは、東京とメイン州の間にて唯一行われるユニークもので第 38 港にて毎日行われております。黄銅のベルが午前 5 時半になり、目利きの良いハワイアン・フィッシャーメン達が本日のせりにかかります。シェフが生きのよい魚を選び最高のものをお客様にお届け致します。このお料理は地価ですのでお値段は別紙をご覧ください。

お魚は高温度でシンプルにローストします。

仕上げの方法は次の 2 つからお選びください：

レモンと新鮮な香草を使用した白ワインソース
white wine, meyer lemon and fresh herbs

又は- or

シェフ特製アイランド・フィニッシュ
island preparation with soy-young ginger lacquer

.. お魚と良いとり合わせのサイドオーダー sides ..

新じゃがのオリーブオイルとハワイ産塩ソテー 7
crushed fingerling potato

香草ジャスミンライス 5
lemon grass & kaffir lime jasmine rice

しいたけ入り緑茶そば 7
green tea soba noodles, shiitake mushroom-tsuyu sauce

中華の青菜ボクチョイの蒸し物 steamed baby bok choi 7

ワイアルア産ロースト・アスパラガス 9
oven roasted waiialua asparagus, smoked citrus aioli

ハワイ産ほうれん草のガーリック風味酒蒸し 7
sake braised big island spinach, garlic chips

カフク産コーンとハマクア産きのこのソテー 8
kahuku corn & hamakua mushrooms

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。
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness.