



## ALOHA MENU

アロハ・メニュー

### CHOICE OF SALAD サラダ

(一品お選び下さい)

#### Lettuce Wedge レタスウェッジサラダ

新鮮しゃきしゃきアイスバーグレタスをざっくりとくし型に切ったレタス丸ごとサラダ、ブルーチーズドレッシング

#### Steak House Salad ステーキハウスサラダ(グリーンサラダ)

アイスバーグレタス、ルッコラ、ベビーレタス、グレープトマト、ガーリッククルトン、赤玉ねぎ、ヴィネグレット(フレンチ)ドレッシング

### CHOICE OF ENTRÉE SELECTIONS アントレー

(メインディッシュ、一品お選び下さい)

#### Petite Filet プチ・フィレミニオン

米国中西部の広大な放牧場でとうもろこしを食べて育った健康な牛の最も脂肪分が少なくやわらかい部位「フィレ」のミニサイズステーキ

#### Island Fresh Fish 本日の魚料理

本日の鮮魚料理・係りの者にお問い合わせ下さい

#### Stuffed Chicken Breast 地鶏胸肉のオープンロースト

ガーリックとハーブ風味のクリームチーズを詰めてオープン焼きした地鶏の胸肉 レモンバターとタイム(ハーブ)風味仕立て

### ACCOMPANIMENTS 付け合せ

皆様でお分けになって頂くファミリースタイルの付け合せが含まれます

ガーリックマッシュポテト、スピナッチ(ほうれん草)のクリーム煮

### DESSERT デザート

#### White Chocolate Bread Pudding

ホワイトチョコレートブレッドプディング

ホワイトチョコレート入りホームメイドパンプディング

*Royal Kona Coffee or Hot Tea*

ロイヤルコナコーヒー、または紅茶

お一人様 \$ 59.95

(上記価格にサービス料金、及びハワイ州消費税が加算されます)



## MAILE MENU マイル・メニュー

### CHOICE OF SALAD サラダ (一品お選び下さい)

#### Caesar Salad シーザーサラダ

しゃきしゃきロメインレタス、ロマーノチーズ、クリーミーシーザードレッシング、  
パルメザンチーズ、ガーリッククルトン、挽きたて黒粒胡椒

#### Steak House Salad ステーキハウスサラダ (グリーンサラダ)

アイスバーグレタス、ルッコラ、ペビーレタス、グレーブトマト、ガーリッククルトン、赤玉ねぎ、ヴィネグレット(フレンチ)ドレッシング

### CHOICE OF ENTRÉE SELECTIONS アントレー

(メインディッシュ、一品お選び下さい)

#### Filet ファイルミニオン

米国中西部の広大な放牧場でどうもろこしを食べて育った健康な牛のフィレステーキ  
最も脂肪分が少なくやわらかい部位

#### Ribeye リブアイ (リブローズ)

USDA (米国農務省) 認定プライム牛のリブアイステーキ 脂ののったジューシーでやわらかい部位

#### Island Fresh Fish 本日の魚料理

本日の鮮魚料理・係りの者にお問い合わせ下さい

#### Stuffed Chicken Breast 地鶏胸肉のオープンロースト

ガーリックとハーブ風味のクリームチーズを詰めてオープン焼きした地鶏の胸肉 レモンバターとタイム(ハーブ)風味仕立て

### ACCOMPANIMENTS 付け合せ

皆様でお分けになって頂くファミリースタイルの付け合せが含まれます  
ガーリックマッシュポテト、スピナッチ(ほうれん草)のクリーム煮

### CHOICE OF DESSERT デザート

(下記より一品お選び下さい)

#### White Chocolate Bread Pudding

ホワイトチョコレートブレッドプディング

ホワイトチョコレート入りホームメイドパンプディング

#### Ice Cream or Sorbet アイスクリーム、またはシャーベット

*Royal Kona Coffee or Hot Tea*

ロイヤルコナコーヒー、または紅茶

お一人様 \$ 69.95

(上記価格にサービス料金、及びハワイ州消費税が加算されます)



## ORCHID MENU

オーキッド・メニュー

### APPETIZER 前菜

#### Stuffed Mushroom マッシュルームのクラブミート詰め

マッシュルームにロマーノチーズを効かせたカニの身をたっぷり詰めてオープン焼きしたスタッフドマッシュルーム

### CHOICE OF SALAD サラダ (一品お選び下さい)

#### Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ

しゃきしゃきロメインレタス、ロマーノチーズ、クリーミーシーザードレッシング、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン、挽きたて黒粒胡椒

#### Lettuce Wedge レタスウェッジサラダ

新鮮しゃきしゃきアイスバーグレタスをざっくりとくし型に切ったレタス丸ごとサラダ、ブルーチーズドレッシング

#### Steak House Salad ステーキハウスサラダ (グリーンサラダ)

アイスバーグレタス、ルッコラ、ベビーレタス、グレープトマト、ガーリッククルトン、赤玉ねぎ、ヴィネグレット (フレンチ) ドレッシング

### CHOICE OF ENTRÉE SELECTIONS アントレー

(メインディッシュ、一品お選び下さい)

#### Filet ファイレミニオン

米国中西部の広大な放牧場でとうもろこしを食べて育った健康な牛のフィレステーキ  
最も脂肪分が少なくやわらかい部位

#### Ribeye リブアイ (リブローズ)

USDA (米国農務省) 認定プライム牛のリブアイステーキ 脂ののったジューシーでやわらかい部位

#### New York Strip ニューヨークステーキ

米国農務省認定牛プライム牛サーロインのセンターカット しっかりとした歯ごたえがあり、肉の旨味が詰まった部位

#### Lamb Chops ラムチョップ (仔羊肉) のガーリックマリネ

一昼夜マリネした厚切りのやわらかい骨付き仔羊肉のグリル ドミグラスソース入り特製バター仕上げ、フレッシュミントの葉

#### Island Fresh Fish 本日の魚料理

本日の鮮魚料理・係りの者にお問い合わせ下さい

#### Stuffed Chicken Breast 地鶏胸肉のオープンロースト

ガーリックとハーブ風味のクリームチーズを詰めてオープン焼きした地鶏の胸肉 レモンバターとタイム (ハーブ) 風味仕立て

### ACCOMPANIMENTS 付け合せ

皆様でお分けになって頂くファミリースタイルの付け合せ

スピナッチ (ほうれん草) のクリーム煮、ガーリックマッシュポテト、ライス

### DESSERT デザート

(下記より一品お選び下さい)

#### Fresh Seasonal Berries with Sweet Cream フレッシュベリー

季節のフレッシュベリーいろいろ、アングレースソース

#### White Chocolate Bread Pudding ホワイトチョコレートブレッドプディング

ホワイトチョコレート入りホームメイドパンプディング

#### Ice Cream or Sorbet アイスクリーム、またはシャーベット

Royal Kona Coffee or Hot Tea

ロイヤルコナコーヒー、または紅茶

お一人様 \$ 79.95

(上記価格にサービス料金、及びハワイ州消費税が加算されます)



## HIBISCUS MENU

### ハイビスカス・メニュー

#### CHOICE OF APPETIZER 前菜

(一品お選び下さい)

##### Stuffed Mushroom マッシュルームのクラブミート詰め

マッシュルームにロマーノチーズを効かせたカニの身をたっぷり詰めてオープン焼きしたスタッフドマッシュルーム

##### Veal Osso Buco Ravioli オッソブッコのラビオリ(袋状 pasta)

仔牛のすね肉ワイン煮込みとモッツアレラチーズを詰めたサフラン風味のラビオリ  
白ワインミグラスソース、ほうれん草のソテー添え

#### CHOICE OF SALAD サラダ

(一品お選び下さい)

##### Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ

しゃきしゃきロメインレタス、ロマーノチーズ、クリーミーシーザードレッシング、パルメザンチーズ、ガーリッククルトン、挽きたて黒粒胡椒

##### Lettuce Wedge レタスウェッジサラダ

新鮮しゃきしゃきアイスバーグレタスをざっくりとくし型に切ったレタス丸ごとサラダ、ブルーチーズドレッシング

#### CHOICE OF CLASSIC SURF & TURF ENTRÉE SELECTIONS

##### ステーキ&シーフードのコンビネーションアントレー

(メインディッシュ、一品お選び下さい)

##### Steak & Lobster ステーキ&ロブスター

米国中西部の放牧場でとうもろこしを食べて育った健康な牛のフィレステーキとロブスターテールコンボ

##### Steak & Shrimp ステーキ&シュリンプ

定番コンビネーション フィレステーキ&ケイジャンスパイスを効かせた海老のグリル

##### Steak & King Crab ステーキ&キングクラブ

牛肉の最もやわらかい部位、フィレステーキとタラバガニのスチームのコンビネーション

##### Steak & Crabcakes ステーキ&クラブケーキ

ワタリガニの身のオープン焼きハンバーグ風とフィレステーキ

#### ACCOMPANIMENTS 付け合せ

皆様でお分けになって頂くファミリースタイルの付け合せが含まれます  
ポテトグラタン、アスパラガスのグリルとオランダースソース(自家製マヨネーズ風ソース)

#### DESSERT デザート

(下記より一品お選び下さい)

##### Crème Brulee クレームブリュレ

パリッと表面を焦がしたクラシックスタイルのカスタード 季節のベリー、ミント

##### Fresh Seasonal Berries with Sweet Cream フレッシュベリー

季節のフレッシュベリーいろいろ、アングレースソース

*Royal Kona Coffee or Hot Tea*

ロイヤルコナコーヒー、または紅茶

お一人様 \$109.95

(上記価格にサービス料金、及びハワイ州消費税が加算されます)