

日替わりメニュー

Daily Specials

ミックスシーフードグリル

Mixed Seafood Grill

35

カウアイシュリンプ、ロブスター テール(ハーフ)、新鮮とれたて魚介類、
北海道産ホタテ、ターメリック ピラフ、トマト チリソース

ペアリング PAIRING グルナッシュ Garnatxa | Arrels, Clos Pissarra, スペイン
グラス BOTTLE 15 ボトル GLASS 53

オーストラリア産ラムチョップのグリル

Grilled Australian Lamb Chops

40

アナトー(スパイス)、ローストポテト、炙りニンジン、クレソン ソース

ペアリング ジンファンデル | ハートフォード「オールド・ヴァイン」ロシアン・リヴァーヴァレー、カリフォルニア
PAIRING Zinfandel | Hartford 'Old Vine' Russian River Valley, California
グラス BOTTLE 17 ボトル GLASS 65

リブアイ

Rib Eye

42

約340gの Sterling Silver ビーフ、スモークドソルト、トリュフ ポテトピューレ
ケールのソテー、B-1 ステーキソース

ペアリング カベルネソーヴィニヨン | シャペレー“シグニチャー”ナパヴァレー
PAIRING Cabernet Sauvignon | Chappellet 'Signature', Napa Valley
グラス BOTTLE 25 ボトル GLASS 125

オードブル Starters

ロブスタービスク ショットグラス Shot 3 ボウル Bowl 6
フェネルのキャラメル炒め、クレーン フレーシュ添え
Lobster Bisque

B ▶▶▶ **ハワイ産のエビ(塩胡椒)** 15
軽く揚げたエビ、ガーリックコンフィ、四川塩胡椒、
コリアンダー、ネギ
Salt-N-Pepper Local Prawns

タコのグリル 16
スロークックド オクトパス、ナス、ピコデガロ、ルッコラ、
揚げたエシャロット
Charred Tako

アヒ ポケ 13
醤油、グリーンオニオン、ふりかけ、唐辛子、レモンで香りをつけて
Ahi Poke

BASALT ティラディート(ペルーの魚介料理) 15
炒めたコーン、マイクロレタス、海苔、アヒ アマリージョ
(唐辛子)ソース
Basalt Tiradito

スパイシー カンパチ ポケ 13
自家製サンバル(辛味調味料)、潰したアボカド、アイスレタス、
エビチップ、甘醤油
Spicy Kampachi Poke

殻付き生牡蠣 Oysters on the Half Shell
半ダース(6個) 24 1ダース(12個) 44
ソースを選択してください: カラマンシ ライムのカクテルソース
(Calamansi Cocktail Sauce) or ハワイアン チリペッパー ミニョネット
(Hawaiian Chili Pepper Mignonette)

サラダ Salads

ミックスサラダ 9
地元のレタス、トマト、ヤシの芽、紅芯大根、エシャロットの
醤油ビネグレットソース
Mixed Greens

B ▶▶▶ **ハーブとローストビーツのサラダ** 13
地元の山羊のチーズ、ルッコラ、クリスピー
エシャロット、シェリー ビネグレットソース
Herb Roasted Beets Salad

チーズ盛り合わせ 13
国産チーズ、輸入チーズの盛り合わせ。キャンディー ナッツ、
フルーツ、ハワイ産ハチミツ、バゲット
Cheese Platter

シャルキュトリ盛り合わせ 14
ダックレバーのパテ、サラミ、塩漬け肉、ピクルス、マスタード、
バゲットのライス
Charcuterie Platter

B ▶▶▶ **アドボ チキン&クラッカー** 13
酢醤油がけ、ガーリックチリのディップソース、
鶏皮のクラッカー
Adobo Chicken Wings & Crackers

ポークベリーバンズ 12
黒パオズ、ピクルス、海鮮スリラッチャー(シラチャ)ソース
Pork Belly Buns

サツマイモのマッシュポテト 11
ココナッツミルク、コーン、ヤシの芽、タイバジル、ケール、椎茸
Sweet Potato Piele

ロティサリーダックのエンパナーダ(具入りパン) 10
熟成山羊チーズ、チェリーのブランデー漬け、ハラペーニョ
のピクルス、アボカドとライムのクリーム
Rotisserie Duck Empanadas

エアルームトマト 14
フレッシュ モッツアレラ、バジル、シーソルト、熟成バルサミコ酢、
エクストラバージン オリーブ オイル、バルサミコ キャビア
Heirloom Tomatoes

B ▶▶▶ = シェフのおすすめ
SIGNATURE DISH

メイン料理 Main Course

<p>プライムリブ 約340gのプライムリブ、地元の塩漬けハーブのせ。 ユーコン ゴールド ポテトのマッシュポテト、温野菜 Prime Rib</p>	29	<p>パッパルデッレ (パスタ) & ラグーソース 自家製フレッシュ パスタ、マッシュルーム、豚肩肉、トマトの ハーブソース、パルメザンチーズ Pappardelle & Pork Ragu</p>	23
<p>トップ サーロイン サツマイモとマッシュルームのマッシュポテト、パイナップル のチミチュリ(アルゼンチン発祥のソース) Coulotte Steak</p>	26	<p>野菜リゾット 枝豆、チンゲンサイ、ベビーキャロット、パルメザンクリスピー、 フェネル ポーレン(花粉) Vegetable Risotto</p>	21
<p>ビーフテンドーロイン 約113gのテンドーロイン 2つ、クリームコーン、ポテトピューレ、 ロースト ガーリックバター Beef Tenderloin</p>	45	<p>B ハワイ産のエビを使った自家製パスタ 28 ハワイ産のエビ、チャコールリングイネ、マッシュルーム、 ベビー チンゲンサイ、レモンとチリのクリームを添えて Local Prawns with House-Made Pasta</p>	
<p>ローストチキン(ハーフ) ペルーのマリネ、ローストポテト、炒めたコーン、 パクチーのソース Roasted Half Chicken</p>	29	<p>軽く焦げ目をつけた北海道のホタテ いくら、枝豆、わさび、ポテトピューレ Seared Hokkaido Scallops</p>	27
<p>ハワイ産の茹でた豚肩肉 ハーブとともにローストしたポテト、アスパラガス、 マスタードソース、サルサ ベルデ(メキシコのソース) Braised Two Lady Farms Pork Shoulder</p>	25	<p>仕入れたばかりの新鮮な魚介 マカデミアナッツのパン粉のせ、地元の米、海苔、カラマンシー とケッパーのバター Fresh Catch of the Day</p>	29
<p>BASALTバーガー Basalt Burger 約225gの和牛パティ、ハワイアン アイランド ドレッシング、 トマト、タマネギとプリオッシュバンズ、フレンチフライを添えて 追加 アボカド Add avocado 追加 ベーコン Add bacon 追加 ハワイ産マッシュルームのグリル Add mushrooms 追加 ブルーチーズ Add bleu cheese オニオンリング Onion Rings フライドポテト(唐辛子風味) Toga Fries</p>	19 +3 +3 +3 +3 +3	<p>B アラスカ銀鱈の粕漬け 37 おにぎり、地元産グリーン野菜のソテー、ラー油、 醤油みりん Kasu Marinated Alaskan Black Cod</p>	
		<p>ロブスター & ステーキセット 溶かしバターで調理したロブスター(冷水種) テール、 ビーフテンドーロイン、黒胡椒と炒めたネギのソース Lobster & Steak Duo</p>	39

生または十分に加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、甲殻類、卵により食中毒のリスクが高まる場合があります

サイドメニュー Sides

ハワイ産の野菜蒸し _____ 7
レモンとスイートオニオンを添えて
Braised Local Greens

キノコのソテー _____ 8
Sautéed Mushrooms

クリームコーン _____ 6
Cream of Corn

白米または玄米 _____ 4
White or Brown Rice

ガーリックライス _____ 5
Garlic Rice

ユーコンゴールド ポテトのマッシュポテト _____ 5
Yukon Gold Mashers

お飲み物 Beverages

プランテーションアイスティー Plantation Iced Tea _____ 4

アイスティー Iced Tea _____ 5
ストロベリー (Strawberry)、グアバ (Guava)、
パッションフルーツ (Passion Fruit)

レモネード Lemonade _____ 4
レギュラー (Regular)、グアバ (Guava)、
パッションフルーツ (Passion Fruit)

ジュース Juice _____ 4
オレンジ (Orange)、パイナップル (Pineapple)、
クランベリー (Cranberry)、POG (パッション オレンジ グアバ)

ソフトドリンク Fountain Drinks _____ 4
コココーラ (Coke)、Sprite、ダイエットコーラ (Diet Coke)、
ジンジャエール (Ginger Ale)、ルートビア (Root Beer)

ロコティー & カスタム焙煎コーヒー Local Tea & Custom Roast Coffee

ハワイアンパラダイスティー Hawaiian Paradise Tea _____ 4
ブラックティー (Black Tea)、煎茶 (Sencha)、ジャスミンティー (Jasmine)、
カモミールティー (Chamomile)、アールグレイ (Earl Grey)

フレンチプレス カスタムハワイアンブレンドコーヒー
ハワイアンパラダイスコーヒー、ハワイ
French Press Custom Hawaiian Blend Coffee
350ml (12oz) _____ 5 940ml (32oz) _____ 9 1500ml (51oz) _____ 15

カスタムハワイアンブレンドコーヒー _____ 3.50
ハワイアンパラダイスコーヒー、ハワイ
Custom Hawaiian Blend Coffee

エスプレッソ Espresso
シングルショット Single-Shot _____ 3.50
ダブルショット Double-Shot _____ 4

カプチーノ Cappuccino _____ 4.50

ラテ Latte _____ 4.75

マキアート Macchiato _____ 3.75