

# ディナ

毎日 17:00 ~ 22:00

ブレイクファスト	7:00 ~ 14:30
ランチ	11:30 ~ 14:30
ハッピーアワー	15:00 ~ 18:00
サンセットスペシャル	17:00 ~ 18:00

## オードブル Starters

**ロブスタービスク**  
 ショットグラス Shot 4      **ボウル Bowl 8**  
 フェネルのキャラメル炒め、  
 クレーム 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、四川塩胡椒、ネギ、  
 ガーリックコンフィ、コリアンダー  
 Salt-N-Pepper Local Prawns

**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

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

**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、バゲット、  
 ハチミツ  
 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、バゲットのスライス  
 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

**ロティサリーダックのエンパナーダ** 10  
 (具入りパン)  
 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

## 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** 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

**エアルームトマト** 14  
 ブッラータ、バジル、シーソルト、  
 熟成バルサミコ酢、バルサミコ キャビア、  
 エクストラバージン オリーブ オイル  
 Heirloom Tomatoes

## メイン料理 Main Course

**ニューヨークステーキ** 39  
 約340gのスターリングシルバー牛、ベビー鹿コラ、  
 ニョッキ パリジェンヌ、フェネル ポーレン、  
 フライドガーリック  
 New York Steak

**プライムリブ** 31  
 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

**オーストラリア産ラムチョップのグリル** 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  
 Grilled Australian Lamb Chops

**BASALTバーガー Basalt Burger** 19  
 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、タマネギとブリオッシュバンズ、  
 フレンチフライを添えて  
**追加 アボカド Avocado** +3  
**追加 または ベーコン Bacon** +3  
**追加 ハワイ産マッシュルームのグリル Mushrooms** +3  
**追加 ブルーチーズ Bleu Cheese** +3  
**オニオンリング Onion Rings** +3  
**フライドポテト(唐辛子風味) Toga Fries** +3

**ローストチキン(ハーフ)** 29  
 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

**蒸し豚** 27  
 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 Pork Shoulder

**パッパルデッレ(パスタ) & ラグーソース** 25  
 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

**野菜リゾット** 23  
 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

**B** ▶ **ハワイ産のエビを使った自家製パス** 30  
 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 Housemade Pasta

**ミックスシーフードグリル** 37  
 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  
 Mixed Seafood Grill

**軽く焦げ目をつけた北海道のホタテ** 29  
 いくら、枝豆、わさび、ポテトピューレ  
 Seared Hokkaido Scallops

**仕入れたばかりの新鮮な魚介** 30  
 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

**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

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

**B** ▶ = シェフのおすすめ

808.923.5689 ▲ 2255 Kuhio Ave  
basaltwaikiki.com

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY