

# ディナー

毎日 17:00 ~ 22:00

## 前菜

- |  |   |
|--|---|
| <b>ロブスタービスク</b> ショット 4 スープ 8<br>香ばしく炒めたフェネル、クレームフレッシュ添え<br>Lobster Bisque  | <b>チーズ盛り合わせ</b> 13<br>国産と輸入チーズ、キャンディードナッツ、<br>フレッシュフルーツ、ハチミツ、バゲット<br>Cheese Platter                               |
| <b>B</b> <b>ハワイ産海老のソルト&amp;ペッパー</b> GF 15<br>カラッと揚げた海老、ガーリックコンフィ、パクチー、<br>四川風ソルト&ペッパースパイス、ネギ<br>Salt-N-Pepper Local Prawns | <b>シャルキュトリー盛り合わせ</b> 14<br>鴨レバーのパテ、サラミ、熟成ハム、ピクルス、<br>マスタード、バゲットスライス<br>Charcuterie Platter                        |
| <b>アヒ ポケ</b> 13<br>醤油、青ネギ、ふりかけ、唐辛子、レモン風味<br>Ahi Poke   | <b>B</b> <b>アドボ チキンウイング&amp;クラッカー</b> 13<br>酢醤油グレース、スパイシーガーリックディップ、<br>鶏皮のクラッカー<br>Adobo Chicken Wings & Crackers |
| <b>スパイシー カンパチ ポケ</b> 13<br>自家製サンバル、アボカドマッシュ、レタス、<br>黒胡麻ライスチップス、甘辛醤油<br>Spicy Kampachi Poke                                 | <b>ロティサリーダックのエンパナーダ</b> 10<br>熟成ヤギのチーズ、チェリーのブランデー漬け、<br>ハラペーニョのピクルス、アボカドとライムのクリーム<br>Rotisserie Duck Empanadas    |
| <b>ポークベリーバンズ</b> 12<br>豚バラ肉、チャコール入り黒パオズ なます、<br>海鮮醬スリラチャソース<br>Pork Belly Buns   |   |

## サラダ

**ミックスサラダ** 9  
ワイオリ産のレタス、トマト、  
ヤシの芽、紅芯大根、  
エシャロットの醤油ヴィネグレット  
Mixed Greens

**B** **ハーブとローストビーツ** 13  
地元産のヤギのチーズ、  
ルッコラ、クリスピーエシャロット、  
シェリーヴィネグレット  
Herb Roasted Beets

**エアルームトマト** GF 14  
ブッラータチーズ、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  
Heirloom Tomatoes

## メイン料理

- |  |   |
|--|---|
| <b>B</b> <b>ニューヨークステーキ</b> 39<br>約283gのスターリングシルバービーフ、ベビー鹿角、<br>ニョッキ、パルメザン、フェネル、ポレン、<br>フライドガーリック<br>New York Steak | <b>ポークラグーソースのパッパルデッレ</b> 25<br>マッシュルーム、豚肩肉の煮込み、トマトハーブソース、<br>パルメザンチーズ<br>Pork Ragù Pappardelle                      |
| <b>プライムリブ</b> GF 31<br>塩とハーブをまぶしてオープンで焼いた約340gの<br>プライムリブ、ユーコンゴールドのマッシュポテト、温野菜<br>Prime Rib                        | <b>野菜のリゾット</b> GF 23<br>枝豆、チンゲンサイ、ベビーキャロット、<br>パルメザンクリスピー、フェネル、ポレン<br>Vegetable Risotto                             |
| <b>オーストラリア産ラムチョップのグリル</b> GF 40<br>アナトー(スパイス)、ローストポテト、炙りニンジン、<br>クレソンソース<br>Grilled Australian Lamb Chops          | <b>B</b> <b>カウアイ産海老の自家製チャコールリングイネ</b> 30<br>椎茸、チェリートマト、ベビーチンゲンサイ、<br>レモンチリクリームソース<br>Kauai Prawns Charcoal Linguine |
| <b>豚肩肉のやわらか煮込み</b> 27<br>ハーブローストポテト、アスパラガス、<br>I.P.A. マスタードソース、サルサベルデ<br>Braised Pork Shoulder                     | <b>ミックスシーフードグリル</b> 37<br>カウアイ産海老、ロブスターテール(ハーフ)、<br>獲れたての魚介類、北海道産ホタテ、ターメリックピラフ、<br>トマトチリソース<br>Mixed Seafood Grill  |
| <b>BASALTバーガー</b> 19<br>約225gの和牛パティ、ハワイアンアイランド<br>ドレッシング、トマト、タマネギとブリオッシュバンズ、<br>フレンチフライを添えて<br>Basalt Burger       | <b>北海道産ホタテの炙り</b> GF 29<br>いくら、枝豆、トリュフオイル、とびこバター、ポテトピュレ<br>Seared Hokkaido Scallops                                 |
| <b>アボカド、ベーコン、ブルーチーズ、<br/>ハワイ産マッシュルームのグリルを追加</b> 各+3<br><b>オニオンリングまたは唐辛子フライに変更</b> +3                               | <b>本日の新鮮な魚料理</b> 30<br>マカデミアナッツのパン粉のせ、オレナライス、<br>海苔のチュイール、カラマンシーとケッパーのバターソース<br>Fresh Catch of the Day              |
| <b>ローストチキン(ハーフ)</b> 29<br>ペルー風マリネ、ローストポテト、焦がしコーン、<br>パクチーソース<br>Roasted Half Chicken                               | <b>B</b> <b>アラスカ銀鱈の粕漬け</b> 37<br>おにぎり、地元産緑野菜のソテー、チリオイル、<br>みりん醤油のグレース<br>Kasu Marinated Alaskan Black Cod           |

- |                |  |                                    |
|----------------|--|------------------------------------|
| <b>サイドメニュー</b> | <b>白米または玄米</b> White or Brown Rice 4                 | <b>キノコのソテー</b> Sautéed Mushrooms 8 |
|                | <b>ユーコンゴールドのマッシュポテト</b> Yukon Gold Mashed Potatoes 5 | <b>焦がしコーン</b> Charred Corn 6       |

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

**GF** グルテン  
フリー

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY

ブレイクファスト 7:00 ~ 14:30    ランチ 11:00 ~ 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