

ディナー

毎日 17:00 ~ 22:00

前菜

- | | |
|--|---|
| ロブスタービスク ショット 4 スープ 8
香ばしく炒めたフェネル、クレームフレッシュ添え
Lobster Bisque | チーズ盛り合わせ 13
国産と輸入チーズ、キャンディードナッツ、
フレッシュフルーツ、ハチミツ
Cheese Platter |
| B ハワイ産海老のソルト&ペッパー GF 17
カラッと揚げた海老5尾、ガーリックコンフィ、パクチー、
四川風ソルト&ペッパースパイス、ネギ
Salt-N-Pepper Local Prawns | シャルキュトリー盛り合わせ 14
鴨レバーのパテ、サラミ、熟成ハム、ピクルス、
マスタード
Charcuterie Platter |
| アヒ ポケ 13
醤油、青ネギ、ふりかけ、唐辛子、レモン風味
Ahi Poke | B アドボ チキンウイング&クラッカー 13
酢醤油グレース、スパイシーガーリックディップ、
鶏皮のクラッカー
Adobo Chicken Wings & Crackers |
| スパイシーカンパチ ポケ 15
自家製サンバル、アボカドマッシュ、レタス、
黒胡麻ライスチップス、甘辛醤油
Spicy Kampachi Poke | ロティサリーダックのエンパナーダ 12
熟成ヤギのチーズ、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 |
| ポークベリーバンズ 12
豚バラ肉、チャコール入り黒パオズ なます、
海鮮醬スリラチャソース
Pork Belly Buns | |

サラダ

- | | | |
|---|---|--|
| ミックスサラダ 10
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 14
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 15
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 ニューヨークステーキ 39
約283gのスターリングシルバービーフ、ベビールッコラ、
ニョッキ、パルメザンチーズ、フェネル、ポーレン、
フライドガーリック
New York Steak | 野菜のリゾット GF 23
枝豆、チンゲンサイ、ベビーキャロット、
パルメザンチーズ、フェネル、ポーレン
Vegetable Risotto |
| プライムリブ GF 33
塩とハーブをまぶしてオープンで焼いた約340gの
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
Prime Rib | B カウアイ産海老の自家製チャコールリングイネ 30
椎茸、チェリートマト、ベビーチンゲンサイ、
レモンチリクリームソース
Kauai Prawns Charcoal Linguine |
| ステーキフリッツ 27
グリルしたフラットアイロンスステーキ(牛肩肉)、
フライドポテト、バサルト 特製ステーキソース
Steak Frites | ミックスシーフードグリル 39
カウアイ産海老、ロブスターテール(ハーフ)、
獲れたての魚介類、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 |
| オーストラリア産ラムチョップのグリル GF 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 | 北海道産ホタテの炙り GF 32
いくら、枝豆、トリュフオイル、とびこバター、ポテトピュレ
Seared Hokkaido Scallops |
| 豚肩肉のやわらか煮込み 27
ハーブローストポテト、アスパラガス、
I.P.A. マスタードソース、サルサベルデ
Braised Pork Shoulder | 本日の新鮮な魚料理 30
マカデミアナッツのパン粉のせ、オレナライス、
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
Fresh Catch of the Day |
| ローストチキン(ハーフ) 29
ペルー風マリネ、ローストポテト、焦がしコーン、
パクチーソース
Roasted Half Chicken | B 銀ダラの味噌漬け 37
おにぎり、地元産緑野菜のソテー、チリオイル、
みりん醤油のグレース
Miso Marinated Black Cod |
| ポークラグーソースのパッパルデッレ 25
マッシュルーム、豚肩肉の煮込み、トマトハーブソース、
パルメザンチーズ
Pork Ragu Pappardelle | |

- | | | |
|----------------|--|------------------------------------|
| サイドメニュー | 白米または玄米 White or Brown Rice 4 | キノコのソテー Sautéed Mushrooms 8 |
| | ユーコンゴールドのマッシュポテト Yukon Gold Mashed Potatoes 5 | 焦がしコーン 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 ~ 17:00 サンセットスペシャル 17:00 ~ 18:00