

# ディナー Dinner

毎日4:30~9:30 PM

## 前菜とサラダ appetizers & salads

<b>B</b> ロブスターのビスク (温スープ) Lobster Bisque じっくりと炒めたフェネルと生クリーム添え	12	ビーフフライ Beef Fries ペルビアン風味のビーフ、ワッフル型フライドポテト、クリーミーアボカドソース	16
シェフのポケ(鮮魚の漬け) Chef's Poke 新鮮なマグロ、イナモナ、海藻、ロコト唐辛子、トビコ	15	ダックエンパナーダ(鴨肉入り揚げパン) Duck Empanadas 熟成させたヤギのチーズ、ブランデー漬けチェリー、ハラペーニョのピクルス、クリーミーアボカドタイムソース	16
タコの炙り GF Charred Tako スペイン蛸のグリル、ハリッサ(チリペッパーペースト)、ポテト、トマトのアグロドルチェソース	24	ミックスグリーンサラダ GF Mixed Greens ベビーリーフ、トマト、紅心甘根、人参、きゅうり、ココナッツバルサミコドレッシング	12
クリスピーキヌアシュリンプ(エビの唐揚げ) GF Crispy Quinoa Shrimp こんがり焼いたキヌア、アヒ・アマリージョ入りアリオリオソース	16	ファトゥーシュ(中東風ピタパン入りサラダ) Fattoush Salad カット野菜(ロメインレタス、トマト、玉ねぎ、きゅうり、ラディッシュ、パプリカ)、ピタパンのクルトン、ざくろモラセスピネグレットソース 追加オプション: フェタチーズ Add Feta Cheese	16 4
<b>B</b> アドボ風味のチキンウィング Adobo Chicken Wings 酢醤油のタレをからめた手羽先、にガーリックチリのディップ添え	20		
唐辛子チキンウィング Togarashi Wings 七味唐辛子で味付けした手羽先にガーリックチリのディップ添え	20		

## プリフィクス(コース・メニュー) Prix Fixe 70

各コースから一品ずつお選びください

### ファーストコース(前菜)

ロブスターのビスク(温スープ)  
Lobster Bisque  
じっくりと炒めたフェネルと生クリーム添え

OR

ミックスグリーンサラダ  
Mixed Greens  
ベビーリーフ、トマト、紅心甘根、人参、きゅうり、ココナッツバルサミコドレッシング

### セカンドコース(メインディッシュ)

リブアイステーキ GF  
Ribeye Steak  
スターリングシルバーリブアイ、バサルト特製スパイス、ハーブローストポテト、野菜のメドレー、B1ステーキソース

OR

ミックスシーフードのパエリア  
Mixed Seafood Paella  
ロブスター、シュリンプ、貝柱、本日の魚介、サフランリュウソウ、アンドイウソーセージ(豚肉の燻製)

### サードコース(デザート)

グランマルニエムースケーキ  
Grand Marnier Mousse Cake  
グランマルニエ入りダークチョコレートムース、ラズベリーソース、ミックスベリー

OR

バスクチーズケーキ  
Basque Cheesecake  
"黒く焦がした"、クラストなし、ブルーベリーシャンボール(リキュール)ソース

## メイン(主菜) Main Course

<b>B</b> プライムリブ GF Prime Rib ハワイアンソルトとハーブ、ガーリックマッシュドポテト、ミックス温野菜、西洋わさびのクリーム、オーグジュ	約283g (10oz) 39 約396g (14oz) 53	<b>B</b> ミソブラックコッド(銀鱈の照り焼き) Miso Black Cod 白米、野菜のソテー、だしナジュ	49
<b>B</b> ニューヨークステーキフリッツ GF New York Steak Frites ストリップロイン(283g)のグリル、ルッコラ、フライドポテト、チミチュウリ	42	マカダミアナッツクラステッドフィッシュ Macadamia Nut Crusted Fish マカダミアナッツの衣、ガーリックマッシュポテト、グリルしたアスパラガス、トマトケイパーレリッシュ	39
リブアイステーキ GF Ribeye Steak スターリングシルバーリブアイ、バサルト特製スパイス、ハーブローストポテト、野菜のメドレー、B1ステーキソース	56	<b>B</b> ミックスシーフードのパエリア Mixed Seafood Paella ロブスター、シュリンプ、貝柱、本日の魚介、サフランリュウソウ、アンドイウソーセージ(豚肉の燻製)	58
黒豚ポークチョップ GF Kurobuta Pork Chop 骨付きロース肉のグリル、ガーリックマッシュポテト、ベーコンとクランベリーと芽キャベツ、ザクロのデミグラスソース 追加オプション: Add コールドウォーターロブスター ½尾 Lobster Tail 21 ホタテのシアード 1個 Seared Scallop 9 ローストガーリックシュリンプ 5尾 Garlic Shrimp 11	38	フェネル&コリアンダー衣のマグロのたたき GF Fennel Coriander Crusted Seared Ahi フェネルのピクルス、ナスのカポナータ、赤ワインデミグラスソース	36
		シーフードフェットチーネ(魚介のパスタ) Seafood Fettuccine グリルされた野菜、玉ねぎ、マッシュルーム、トマト、アスパラガス、バルメザンブロード	35

生または調理されていない肉、鶏肉、魚介類または卵を摂取することは食中毒のリスクを高める可能性があります

Rev. 02-23-2023

**B** おすすめ料理

**GF** グルテンフリー

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY

# drinks

## cocktails

**Basalt Mai Tai** \_\_\_\_\_ **15**  
Rum, lime juice, orange curacao, orgeat, dark rum

**Lilikoi Punch** \_\_\_\_\_ **14**  
Vodka, lilikoi, lemon juice, sprite

**Bourbon & Blues** \_\_\_\_\_ **15**  
Bourbon, muddled blueberries, lemon juice, ginger-cinnamon simple, orange peel

## craft

**Cool Burn** \_\_\_\_\_ **13**  
Gin, lime, St-Germain Elderflower, muddled cucumber, simple syrup, jalapeño

**Hibiscus Lime Cooler** \_\_\_\_\_ **13**  
Gin, italicus, lime juice, hibiscus simple, lemon bitters, lime peel

**Altruistic Hand** \_\_\_\_\_ **16**  
Noble Oak Bourbon, St. George Spiced Pear, ginger-cinnamon syrup, pineapple, lime

**Flying Time** \_\_\_\_\_ **16**  
Tequila, fresh lime, thyme-infused clover honey, smoked salt

**Scotch Apricot Sour** \_\_\_\_\_ **16**  
Naked Malt Blended Scotch, Giffard Abricot, lemon, aquafaba

## from the barrel

**Barrel Aged Smoked Manhattan** \_\_\_\_\_ **16**  
Carpano Antica barrel aged manhattan, cocoa nib - vanilla bitters, luxardo cherries

**Barrel Aged Boulevardier** \_\_\_\_\_ **16**  
Bourbon, Campari, Dolin Rouge, orange peel

## beer & cider

### ON TAP

**Aloha Blonde** \_\_\_\_\_ **8**  
Honolulu, Hawaii, 4.8% ABV

**Lanikai Brewing 'Moku' Imperial IPA** \_\_\_\_\_ **10**  
Honolulu, Hawaii, 8.1% ABV

**Honolulu Beerworks 'South Shore' Stout** \_\_\_\_\_ **8**  
Honolulu, Hawaii, 6.2% ABV

**Paradise Ciders Rotating Selection** \_\_\_\_\_ **10**  
Honolulu, Hawaii, Various %ABV

**Kona Longboard Lager** \_\_\_\_\_ **8**  
Kailua-Kona, Hawaii, 4.6% ABV

**21st Amendment 'El Sully' Mexican Lager** \_\_\_\_\_ **8**  
San Francisco, California, 4.8% ABV

**Golden Road Mango Cart Wheat Ale** \_\_\_\_\_ **8**  
Los Angeles, California, 4.0% ABV

**Stella Artois Lager** \_\_\_\_\_ **8**  
Leuven, Belgium, 5.2% ABV

### BOTTLES & CANS

**Domestic Beer** \_\_\_\_\_ **5**  
Budweiser, Bud Light, Coors Light, or Miller Lite

**Imported Beer** \_\_\_\_\_ **6**  
Kona Big Wave, Heineken, Corona, or Sapporo

## sake

**Katsuyama Brewing Junmai Ginjo 'Ken' Red Label**  
Glass \_\_\_\_\_ **18** 720ml \_\_\_\_\_ **110**

**Junmai Ginjo 'Le'i' Blue Label** 720ml \_\_\_\_\_ **125**

**Junmai Daiginjo 'Den' Black Label** 720ml \_\_\_\_\_ **180**

**Mio Sparkling Sake** 300ml \_\_\_\_\_ **16**

**Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai** 300ml \_\_\_\_\_ **27**

**Suijin Junmai Super Dry**  
Glass \_\_\_\_\_ **10** 720ml \_\_\_\_\_ **60**

**Watari Bune Junmai Ginjo**  
Glass \_\_\_\_\_ **11** 720ml \_\_\_\_\_ **66**

## vodka

Belvedere \_\_\_\_\_ **12** Chopin Potato \_\_\_\_\_ **12**  
Crystal Head Skull \_\_\_\_\_ **12** Onyx Agave \_\_\_\_\_ **12**  
Grey Goose \_\_\_\_\_ **12** Hangar One \_\_\_\_\_ **12**  
Ketel One \_\_\_\_\_ **10** Ocean \_\_\_\_\_ **12**  
Pau Maui \_\_\_\_\_ **12** Tito's \_\_\_\_\_ **12**  
Wheatley \_\_\_\_\_ **10**

## gin

Aviation \_\_\_\_\_ **10**  
Bombay Sapphire \_\_\_\_\_ **10**  
Botanist \_\_\_\_\_ **13**  
Drumshanbo Gunpowder Irish \_\_\_\_\_ **12**  
Fid Street Hawaiian \_\_\_\_\_ **11**  
Hayman's Old Tom \_\_\_\_\_ **10**  
Hendrick's \_\_\_\_\_ **16**  
Nolet's Silver \_\_\_\_\_ **16**  
St. George Terroir \_\_\_\_\_ **11**  
Tanqueray \_\_\_\_\_ **10**

## tequila, mezcal, & cristalino

Casamigos  
Blanco \_\_\_\_\_ **14** Reposado \_\_\_\_\_ **15** Añejo \_\_\_\_\_ **17**

Corralejo 25<sup>th</sup> Anniversary Extra Añejo \_\_\_\_\_ **75**

Don Julio  
Blanco \_\_\_\_\_ **17** Reposado \_\_\_\_\_ **18** Añejo \_\_\_\_\_ **21**

Don Julio 1942  
Reposado Primavera \_\_\_\_\_ **30** Añejo \_\_\_\_\_ **40**

Gran Centenario Añejo \_\_\_\_\_ **26**

Gran Coramino Reposado \_\_\_\_\_ **17**

Herradura  
Blanco \_\_\_\_\_ **11** Reposado \_\_\_\_\_ **14** Añejo \_\_\_\_\_ **17**

Jose Cuervo Tradicional Silver \_\_\_\_\_ **9**

Maestro Dobel Diamante Reposado \_\_\_\_\_ **16**

Milagro Select Barrel Reserve  
Silver \_\_\_\_\_ **14** Reposado \_\_\_\_\_ **16** Añejo \_\_\_\_\_ **18**

Teremana  
Silver \_\_\_\_\_ **11** Reposado \_\_\_\_\_ **12**

Volcan de Mi Terra Blanco \_\_\_\_\_ **16**

Xicaru Silver Mezcal \_\_\_\_\_ **12**

## rum

Barbancourt \_\_\_\_\_ **4yr** \_\_\_\_\_ **10** **8yr** \_\_\_\_\_ **12**

Captain Morgan Spiced Rum \_\_\_\_\_ **10**

El Dorado Demerara 8yr Cask Aged \_\_\_\_\_ **11**

Kō Hana Agricole  
Kea Silver \_\_\_\_\_ **10** Koho Amber \_\_\_\_\_ **26**

Kraken Black Spiced Rum \_\_\_\_\_ **10**

Mahina Hawaiian Dark \_\_\_\_\_ **10**

Malibu Coconut \_\_\_\_\_ **10**

Ron Zacapa 'Sistema Solera 23' \_\_\_\_\_ **17**

Selvarey Silver \_\_\_\_\_ **10** Cacao \_\_\_\_\_ **11**

Zaya 16yr \_\_\_\_\_ **10**

## bourbon

Basil Hayden \_\_\_\_\_ **15**

Bookers Noe \_\_\_\_\_ **30**

Bulleit 10yr \_\_\_\_\_ **16**

Buffalo Trace \_\_\_\_\_ **15**

Buffalo Trace 'Mash #1' White Dog \_\_\_\_\_ **12**

Bradshaw \_\_\_\_\_ **13**

Colonel EH Taylor Small Batch \_\_\_\_\_ **25**

Eagle Rare \_\_\_\_\_ **19**

Elmer T Lee \_\_\_\_\_ **50**

Jim Beam \_\_\_\_\_ **10**

Knob Creek \_\_\_\_\_ **12**

Knob Creek 12yr \_\_\_\_\_ **25**

Knob Creek 18yr \_\_\_\_\_ **40**

Maker's Mark \_\_\_\_\_ **10**

Whiskey Row Bottled in Bond \_\_\_\_\_ **24**

Widow Jane 10yr Single Barrel \_\_\_\_\_ **24**

Wiseman \_\_\_\_\_ **16**

Woodford Reserve \_\_\_\_\_ **12**

W L Weller 12yr Wheated \_\_\_\_\_ **40**

W L Weller Full Proof \_\_\_\_\_ **50**

W L Weller Special Reserve \_\_\_\_\_ **50**

W L Weller C.Y.P.B. \_\_\_\_\_ **55**

Old Rip Van Winkle 10yr \_\_\_\_\_ **10z** **100**

## rye

Blackened x Willet \_\_\_\_\_ **50**

Bulleit \_\_\_\_\_ **12**

Clyde Mae \_\_\_\_\_ **12**

Ezra \_\_\_\_\_ **10**

Hudson 'Short Stack' Maple Barrel \_\_\_\_\_ **20**

Michter's \_\_\_\_\_ **16**

Rittenhouse \_\_\_\_\_ **13**

Sazerac \_\_\_\_\_ **15**

Templeton \_\_\_\_\_ **10**

Thomas H Handy Sazerac \_\_\_\_\_ **50**

Whistlepig Rye

6yr \_\_\_\_\_ **18** 10yr \_\_\_\_\_ **25**

12yr \_\_\_\_\_ **40** 15yr \_\_\_\_\_ **55**

Boss Hog VII 17yr: Magellan's Atlantic \_\_\_\_\_ **90**

Boss Hog VIII 18yr: Lapulau's Pacific \_\_\_\_\_ **90**

Boss Hog Tasting Combo \_\_\_\_\_ **90**

## japanese whisky

Hakushu 12yr \_\_\_\_\_ **40** 18yr \_\_\_\_\_ **90**

Hibiki Harmony \_\_\_\_\_ **25**

Ichiro's Malt & Grain \_\_\_\_\_ **30**

Kamiki Cedar Cask \_\_\_\_\_ **20**

Kura Single Malt \_\_\_\_\_ **20**

Kurayoshi 8yr Sherry Cask \_\_\_\_\_ **24**

Mars Iwai Tradition \_\_\_\_\_ **18**

Matsui Mizunara Cask \_\_\_\_\_ **25**

Nikka Coffey Grain \_\_\_\_\_ **24**

Suntory Toki \_\_\_\_\_ **12**

Yamazaki 12yr \_\_\_\_\_ **40** 18yr \_\_\_\_\_ **90**

## single malt scotch whisky

### HIGHLAND

Oban 14yr \_\_\_\_\_ **25**

Macallan 12yr \_\_\_\_\_ **25**

Macallan 18yr \_\_\_\_\_ **60**

### LOWLAND

Auchentoshan 12yr \_\_\_\_\_ **20**

### SPEYSIDE

Balvenie 12yr Single Barrel \_\_\_\_\_ **22**

Glenlivet 12yr 'Double Oak' \_\_\_\_\_ **18**

### ISLAY

Lagavulin 16yr \_\_\_\_\_ **25**

Laphroig 10yr \_\_\_\_\_ **20**

## blended scotch whisky

Compass Box 'The Spaniard' \_\_\_\_\_ **24**

Dewars White \_\_\_\_\_ **12**

Johnnie Walker Black \_\_\_\_\_ **12**

Johnnie Walker "High Rye" \_\_\_\_\_ **13**

Monkey Shoulder \_\_\_\_\_ **12**

## canadian whisky

Crown Royal \_\_\_\_\_ **10** Apple \_\_\_\_\_ **10** Peach \_\_\_\_\_ **12**

## irish whiskey

Jameson \_\_\_\_\_ **10**

Proper Twelve \_\_\_\_\_ **11**

Sexton Single Malt \_\_\_\_\_ **12**

Tullamore Dew \_\_\_\_\_ **10**

## american whiskey

Clyde May's Alabama Style \_\_\_\_\_ **12**

Fireball Cinnamon \_\_\_\_\_ **10**

Jack Daniel's \_\_\_\_\_ **10** Bonded \_\_\_\_\_ **12**

Skrewball Peanut Butter \_\_\_\_\_ **10**

Uncle Nearest 1884 *Small Batch* \_\_\_\_\_ **14**

Uncle Nearest 1856 *Premium* \_\_\_\_\_ **19**

Wyoming Small Batch \_\_\_\_\_ **14**

## non-alcoholic

Hawaii Volcanic Sparkling Water 777ml \_\_\_\_\_ **8**

Plantation Iced Tea \_\_\_\_\_ **5**

Iced Tea \_\_\_\_\_ **4**

Fountain Drinks \_\_\_\_\_ **4**

Coke, Diet Coke, Sprite, Lemonade, or Seagram's Ginger Ale

Lemonade \_\_\_\_\_ **4**

Regular, Guava, or Passion Fruit

Juice \_\_\_\_\_ **4**

Orange, Pineapple, Cranberry, Apple, POG, Tomato or Clamato

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY

