

ディナー Dinner

毎日4:30~9:30 PM

前菜とサラダ appetizers & salads

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 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 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 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 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 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、ナスのカボナータ、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. 11-04-2022

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**
Buffalo Trace, Campari, Dolin Rouge, orange peel

beer & cider

ON TAP

Lanikai Brewing 'Moku' _____ **8**
Imperial IPA
Honolulu, Hawaii, 8.1% ABV

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

Paradise Ciders Rotating Selection _____ **8**
Honolulu, Hawaii, Various %ABV

BASALT Lager _____ **8**
Colorado Springs, Colorado, 4.4% ABV

New Belgium Fat Tire Amber Ale _____ **8**
Fort Collins, Colorado, 5.2% ABV

New Belgium 'Voodoo Ranger' _____ **8**
Rotating IPA
Fort Collins, Colorado, Various %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

Local Beer _____ **6**
Kona Longboard, Kona Big Wave, or Maui Big Swell IPA

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

Imported Beer _____ **6**
Heineken, Negra Modelo, or Sapporo

sake

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

Junmai Ginjo 'Lei' 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 _____ **11**
Ketel One _____ **10** Ocean _____ **10**
Pau Maui _____ **10** Tito's _____ **10**
Wheatley _____ **9**

gin

Aviation _____ **10**
Bombay Sapphire _____ **10**
Botanist _____ **11**
Drumshanbo Gunpowder Irish _____ **11**
Fid Street Hawaiian _____ **10**
Hayman's Old Tom _____ **10**
Hendrick's _____ **10**
Nolet's Silver _____ **13**
Plymouth _____ **9**
St. George Terroir _____ **11**
Tanqueray _____ **10**

tequila, mezcal, & cristalino

Casamigos
Blanco _____ **12** Reposado _____ **13** Añejo _____ **15**
Corralejo 25th Anniversary Extra Añejo _____ **75**
Don Julio
Blanco _____ **12** Reposado _____ **13** Añejo _____ **15**
Don Julio 1942
Reposado Primavera _____ **30** Añejo _____ **40**
Gran Centenario Añejo _____ **26**
Gran Coramino Reposado _____ **17**
Herradura
Blanco _____ **11** Reposado _____ **12** Añejo _____ **14**
Jose Cuervo Tradicional Silver _____ **9**
Los Vecinos del Campo Mezcal
Espadin Agave 90pf _____ **10**
Ensamble Blend 90pf _____ **13**
Tobala Agave 92pf _____ **18**
Maestro Dobel Diamante Reposado _____ **16**
Milagro Select Barrel Reserve
Silver _____ **11** Reposado _____ **12** Añejo _____ **14**
Teremana
Silver _____ **11** Reposado _____ **12**
Volcan de Mi Terra Blanco _____ **11**
Xicaru Silver Mezcal _____ **10**

rum

Barbancourt 4yr _____ **9** 8yr _____ **10**
Captain Morgan Spiced Rum _____ **9**
El Dorado Demerara 8yr Cask Aged _____ **11**
Kō Hana Agricole
Kea Silver _____ **10** Koho Amber _____ **30**
Kraken Black Spiced Rum _____ **9**
Mahina Hawaiian Dark _____ **8**
Malibu Coconut _____ **9**
Ron Zacapa 'Sistema Solera 23' _____ **13**
Selvarey Silver _____ **10** Cacao _____ **11**
Zaya 16yr _____ **11**

bourbon

Basil Hayden _____ **12**
Buffalo Trace 90pf _____ **15**
Buffalo Trace 'Mash #1' White Dog 125pf _____ **12**
Bradshaw 103.8pf _____ **12**
Colonel EH Taylor Small Batch 100pf _____ **25**
Colonel EH Taylor Single Barrel 100pf _____ **25**
Colonel EH Taylor Sampler Combo _____ **25**
Eagle Rare 90pf _____ **19**
Elmer T Lee 90pf _____ **50**
Jim Beam _____ **10**
Knob Creek 100pf _____ **12**
Maker's Mark 90pf _____ **10**
Whiskey Row Bottled in Bond 100pf _____ **20**
Widow Jane 10yr Single Barrel 91pf _____ **22**
Wiseman 90.8pf _____ **15**
Woodford Reserve 90.4pf _____ **12**
W L Weller 12yr Wheated 90pf _____ **50**
Old Rip Van Winkle 10yr 100pf _____ **102** **100**

rye

Blackened x Willet 109.6pf _____ **60**
Bulleit 90pf _____ **12**
Clyde Mae 94pf _____ **12**
Ezra 90pf _____ **8**
Hudson 'Short Stack' Maple Barrel 92pf _____ **15**
Michter's _____ **12**
Rittenhouse 100pf _____ **13**
Sazerac 90pf _____ **15**
Templeton _____ **10**
Thomas H Handy Sazerac 125.7pf _____ **50**
Whistlepig Rye
6yr 96.56pf _____ **12** 10yr 100pf _____ **23**
12yr 86pf _____ **30** 15yr 92pf _____ **55**
Boss Hog VII 17yr: Magellan's Atlantic 116.2pf _____ **90**
Boss Hog VIII 18yr: Lapulau's Pacific 105.7pf _____ **90**
Boss Hog Tasting Combo _____ **90**

japanese whisky

Hakushu 12yr _____ **35** 18yr _____ **90**
Ichiro's Malt & Grain _____ **25**
Kamiki Cedar Cask 96pf _____ **19**
Kura Single Malt _____ **15**
Kurayoshi 8yr Sherry Cask _____ **22**
Mars Iwai Tradition _____ **14**
Matsui Mizunara Cask 96pf _____ **18**
Nikka Coffey Grain _____ **15**
Suntory Toki _____ **10**
Yamazaki 12yr _____ **35** 18yr _____ **90**

single malt scotch whisky

HIGHLAND
Oban 14yr _____ **19**
Macallan 12yr _____ **17**
Macallan 18yr _____ **75**
Macallan 18yr Sherry Oak Cask _____ **88**
LOWLAND
Auchentoshan 12yr _____ **15**
SPEYSIDE
Balvenie 12yr Single Barrel _____ **17**
Glenlivet 12yr 'Double Oak' _____ **15**
ISLAY
Lagavulin 16yr _____ **19**
Laphroig 10yr _____ **15**

blended scotch whisky

Compass Box 'The Spaniard' _____ **22**
Dewars White _____ **9**
Johnnie Walker Black _____ **11**
Johnnie Walker 'High Rye' 90pf _____ **11**
Monkey Shoulder _____ **9**

canadian whisky

Crown Royal _____ **10** Apple _____ **10** Peach _____ **12**

irish whiskey

Jameson _____ **10**
Proper Twelve _____ **11**
Sexton Single Malt _____ **12**
Tullamore Dew _____ **8**

american whiskey

Clyde May's Alabama Style _____ **12**
Fireball Cinnamon _____ **8**
Jack Daniel's
Single Barrel _____ **12** Sour Mash _____ **8** Honey _____ **8**
Skrewball Peanut Butter _____ **10**
St. George Breaking & Entering _____ **8**
Uncle Nearest 1884 Small Batch 93pf _____ **14**
Uncle Nearest 1856 Premium 100pf _____ **19**
Wyoming Small Batch 88pf _____ **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

