

# 前菜

*Appetizers*

## エスカルゴ

ハーブとガーリックバター 14  
**BAKED ESCARGOTS**

## コナロブスタークラブケーキ

アボカドレリッシュとマスタードクリーム 17  
**KONA LOBSTER CRAB CAKE**

## ケーキウォーク

コナロブスタークラブケーキとルイジアナロックシュリンプとアヒのケーキ 19  
**THE CAKE WALK**

## キングクラブラビオリ

トマトとマスカポーネチーズソースキングオイスターマッシュルームとカラメライズサルシファイ 15  
主菜として 29  
**KING CRAB RAVIOLI**

## クリスピー上海スプリングロール

海老、炒めたポーク、白菜とモヤシをあま醤油と酢漬けキュウリを添えて 13  
**CRISPY SHANGHAI SPRING ROLLS**

## シアーアヒとフォアグラ

甘酢新鮮イチジクとカモのマウイオニオンのデミグラスソースで 19  
**SEARED AHI AND FOIE GRAS**

## スチーム マニラ クラム

白ワインとパセリ プロス、ハーブ ガーリック クロスティーニを添えて 17  
**STEAMED MANILA CLAMS**

## フライドブルー コーンクラステッドチリ レレノ

ハワイ島産大海老、帆立とモンタレー ジャック チーズを詰めてアボガドとトマトのサルサ添え 18  
**CRISP FRIED BLUE CORN CRUSTED CHILE RELLENO**

## 新作カリフォルニアロール

ダンジネスクラブサラダ、アボガド、スイートライスとパセリージンジャーピネグレット 15  
**RECONSTRUCTED CALIFORNIA ROLL**

## 甘醤油でマリネしたアヒをタタキで

新鮮な野菜とシラントロサラダ、たまりジンジャーピネグレット 18  
**SWEET SOY MARINATED SEARED AHI SASHIMI**

## カルア ダック ケサディア

ローストしたマウイオニオンとポブラノ ペッパーで 13  
**KALUA DUCK QUESADILLA**

# サラダとスープ

*Salads and Soups*

## バファラ トマト サラダ

ハナトマトとバファラ モzzarella チーズとトリュフオイルと年代もののバルサミックビネグレット 15  
**BUFALA TOMATO SALAD**

## 茄子のナポレオン

スモークしたモzzarella チーズ、マッシュルーム、オリーブ、炒り胡椒とトマトバルサミックビネグレット 14  
**EGGPLANT NAPOLEON**

## ピーカンナッツ ゴートチーズとベイビーアルグラサラダ

西洋なし、ビートを炒りポハベリー ハニーマスタードドレッシング 15  
**WARM PECAN CRUSTED GOAT CHEESE AND BABY ARUGULA SALAD**

## ハワイアン ケアホレ ロブスター

新鮮なクラアスパラガスハーブをきかせたトリュフビネグレットとアップカントリーのサラダ 22  
**SALAD OF HAWAIIAN KEAHOLE LOBSTER**

## クラ ミックス サラダ

サウスウェスタンビネグレットドレッシングとフェタチーズ(羊のチーズ)か  
ゴルゴンゾラチーズ(イタリアのブルーチーズ)をお選び下さい 10  
**KULA MIXED GREENS**

## ベビー ホウレン草のサラダ

トーストシスパイスをきかしたアーモンド、酢漬けのレッドオニオン、  
粉にしたフェタチーズとラズベリービネグレット 11  
**BABY SPINACH SALAD**

## ベビー ロマノ シーザー サラダ

ガーリックアンチョビドレッシング、クルトンと削りパルメザンチーズ 12  
**BABY ROMAINE CAESAR SALAD**

## アルグラ シーザー スアラダ

ガーリックアンチョビドレッシング、クルトンと削りパルメザンチーズ 12  
**ARUGULA CAESAR SALAD**

## トイ ボックス トマト サラダ

特選バージンオリーブオイルとスイートマウイオニオンと  
バジルハニービネグレットにマリネしたベビートマトの取り合わせ 10  
**TOY BOX TOMATO SALAD**

## マウイオニオンスープ

贅沢に摂った鶏のスープとシェリー酒、グリエールチーズとプロボロン チーズクルトン 10  
**MAUI ONION SOUP**

## スイートクラ コーン スープ

ロブスター風味、チャイブクリーム フルーチェ 11  
**SWEET KULA CORN SOUP**

お客様の利便をはかりまして5名様以上のグループには18%のサービス料を含ませていただきます  
エグゼクティブシェフ アナフロ ゴンザレス 7.27.04  
For your convenience we will present one check with an 18% gratuity included for all parties of 5 or more  
Executive Chef Arnulfo Gonzalez 1.13.05

# フロム ザランド

*From the Land*

## センター カット 14 オンス ヴィール チョップ

ポメリマスタード、野生のマッシュルームのソテー、ハーブのトリュフリゾット 43  
CENTER CUT 14 OZ. VEAL CHOP

## チキン プレストのオープン ロースト

イタリアンベーコンで包み込みアップカントリマッシュルーム、蒸し煮のリンゴ、クラホウレン草、  
スモークモツアレラチーズを入れ、マデイアワインのソース トマトリゾットを添えて 29  
OVEN ROASTED CHICKEN BREAST

## マカデミア ナッツ スモークド 黒豚 ポーク チョップ

全て自然に育てられた有機アメリカンポーク、ポブラのチリとダンジネスクラブゴールデンポテトハッシュ、  
酢漬けの赤キャベツとリンゴのザクロのデミグラスソース 36  
MACADAMIA NUT SMOKED KUROBUTA PORK CHOP

## “ オーソ ブッコ ”

キャバネワインソースで蒸し煮したプロビーミ仔牛のすね肉、グレーズド野菜とセロリビューレ 38  
“OSSO BUCCO”

## コナ コーヒー ローステッド ラック オブラム

ライトコーヒー キャバネデミグラスソースとハーブ味のマッシュドポテト 39  
KONA COFFEE ROASTED RACK OF LAMB

## シェフ アーニーズ ホームメイド ミートボール

子牛肉、ポーク、牛肉をブレンド、新鮮なトマト-バジルソースのペンネ Pasta にのせて 31  
CHEF ARNIE'S HOME-MADE MEATBALLS

## カルア ダック

カモの足のコンフィット、タイムで香りを付けたワイルドライス、プラムワインで味を調べて 29  
KALUA DUCK

## ステーキ クリスチャン

7 オンスのハワイ島パーカー牧場の牛ヒレ肉、ポテトで包み込んだクルマエビをのせて  
ハーブ味のマッシュドポテトとポートワインデミグラスソースで 39  
STEAK CHRISTIAN

## センター カット 12 オンス ニューヨーク ステーキ

野生のマッシュルーム パルサミック デミグラスソースとハーブ グラタン ポテト 39  
CENTER CUT 12 OZ. NEW YORK STEAK

## サーフ アンド ターフ

センター カット ニューヨーク ステーキに 1/2 サイズのハワイアン ケアホレ ロブスターをブロイルして 62  
SURF AND TURF

## シェフ テイスティング メニュー

*Chef's Tasting Menu*

シェフスペシャルテイスティングメニューはシグニチャーアペタイザー、サラダとシーフード又はお肉のコースからお選  
びいただき、サンプリングデザートで締めくくっていただきます。お一人様 74、お二様以上でお願いいたします

# フロム ザシー

*From the Sea*

スチームド 2 ポンドのハワイアン ケアホレ ロブスター  
トリュフバターとエシャロットとシャドネワインソース、  
フォアグラをかけたクラホウレン草とシャンテレレ マッシュルーム 62  
**STEAMED 2 LB. HAWAIIAN KEAHOLE LOBSTER**

シアード ライオン パウ 帆立  
セロリルートマッシュ、ロブスター シャンペン エッセンス、クリスピー パンセッタ チップ 38  
**SEARED LION PAW SCALLOPS**

パシフィック サーモン フィレ  
ポメリマスタードとベイクシカラメライズ マウイ オニオン クラスト、  
シャドネー 西洋わさび ビューレブランク 34  
**PACIFIC SALMON FILLET**

ソテード マヒ-マヒ  
クラホウレン草、ハーブ味のマッシュドポテト、ゴルゴンゾラチーズ、  
パンセッタとシャドネワイン ビューレブランク 37  
**SAUTÉED MAHI-MAHI**

マウイ オニオンとセサミ シード クラスト シアード アヒ  
バニラ ビーン ジャスミン ライス、アップル サイダー ソイ バター ビネグレット 39  
**MAUI ONION AND SESAME SEED CRUSTED SEARED AHI**

テキーラ シュリンプとファイヤークラッカー ライス  
サウスウエスターンの香草、スパイスとテキーラバター 33  
**TEQUILA SHRIMP AND FIRECRACKER RICE**

## ベジタリアン

*Vegetarian*

グリルド ポレンタ スタック  
ゴートチーズ、トマト、グリルド茄子、ポートベロ マッシュルームのマリネと  
コースとした赤ピーマン、マウイ オニオン ソースで 26  
**GRILLED POLENTA STACK**

フォー チーズ マニコッティー  
グラノパダノ、ペコリノロマノチーズ、モツアレラチーズとリコッタチーズをフレッシュ エッグ パスタにくるみ  
ベイクドアーティチョークとコースとしたトマトソースで 27  
**FOUR CHEESE MANICOTTI**

## ローカルの畑から

*From Local Farms*

クリームドクラホウレン草 6  
**CREAMED KULA SPINACH**  
スチーム クラアスパラガスにベネーズソースで 6  
**STEAMED KULA ASPARAGUS glazed with béarnaise**  
カラメライズシイタケ マッシュルーム 6  
**CARAMELIZED SHIITAKE MUSHROOMS**  
ブロイルしたハウラ トマト オリーブオイルとハーブを加えて 6  
**BROILED HAU'ULA TOMATOES olive oil and herb glazed**  
ベイビーシュガースナップピーを炒ったパインナッツで 6  
**BABY SUGAR SNAP PEAS with toasted pine nuts**  
ローストベビービート ホワイトバルサミック、ミリンとチリグレース 6  
**ROASTED BABY BEETS white balsamic, Mirin and chili glaze**

お客様の利便をはかりまして5名様以上のグループには18%のサービス料を含ませていただきます  
エグゼクティブシェフ アナフロ ゴンザレス  
*For your convenience we will present one check with an 18% gratuity included for all parties of 5 or more*  
*Executive Chef Arnulfo Gonzalez*