

Starters

OYSTER TRIO (6PCS)

フレッシュオイスター 3種のスタイルで
Baked with Garlic Butter, Chili Ponzu,
Housemade Cocktail Sauce
27

SAUTEED FOIE GRAS SALAD

フォアグラのソテーとクレソンのサラダ マンゴーヴィネグレット
Watercress, Hearts of Palm, Walnut,
Macadamia Nut, Mango Vinaigrette, Cassis Reduction
24

TOFU MACADAMIA NUT SALAD

豆腐とマカダミアナッツのアジアンサラダ ナンプラーの香り
Watercress, Hearts of Palm, Cilantro, Tomato Nam Pla Vinaigrette
15

BRAISED SHORTRIBS

ビーフショートリブの煮込み スウィートソイガーリック
Sweet Soy, Green Onion, Jalapeno, Crispy Garlic
15

ONION SOUP

オニオンスープ
Crispy Crostini
6

SEARED SCALLOPS

ホタテのソテーとナスの味噌クランチ
Eggplant, Crunchy Miso,
Soy Sherry Reduction
19

SEAFOOD TRIO

シーフードトリオ ポン酢とピーナッツオイルの香り
Kampachi, Kauai Shrimp, King Crab,
Sizzling Peanut Oil, Ponzu, Wasabi Aioli
14

CRISPY CALAMARI

カラマリのフライ ライムアイオリソースで
Shishito Pepper, Lime Aioli
13

HOUSE SALAD

ミックスグリーンサラダ
Mixed Greens, Cherry Tomatoes, Red Wine Vinaigrette
8

BURRATA CAPRESE

ブラータチーズのカプレーゼ
Avocado, Roasted Tomato, Balsamic, Crostini
11

Three Course Meal 38-

Appetizer

KATAIFI WRAPPED AHI

Wasabi Aioli, Soy Dashi

Choice of Entree

MUSHROOM CHICKEN

Jidori Chicken Breast, Mushroom Cream,
Asparagus, Potato Puree

CATCH OF THE DAY

Roasted Garlic Crust, Broccolini,
Lemon Broth, Tomato Confit

Dessert

COCONUT PANNA COTTA

Mixed Berry Sauce, Shaved Ice

Entrees

STEAK SALAD ビーフステーキサラダ チェリートマトのサルサ

Mixed Green Salad with Grilled Beef, Tomatoes, Green Beans, Red Onion, Avocado,
Crispy Potato Strings, Chili Sauce
23

SPICY AHI & SHRIMP TEMPURA BOWL スパイシーアヒポケボール エビの天ぷら添え

Jumbo Shrimp, Spicy Ahi Poke, Nori, Bubu Arare, Garlic Aioli, White Rice
27 Additional Piece Shrimp Tempura 9

ASIAN CHICKEN SALAD アジアチキンサラダ ミソとゴマのヴィネグレット

Poached Jidori Chicken Thigh, Napa Cabbage, Mushroom, Miso Sesame Vinaigrette, Crispy Won Ton
21

MUSHROOM CHICKEN 鶏肉のロースト マッシュルームクリームソース

Jidori Chicken Breast, Mushroom Cream, Asparagus, Potato Puree
25

CRUSTACEAN SANDWICH ロブスターと蟹の サンドウィッチ

Maine Lobster, Crab, Bacon, Avocado, Tomatoes, Lettuce, Remoulade
Choice of House Salad or Paprika Garlic French Fries
35

CATCH OF THE DAY 本日の鮮魚 ローストガーリッククラスト レモンブロス

Roasted Garlic Crust, Broccolini, Lemon Broth, Tomato Confit
27

FILET MIGNON 牛フィレ肉のグリルとマッシュポテト 赤ワインソース

Potato Puree, Seasonal Vegetables, Red Wine Sauce
39

GRILLED MAHI MAHI BURGER ハワイアンマヒマヒバーガー グリルしたパイナップル添え

Grilled Pineapple, Cabbage Slaw, Hawaiian Sweet Bun
Choice of House Salad or Paprika Garlic French Fries
23

NEW YORK STEAK ニューヨークステーキと野菜のグリル スパイシージャパニーズ

Grilled Vegetables, Shichimi Soy Dashi, Daikon Oroshi
35

*Consuming Raw or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish, or Eggs may increase your risk of foodborne illness.