

メニュー

Mariposa at Neiman Marcus - Ala Moanaのメニューの最終更新日は2025/10/21です。

ランチメニューのサンプル サンセットラウンジのサンプル ワインセレクション

1月25日

スターター

デイリースープ	ボケバブ	
季節感のある	フレッシュマグロ、マウイオニオン、ネギ、アボカド、トリュフ蒲焼ソース、あられ、しそ	
カップ	10.00ドル	
ボウル	12.00ドル	12.00ドル
カフコーンチャウダー	ハリケーン風味フライドポテト	
エヴァスイートコーン、フォカッチャクルトン、チャイブ	ふりかけとあられ、アジア風レムラード	
カップ	10.00ドル	
ボウル	12.00ドル	

サラダ

ゴマで焼いたマグロのサラダ	マリボサチョップドサラダ	26.00ドル
ミックスグリーン、マウイオニオンスライス、ホーフームズトマト、アボカド、キュウリ、カイワレ大根、玉ねぎ醤油ドレッシング	薄切りキャベツ、細切りニンジン、スナップエンドウ、ホーフームズトマト、枝豆、クリスピーウンタン、季節のフルーツ、クリーミーなゴマビネグレット	
カニとエビのルイ	42.00ドル	
バターレタス、ブルークラブ、カクテルシュリンプ、ホーフームトマト、アボカド、アスパラガス、ルイドレッシング	グリルチキン添え	34.00ドル
スモーカーサーモンサラダ	サーモン入り	38.00ドル
キアヴェ産スモーカーサーモン、ミックスグリーン、マウイオニオンスライス、ゴートチーズ、スパイスピーカンナッツ、シャンパンババイヤドレッシング	ペトナム風レモンピーフサラダ	34.00ドル
	グリルしたワシュアギハングーステーキ、ミックスグリーン、赤玉ねぎ、キュウリ、ホーフームトマト、ラディッシュ、ハラペニョ、チリと魚醤のビネグレット	

ハンドヘルド

ロブスタークラブ	マンゴーBBQブルドボーカサンドイッチ	23.00ドル
ベーコン、ローストベッパー、アボカド、バターレタス、レモンマヨネーズ、ミニクルディテ添え	トーストしたブリオッシュ、クリスピーナトルティーヤ、コールスロー、コリアンダー、ミニクルディテ	
和牛チーズバーガー	グリルドアヒサンドイッチ	
トーストしたブリオッシュ、チダーチーズ、チボトレマヨネーズ、グリルしたマウイオニオン、バターレタス、カムエラトマト、ミニクルディテ添え	トーストしたブリオッシュ、柚子胡椒アイオリ、クリスピーオニオン、バターレタス、カムエラトマト、ミニクルディテ添え	

メイン

グリルスモークポークチョップ	カレーラクサ	38.00ドル
トリュフマッシュポテト、アスパラガス、マウイオニオンマーマレード、じっくりローストしたトマト	エビ、ホタテ、アサリ、新鮮な魚、千切り野菜、白米	
チキンミラネーゼ	鶴の脚の煮込み	32.00ドル
ハーブパルメザンクラスト、イスラエル風クスクス、ルッコラ、ベスト、マリナラソース	アーティチョーク、グリーンピース、フィンガーリングポテト、パンチェッタ、グレモラータ	32.00ドル
ライパンで焼いたホタテ	カニバスター	36.00ドル
海苔ペースト、クレソン、焼製だしバター、トリュフマッシュポテト	スパゲッティ、赤カニ、チエリートマト、ニンニク、チリフレーク、ロブスターピスク	
鮭のお茶漬け	醤油とゴマでローストしたビーツのボウル	23.00ドル
お茶漬けリゾット、イクラ、漬物、緑茶	赤と金色のビーツ、甘い玉ねぎ、枝豆、大根、ニンジン、アボカド、大根の漬物、ふりかけ玄米、ゴマドレッシング	

特製カクテル

すべてのスペシャルカクテル	18.00ドル	Yuzu Chuhai	
マーメイドマイタイ		iichiko silhouette shochu, yuzu lime soda	
ライトラムとダークラム、オレンジキュラソー、パイナップル、グアバ、オレンジジュース		京都75	
スパークリングパイナップル		レイカ ウォッカ ピーチ 洋 スパークリング日本酒	
スパークリング日本酒、パイナップルラム、ジンジャーリキュール、パイナップルジュース		グラザーズサワー	
マンゴーミントコラーダ		グラザーズボンドバーボン、コアントロー、レモン、赤ワインフロート	
ラム酒、マンゴービューレ、ミント、ココナツクリーム、パイナップルジュース		キュウリギムレット	
ハイアシンサマーマルガリータ		エンブレス1908ジン、リュクスキュウリサケ、サンジェルマン、ライム	
カーサ・デル・ソル・ブランコ、グアバ、ココナツ、ライム、コアントロー、ライムの風味と砂糖の緑		午後の日没	
		アペロール、スイカ、泡、フィーバーソリー スパークリング シシリアン レモネード	

冷蔵

マリボサブランテーションティー	8.00ドル	フィーバーツリー	7.00ドル
グアバとパイナップルジュース、紅茶		各種ソーダ	
マリボサパンチ	8.00ドル	アクアパンナ®	10.00ドル
グアバ、オレンジ、パイナップルジュース		プレミアムスタイルウォーター (750mL)	
レモネード	8.00ドル	サンベレグリノ®	10.00ドル
太陽の家	9.00ドル	スパークリングウォーター (750mL)	

ビール - 地元産

マウイビキニレースストック	10.00ドル	マウイ ビッグ スウェル IPA	10.00ドル
エイトクリームエール	10.00ドル		

ビール - 本土

クアーズライト	10.00ドル	21st Amendment Hazy IPA	10.00ドル
---------	---------	-------------------------	---------

ビール - 輸入

ハイネケン	10.00ドル	バックラーンアルコールビール	10.00ドル
オランダ		オランダ	
札幌	10.00ドル		
日本			

メニュー

Mariposa at Neiman Marcus - Ala Moanaのメニューの最終更新日は2025/10/21です。

ランチメニューのサンプル

サンセットラウンジのサンプル

ワインセレクション

2025年8月

スープとサラダ

カフコーンチャウダー	26.00 ドル
ポップコーンとチャイブ	
カップ	10.00 ドル
ボウル	12.00 ドル
24.00 ドル	
ほうれん草のサラダ	
ビビカウラ、グリルした玉ねぎ、パパイヤ、ヤギのチーズ、松の実、パルサミコ糖蜜ビネグレット	

ホットプレート

チキンミラネーゼ	28.00 ドル	今夜の新鮮な魚	24.00 ドル
ハーブパルメザンクラスト、イスラエル風クスクス、ルッコラ、ベスト、マリナラソース		シェフの特製料理	
和牛チーズバーガー	24.00 ドル	ロブスター・フラ・ディアボロ	44.00 ドル
チボトレマヨネーズ、グリルしたマウイオニオン、バターレタス、カムエラトマト		メインロブスターの身、スペイシーなボモドーロソース、スパゲッティパスタ	
フライドポテトを追加	5.00 ドル	グリルしたラムチョップ	45.00 ドル
ステーキフリット	55.00 ドル	季節のグリル野菜、ハーブヨーグルト、ザクロ糖蜜、ナン	
12オンスのリブアイステーキ、ポテトフライ、特製ステーキソース			

小皿料理

焼きタコ	25.00 ドル	ライオンズマンマッシュルームのブルスケッタ	24.00 ドル
ピスタチオ グレモラータ、玉ねぎのピクルス、ザタル ポテト、カステルベトラーノ オリーブ、エアルーム トマト ロメスコ		ソテーした「スーパーフード」マッシュルーム、ブランデーグリーンペッパー、コーンソース、グリルパン、トリュフホイップクリーム	
火まぐろのただき		豚バラ肉とホタテの煮込み	26.00 ドル
柑橘ポン酢、赤玉ねぎ、クリスピーガーリック、大根、フレズノ、マイクロコリアンダー		島クリソン、リリコイブラウンバター、ピクルスオニオン	
カラマンシーシュリンプ	26.00 ドル	グリルステキスライダー	26.00 ドル
カラマンシーバター、カリカリ味付けバセリ		溶けたブリーチーズ、キャラメリゼした玉ねぎ、ルッコラ、ホースラディッシュアイオリ	
トリュフフライ	18.00 ドル	フライドポテトを追加	5.00 ドル
パルメザンチーズ、ローズマリー、アイオリ、チャイブ		チーズボード	26.00 ドル
		シェフのおすすめチーズのセレクション	

サンセットラウンジカクテル

サンセットラウンジのカクテル一覧	18.00 ドル	Yuzu Chuhai	
マーメイドマイタイ		iichiko silhouette shochu, yuzu lime soda	
ライトラムとダークラム、オレンジキュラソー、パイナップル、グアバ、オレンジジュース		京都75	
スパークリングバイナップル		レイカ ウオッカ ビーチ 濡スパークリング日本酒	
スパークリング日本酒、パイナップルラム、ジンジャーリキュー、パイナップルジュース		プラザーズサワー	
マンゴーミントコラーダ		プラザーズボンドバーボン、コアントロー、レモン、赤ワインフロート	
ラム酒、マンゴービューレ、ミント、ココナツクリーム、パイナップルジュース		キュウリギムレット	
ハワイアンサンマーマルガリータ		エンプレス1908ジン、きゅうり酒、サンジェルマン、ライム	
カーサ・デル・ソル ブランコ、グアバ、ココナツ、ライム、コアントロー、ライムの風味と砂糖の緑		午後の日没	
		アペロール、スイカ、泡、フィーバーツリー スパークリング シシリアン レモネード	

冷蔵

マリポサプランテーションティー	8.00 ドル	フィーバーツリー	7.00 ドル
グアバとパイナップルジュース、紅茶		各種ソーダ	
マリポサパンチ	8.00 ドル	アクアパンナ	10.00 ドル
グアバ、オレンジ、パイナップルジュース		ブレミアムスタイルウォーター (750mL)	
レモネード	8.00 ドル	サンベレグリノ	10.00 ドル
太陽の家	9.00 ドル	スパークリングウォーター (750mL)	
クリーミーなココナツとパイナップル、イチゴを重ねた			

ビール - 地元産

マウイビキニーストック	10.00 ドル	マウイ ビッグ スウェル IPA	10.00 ドル
エイトクリームエール	10.00 ドル		

ビール - 本土

クアーズライト	10.00 ドル	21st Amendment Hazy IPA	10.00 ドル
---------	----------	-------------------------	----------

ビール - 輸入

ハイネケン	10.00 ドル	バックラーノンアルコールビール	10.00 ドル
オランダ		オランダ	
札幌	10.00 ドル		
日本			

シャンパン＆スパークリング

フェラーリ ブリュット ロゼ、トレントドック ネバダ州

| ハーフボトル

シャルフェンベルガー ブリュット、マンドシーノ ネバダ州

| ガラス

| ボトル

ビンブル'ジェイオ' ブロセコ DOC NV

| ガラス

| ボトル

エトワール ロゼ by ドメース シャンドン、カーネロス NV

| ガラス

| ボトル

ヴーヴ・クリコ ブリュット「エイローラベル」、ランス (NV)

| ガラス

| ボトル

テタンジエ ブリュット「ラ フランセーズ」、ランス、ネバダ州

| ガラス

| ボトル

48.00 ドル ボランジェ スペシャル キュヴェ ブリュット、Aj NV

48.00 ドル | ボトル

65.00 ドル ゴセ グラン レゼルヴ ブリュット NV

15.00 ドル | ボトル

65.00 ドル ニコラ・フィアット「バルム ドール」2008

47.00 ドル | ボトル

12.00 ドル シャルル・エ ドシック ブリュット 2012

47.00 ドル | ボトル

17.00 ドル ルシアニア アルブレヒト ブリュット ロゼ、クレマン ダルザス NV

25.00 ドル | ガラス

117.00 ドル | ボトル

145.00 ドル ローラン ベリエ キュヴェ ロゼ、トゥール シュル マルヌ ネバダ州

29.00 ドル | ガラス

145.00 ドル | ボトル

121.00 ドル

26.00 ドル

121.00 ドル

245.00 ドル

245.00 ドル

149.00 ドル

149.00 ドル

229.00 ドル

229.00 ドル

288.00 ドル

288.00 ドル

289.00 ドル

65.00 ドル

15.00 ドル

65.00 ドル

175.00 ドル

37.00 ドル

175.00 ドル

85.00 ドル

18.00 ドル

85.00 ドル

ライトホワイト

ピノ・グリ、ヴィラメット・ヴァレー・ヴィンヤーズ 2023

| ガラス

| ボトル

59.00 ドル ピノ・グリージョ、アテムス、フリウリ 2022

14.00 ドル | ガラス

59.00 ドル | ボトル

85.00 ドル

18.00 ドル

85.00 ドル

アロマティックホワイト

アルバーニョ、パソ・ダス・ブルサス、リアス・バイシャス 2023

| ガラス

| ボトル

59.00 ドル デイブレイク・バイ・コパン、ソノマ郡 2023

14.00 ドル | ガラス

59.00 ドル | ボトル

59.00 ドル

14.00 ドル

59.00 ドル

シュナン ブラン、シャンバルー ヴーヴレ 2021

| ガラス

| ボトル

59.00 ドル

14.00 ドル

59.00 ドル

77.00 ドル

17.00 ドル

77.00 ドル

シャルドネ

ニーマン・マーカス、マンドシーノ郡 2024

| ガラス

| ボトル

74.00 ドル ファー・ニエンテ・エステート・ボルド、ナバ・ヴァレー 2023

16.00 ドル | ガラス

74.00 ドル | ボトル

117.00 ドル

25.00 ドル

117.00 ドル

フラワーズ、ソノマ郡 2023

| ガラス

| ボトル

77.00 ドル ケーキブレッド 保護区、カーネロス 2020

17.00 ドル | ボトル

77.00 ドル キュヴェーション シャルドネ、ロス カーネロス 2021

179.00 ドル

179.00 ドル

179.00 ドル

珪藻土、サンタバーバラ 2022

| ボトル

65.00 ドル | ガラス

65.00 ドル | ボトル

85.00 ドル

18.00 ドル

85.00 ドル

ソノマ・カトラー、ロシアン・リバー・ランチーズ 2023

| ボトル

69.00 ドル フェーヴル「シャン・ロヨー」、シャブリ 2022

69.00 ドル | ボトル

95.00 ドル

95.00 ドル

ヨルダン、ロシアンリバーバレー 2022

| ボトル

95.00 ドル

95.00 ドル

薔薇

ポッジョーネ「ブランカート」、トスカーナ 2022

| ボトル

53.00 ドル ミニツ「M De Minuty」、プロヴァンス 2021

53.00 ドル | ボトル

68.00 ドル

68.00 ドル

ヴィスピアリング・エンジェル作『ザ・ビーチ』、エクス・アン・プロヴァンス・コート 2022

| ガラス

| ボトル

65.00 ドル エリオ・ペローネ「ビガロ」 ブラチエット、ピエモンテ 2023

15.00 ドル | ガラス

65.00 ドル | ボトル

59.00 ドル

14.00 ドル

59.00 ドル

シャトー デスクラン ローズブレッド ロゼ、プロヴァンス 2023

| ガラス

| ボトル

59.00 ドル

14.00 ドル

59.00 ドル

68.00 ドル

68.00 ドル

68.00 ドル

ピノ・ノワール

グッド・クライメート・サンタバーバラ2021にて

| ボトル

ペル・グロス「ディリーマン」、サンタ・リタ・ヒルズ 2021

| ボトル

クラッチ、サンタリタヒルズ 2021

61.00 ドル カレラ、セントラルコースト 2022

20.00 ドル | ガラス

93.00 ドル フェイラ、ソノマコースト 2022

87.00 ドル | ガラス

デュモル、『ウェスター・リーチ』、ロシアン・リバー 2019

18.00 ドル

85.00 ドル

18.00 ドル

85.00 ドル

135.00 ドル

イタリア産赤ワイン

ミケーレ キアロ「トルニアーノ」パローロ、ピエモンテ 2017

149.00 ドル シルヴィオ・ナルディ ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ、トスカーナ 2017

199.00 ドル

メルロー

ロンバウアー、ナバ・ヴァレー 2021

| ガラス

29.00 ドル ルーク、ワルク・スロープ 2021

145.00 ドル

49.00 ドル

49.00 ドル

49.00 ドル

カベルネ・ソーヴィニヨン

シルバーオーク、アレクサンダーバレー 2018

ダックホーン、ナバ・ヴァレー 2021

| ガラス

クロ・デュ・ヴァル、ナバ・ヴァレー 2022

ケイス、ナババレー 2022

| ガラス

219.00 ドル ケークブレッド、ナババレー 2019

27.00 ドル ブランブシャック・エステート、ナバ・ヴァレー 2019

130.00 ドル ベラ ユニオン バイ ファー・ニエンテ、ナババレー 2022

119.00 ドル | ガラス

28.00 ドル 2022年 バ・ロブレス 2つの予備軍

186.00 ドル シャトー・クラーク、リストラック・メドック 2018

165.00 ドル

325.00 ドル

25.00 ドル

117.00 ドル

80.00 ドル

169.00 ドル

その他の赤

ターリー ウィンセラーズ サンソーラ、ベヒトルト グィンヤーズ、ロディ 2019

リヴィアサイン レッドブレンド カリフォルニア 2021

| ガラス

67.00 ドル E. ギガル シャトーヌフ デュ バズ、ローズ 2017

18.00 ドル

85.00 ドル

139.00 ドル

酒

酒ベビー純米デンタル

ジャスマシンとスミレ、シルキーな洋ナシと白ブドウ

| 300mL

49.00 ドル 天酒 純米 12

塩キャラメル、カカオ、キンカン、アーモンド

49.00 ドル | 3オンスのグラス

16.00 ドル

111.00 ドル

111.00 ドル