

1月25日

スターター

デイリースープ		ポケバブ	
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	ハリケーン風味フライドポテト	12.00ドル
｜ボウル	12.00ドル	ふりかけとあられ、アジア風レムラード	
カフクコーンチャウダー			
エヴァスイートコーン、フォカッチャクルトン、チャイブ			
｜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、ホーフアームズトマト、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PEndウ、ホーフアームズトマト、枝豆、クリスピーワנטアン、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	｜グリルチキン添え	34.00ドル
バターレタス、ブルークラブ、カクテルシュリンプ、ホーフアームトマト、アボカド、アスパラガス、ルイドレッシング		｜サーモン入り	38.00ドル
スモークサーモンサラダ	35.00ドル	ベトナム風レモンビーフサラダ	34.00ドル
キアヴ産スモークサーモン、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、スパイスビーカンナツ、シャンパンババイヤドレッシング		グリルしたワシニアギーハンガーステーキ、ミックスグリーン、赤玉ねぎ、キュウリ、ホーフアームトマト、ラディッシュ、ハラペーニョ、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ブルドボークサンドイッチ	23.00ドル
ベーコン、ローストペッパー、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、クリスピーなトルティーヤ、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	24.00ドル	グリルドアヒサンドイッチ	
トーストしたブリオッシュ、チェダーチーズ、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

グリルスモークボークチョップ	32.00ドル	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	28.00ドル	鴨の脚の煮込み	32.00ドル
ハーブバルメザンクラスト、イスラエル風クスクス、ルッコラ、ペスト、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	
フライパンで焼いたホタテ	38.00ドル	カニバスタ	36.00ドル
海苔ペースト、クレソン、燻製だしバター、トリュフマッシュポテト		スパゲッティ、赤カニ、チェリートマト、ニンニク、チリフレーク、ロブスタービスク	
鮭のお茶漬け	37.00ドル	醤油とゴマでローストしたピーズのボウル	23.00ドル
お茶漬けリゾット、イクラ、漬物、緑茶		赤と金色のピーズ、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		ichiko 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 ビーチ 滞 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		ブラザーズサワー	
マンゴーミントコラーダ		ブ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、マンゴービュレ、ミント、ココナッツクリーム、パイナップルジュース		キュウリギムレット	
ハワイアンサマーマルガリータ		エンプレス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、ココナッツ、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、フィーパーツリー スパークリング シシリアン レモネード	

冷蔵

マリボサブランテーションティー	8.00ドル	フィーパーツリー	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		プレミアムスティルウォーター（750mL）	
レモネード	8.00ドル	サンベレグリーノ®	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ッツとパイナップル、イチゴを重ねた			

ビール - 地元産

マウイビキニレスストック	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	バックラーノナルコールビール	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

カフクコーンチャウダー		ファームトマトサラダ	26.00ドル
ポップコーンとチャイブ		オーガニックグリーン、パルマハム、タブナード、ブッラータ、イチジクバルサミコ、バジルオイル	
｜ カップ	10.00ドル	グリルステーキサラダ	34.00ドル
｜ ポウル	12.00ドル	和牛ハラミステーキ、地元産オーガニックレタス、赤玉ねぎ、キュウリ、ホーファームのトマト、ラディッシュ、チリライムピネグレット	
ほうれん草のサラダ	24.00ドル		
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、バルサミコ糖蜜ピネグレット			

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	
ハーブパルメザンクラスト、イスラエル風タスクス、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
チェダーチーズ、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		メインロブスターの身、スパイシーなボモードソース、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
ビスタチオ グレモラータ、玉ねぎのピクルス、ザアタル ポテト、カステルベトラノ 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、ブランド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	
火まぐろのたたき		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、フーズノ、マイクロリアンダー		島クレソン、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	グリルステーキスライダー	26.00ドル
カラマンシーバター、カリカリ味付けパセリ		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	
マーマイドマイタイ		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 ビーチ 滞 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		ブラザーズサワー	
マンゴーミントコラーダ		ブラザーズボンダーボン、コアントロー、レモン、赤ワインフロート	
ラム酒、マンゴービュレ、ミント、ココナッツクリーム、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、ココナッツ、ライム、コアントロー、ライムの風味と砂糖の縁		午後の日没	
		アベロール、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	アクアバンナ	10.00ドル
グアバ、オレンジ、パイナップルジュース		プレミアムスティルウォーター (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ッツとパイナップル、イチゴを重ねた			

ビール - 地元産

マウイビキニレーストック	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			

2025年10月

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	48.00ドル	ボランジュ スペシャル キュヴェ ブリュット、Ag NV	245.00ドル
ハーフボトル	48.00ドル	ボトル	245.00ドル
シャルフエンベルガー ブリュット、メンドシーノ ネバダ州	65.00ドル	ゴセ グラン レゼルヴ ブリュット NV	149.00ドル
ガラス	15.00ドル	ボトル	149.00ドル
ボトル	65.00ドル	ニコラ・フィアット「バウムドール」2008	229.00ドル
ビゾル'ジェイオ'プロセッコ DOC NV	47.00ドル	ボトル	229.00ドル
ガラス	12.00ドル	シャルル・エドシック ブリュット 2012	289.00ドル
ボトル	47.00ドル	ボトル	289.00ドル
エトワール ロゼ by ドメヌ シヤンドン、カーネロス NV	117.00ドル	ルシアン アルブレヒト ブリュット ロゼ、クレマン ダルザス NV	65.00ドル
ガラス	25.00ドル	ガラス	15.00ドル
ボトル	117.00ドル	ボトル	65.00ドル
グーヴ・クリコ ブリュット「イエローラベル」、ランス (NV)	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	175.00ドル
ガラス	29.00ドル	ガラス	37.00ドル
ボトル	145.00ドル	ボトル	175.00ドル
テタンジュ ブリュット「ラ フランセーズ」、ランス、ネバダ州	121.00ドル		
ガラス	26.00ドル		
ボトル	121.00ドル		

ライトホワイト

ビノ・グリ、ウィラメット・ヴァレー・ヴィンヤーズ 2023	59.00ドル	ビノ・グリージョ、アテムス、フリウリ 2022	85.00ドル
ガラス	14.00ドル	ガラス	18.00ドル
ボトル	59.00ドル	ボトル	85.00ドル

アロマティックホワイト

アルバリーニョ、バソ・ダス・ブルサス、リアス・バイシャス 2023	59.00ドル	デイブレイク・バイ・コバン、ソノマ郡 2023	59.00ドル
ガラス	14.00ドル	ガラス	14.00ドル
ボトル	59.00ドル	ボトル	59.00ドル
シュナン ブラン、シャンパルー グーヴレ 2021	59.00ドル		
ガラス	14.00ドル		
ボトル	59.00ドル		

ソーヴィニヨン・ブラン

ケークブレッド・ソーヴィニヨン・ブラン、ナバ・ヴァレー 2023	87.00ドル	サジェ'ラ ベリエール'サンセール 2023	77.00ドル
ガラス	19.00ドル	ガラス	17.00ドル
ボトル	87.00ドル	ボトル	77.00ドル

シャルドネ

ニーマン・マーカス、メンドシーノ 郡 2024	74.00ドル	ファー・ニエンテ・エステート・ボトルド、ナバ・ヴァレー 2023	117.00ドル
ガラス	16.00ドル	ガラス	25.00ドル
ボトル	74.00ドル	ボトル	117.00ドル
フラワーズ、ソノマ郡 2023	77.00ドル	ケークブレッド保護区、カーネロス 2020	179.00ドル
ガラス	17.00ドル	ボトル	179.00ドル
ボトル	77.00ドル	キュヴァシオン シャルドネ、ロス カーネロス 2021	85.00ドル
珪藻土、サンタバーバラ 2022	65.00ドル	ガラス	18.00ドル
ボトル	65.00ドル	ボトル	85.00ドル
ソノマ・カトラー、ロシアン・リバー・ランチーズ 2023	69.00ドル	フェーヴル「シャン・ロヨール」、シャブリ 2022	95.00ドル
ボトル	69.00ドル	ボトル	95.00ドル
ヨルダン、ロシアンリバーレー 2022	95.00ドル		
ボトル	95.00ドル		

薔薇

ボッジョーネ「ブランカート」、トスカーナ 2022	53.00ドル	ミニッツ「[M De Minuty」、プロヴァンス 2021	68.00ドル
ボトル	53.00ドル	ボトル	68.00ドル
ウィスバリング・エンジェルズ『ザ・ピーチ』、エクス・アン・プロヴァンス・コート 2022	65.00ドル	エリオ・ペローネ「ピガロ」ブラチェット、ピエモンテ 2023	59.00ドル
ガラス	15.00ドル	ガラス	14.00ドル
ボトル	65.00ドル	ボトル	59.00ドル
シャトー デスタラン ローズブラッド ロゼ、プロヴァンス 2023	59.00ドル		
ガラス	14.00ドル		
ボトル	59.00ドル		

ビノ・ノワール

グッド・クライメート・サンタバーバラ2021にて	61.00ドル	カレラ、セントラルコースト 2022	18.00ドル
ベル・グロス「デイリーマン」、サンタ・リタ・ヒルズ 2021	20.00ドル	ガラス	85.00ドル
ボトル	93.00ドル	フェイラ、ソノマコースト 2022	18.00ドル
クラッチ、サンタリタヒルズ 2021	87.00ドル	ガラス	85.00ドル
		デュモル、『ウェスター・リーチ』、ロシアン・リバー 2019	135.00ドル

イタリア産赤ワイン

ミケーレ キアルロ'トルトニアーノ'バローロ、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	29.00ドル	ルーク、ワルーク・スロープ 2021	49.00ドル
ガラス	145.00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	219.00ドル	ケークブレッド、ナババレー 2019	165.00ドル
ダックホーン、ナバ・ヴァレー 2021	27.00ドル	ブランブジャック・エステート、ナバ・ヴァレー 2019	325.00ドル
ガラス	130ドル	ベラ ユニオン バイ ファー ニエンテ、ナババレー 2022	25.00ドル
クロ・デュ・ヴァル、ナバ・ヴァレー 2022	119.00ドル	ガラス	117.00ドル
ケイマス、ナババレー 2022	28.00ドル	2022年バソ・ロプレス 2つの予備軍	80ドル
ガラス	186.00ドル	シャトー・クラーク、リストラック・メドック 2018	169.00ドル

その他の赤

ターリー ワインセラーズ サンソー、ペヒトルト ヴィンヤーズ、ロディ 2019	67.00ドル	E. ギガル シャトーヌフ デュ バブ、ロース 2017	139.00ドル
リヴァイアサンレッドブレンド カリフォルニア 2021	18.00ドル		
ガラス	85.00ドル		

酒

酒ベビー純米デンタル	49.00ドル	天酒 純米 12	16.00ドル
ジャスミンとスミレ、シルキーな滑ナシと白ブラム		塩キャラメル、カカオ、キンカン、アーモンド	
300mL	49.00ドル	3オンスのグラス	111.00ドル