

ワイキキの19階上空で、特別な夜をお過ごしください。極上のステーキと、東京の伝説的な豊洲市場から空輸される新鮮な魚介類の絶妙な組み合わせをご堪能いただけます。ダイヤモンドヘッドのバノラマビューと、最高のハワイアン・アロハ・バイブスもご用意しております。

一口

トリュフガーリック枝豆	12.00ドル	ダイヤモンドヘッド産アヒラiskeーキ	16.00ドル
蒸した若い大豆を、濃厚で香り高い白トリュフオイルとローストガーリックのブレンドで和え、繊細な海塩を振りかけて仕上げました。		手で成形した寿司飯を3つ、黄金色にカリッと揚げ、繊細なアヒマグロのタルタルと、ピリッとしたワサビトピコをトッピングしました。	
バルマハム	24.00ドル	ピースを追加	6.00ドル
バルマ産プロシュートに、クリーミーなイタリア産ブッラータチーズを丸ごと添え、冷やした季節のフルーツを三日月形にカットしたものを添えて。		サンセットクリスピーウィングディングス	16.00ドル
ワイキキ産ブルークラブのコロッケ	18.00ドル	黄金色にカリッと揚げた手羽先を、当店自慢の特製ソースで和え、爽やかなアイランドグリーンサラダの上に盛り付け、レモンの皮を添えました。	
黄金色にカリッと揚げた甘みのあるブルークラブとバター風味のユーコンゴールドポテトのマッシュポテトを、濃厚な自家製モルネーソースに絡めた一品。			

特製サイドメニュー

バルメザンチーズとトリュフのフライドポテト	18.00ドル	マルサラ風味のクレミニマッシュルーム	15.00ドル
カリカリのフライドポテト、白トリュフオイル、すりおろしたバルメザンチーズ		濃厚なバター風味のマルサラソースでソテーしたクレミニマッシュルームと甘玉ねぎ。ガーリックトースト添え。	
太平洋産芽キャベツ	15.00ドル	スカイ・マック&チーズ	16.00ドル
焦げ目をつけた芽キャベツを、濃厚で風味豊かなアンチョビピネグレットで和えたもの		ホワイトチeddar、フォンテーナ、グリュイエール、熟成バルメザンチーズをブレンドした滑らかなソースで焼き上げたエルポーマカロニ	
エメラルド色のクリームほうれん草	17.00ドル	クリームコーン	16.00ドル
鮮やかな刻みほうれん草を、澄ましバターとほんのりとした白胡椒を加えた、なめらかな風味豊かなソースに混ぜ合わせました。		甘みと塩味のバランスが絶妙な、島の定番料理	
ガーリックホイップレッド	12.00ドル		
濃厚なガーリックバターで和えたポテト。なめらかな風味豊かな定番料理。			

スープとサラダ

ロブスタービスク	28.00ドル	スカイシーザーサラダ	16.00ドル
じっくり煮込んだビスクには、柔らかなロブスターの身がたっぷり入っており、白トリュフオイルの贅沢な香りが漂います。		ジャンボシュリンプ追加 +\$6 グリルチキン6オンス追加 +\$8	
在来種のトマトとブッラータチーズのサラダ	18.00ドル	ジャンボシュリンプを追加	6.00ドル
太陽の光をたっぷり浴びて熟した在来種のトマトと、塩味の効いた繊細なプロシュートを添えたブッラータチーズ		グリルチキン6オンスを追加	8.00ドル

精肉店のカットの特徴

2名様分のステーキ・32オンスのポーターハウスステーキ	130.00ドル	22オンス プレミアムチョイス 骨付きリブロースステーキ	90.00ドル
32オンスの骨付き		22オンスのプレミアムチョイスリブアイステーキ	
22オンスの骨付きニューヨークストリップステーキ	85.00ドル	8オンスの中心カットフィレ	55.00ドル
22オンスカット、熱々の鉄板で提供		8オンスのセンターカットフィレ	

シーフード

じゃがいもとマカダミアナッツをまぶした中トロ	32.00ドル	ビッググローリーベイキングサーモンの味噌焼き	38.00ドル
地元産の濃厚なマグロの腹身（中トロ）を、繊細なポテトとマカダミアナッツの衣で仕上げました。ロブスター風味のマッシュポテトとソテーしたほうれん草の上に盛り付けて提供します。		濃厚で甘みと旨味のバランスが絶妙な味噌焼きで焼き上げたキングサーモン。柔らかなチョイスサム、風味豊かな椎茸、そして爽やかな酸味と歯ごたえのある日本の漬物を添えてお召し上がりください。	

オイスターバー

おまかせ刺身盛り合わせ* (2~3名様分)	43.00ドル	ビッググローリーベイ産キングサーモン（ニュージーランド）	23.00ドル
本日の新鮮な収穫物については、担当のサーバーにお問い合わせください。		ブリ（ハマチ）豊洲、日本	23.00ドル
おまかせ刺身盛り合わせ* (4~5名様分)	68.00ドル	北海道産ホタテ貝（北海道、日本）	26.00ドル
本日の新鮮な収穫物については、担当のサーバーにお問い合わせください。		レッドテールスナッパー（豊洲、日本）	28.00ドル
地元産の新鮮なマグロ*	18.00ドル		

プレミアムロウバー

和風*牡蠣	8.00ドル	ロブスターカクテル	26.00ドル
ボン酢、辛味大根、柚子、ネギ。シェフのおすすめ日替わり海産物。本日の新鮮な収穫物については、係員にお尋ねください。		自家製カクテルソース	
スモークアヒディップ	18.00ドル	ハワイアン・アヒ・ポキ*	19.00ドル
地元産の新鮮なマグロを店内でじっくりと燻製し、塩味の効いたギリシャ産オリーブと香り高いコリアンダーをブレンドしました。		地元産の新鮮なマグロ、甘玉ねぎ、オゴ、ネギ、トピコ、自家製ポケソース	
シーフードブラッター (3~4名様分) *	120.00ドル	スパイシーアヒポキ*	19.00ドル
カキ6個、ジャンボシュリンプ4尾、ロブスターテール、ポケ2種類		甘玉ねぎ、オゴ、ネギ、トピコ、スパイシーアイオリ	
シュリンプカクテル	26.00ドル	日本のハマチのポケ*	19.00ドル
自家製カクテルソース、レモン		ネギ、ナス、ネギソース	
カニ肉カクテル	39.95ドル	醤油キングサーモンポキ*	19.00ドル
特大カニ肉 - 自家製カクテルソース		甘玉ねぎ、オゴ、ネギ、トピコ、自家製ポケソース	

特製ロールパン

蒸し鮭ハニーマスタードロール*	28.00ドル	地獄の業火スパイシーホタテ手巻き*	32.00ドル
軽く炙ったサーモン、アボカド、クリームチーズ、スパイシーアイオリ、ハニーマスタード、エスカルゴバター		北海道産ホタテ、スパイシーアイオリ、トビロ、ネギ、醤油漬けハラペーニョ、激辛醤油	
キラウエア溶岩エビロール*	26.00ドル	味噌豆腐ヴィーガンゴマロール	23.00ドル
エビ、アボカド、キュウリ、フライドガーリック、大根の漬物、スパイシーアイオリ、スイートチリソース		味噌漬け豆腐、アボカド、大根のたくあん、きゅうり、ヴィーガンごまアイオリ	

メニューを非表示にする