

## スターター

地元産の牛の燻製肉	18.00ドル	スープ3種盛り合わせ	18.00ドル
地元で人気のこの料理は、柔らかい豚肉を醤油、ニンニク、生姜をブレンドした風味豊かなマリネ液に漬け込み、じっくりと時間をかけて燻製に仕上げたものです。		本日のスープ3種	
アデズ・キブル	15.00ドル	Ahi Sashimi	
クリーミーなマッシュポテトと燻製豚肉を詰めた、サクサクとした黄金色のコロッケ。		新鮮なマグロの刺身6オンス、刻みわさびとキッコーマン醤油添え	
ハワイアンスタイルのpoke	18.00ドル	ベーコン巻きホタテ	22.00ドル
新鮮なマグロを醤油で和え、海藻、イナモナ、青玉ねぎと甘玉ねぎ、ニンニク、ごま油、そしてふりかけを少々加えた一品。		ベーコン巻きホタテ、ワサビアイオリとトピコ添え	
スパイシーボキ	18.00ドル	エビトースト	18.00ドル
新鮮なマグロを自家製スパイシーアイオリで和え、リム、イナモナ、甘いマウイオニオン、ニンニク、ごま油、ふりかけを添えました。		ガーリックバターシュリンプをガーリックトーストにのせ、ガーリックアイオリとモッツアレラチーズをトッピング。	
スイカのカプレーゼ	15.00ドル	ムール貝のオープン焼き	18.00ドル
新鮮なスイカ、モッツアレラチーズ、トマトにオリーブオイルとバルサミコ酢をかけたもの		ガーリックアイオリを添え、モッツアレラチーズをトッピングした焼きムール貝	
		ピーツサラダ	16.00ドル
		ローストピーツ、ミックスグリーン、砂糖漬けクルミ、ヤギのチーズ添え	

## メインディッシュ

ステーキクーレット	45.00ドル	ラム肉のハーフサイズ	50.00ドル
マリネしたクーレット	45.00ドル	ニンニク、タイム、塩、コショウでマリネしてグリルしたオーストラリア産ラムチョップのハーフサイズ	
リブローズ	48.00ドル	ラムラック (丸ごと)	80.00ドル
アメリカン和牛	50.00ドル	ニンニク、タイム、塩、コショウでマリネしてグリルしたオーストラリア産ラムチョップのハーフサイズ	
本日の魚	35.00ドル	和牛トマホーク	198.00ドル
ステーキ盛り合わせ	98.00ドル	40オンス (約1.1kg) の霜降り田島和牛トマホークステーキ **在庫状況によります**	
5種類のステーキをそれぞれ2オンスずつ。コレット、マリネしたコレット、リブローズ、アメリカ産和牛、日本産和牛		日本産A5ランク和牛	

## 側面

ガーリックマッシュポテト	10.00ドル	きのこのソテー	12.00ドル
フライドポテト	10.00ドル	アスバラガス	9.00ドル
白米	9.00ドル	醤油バターでグリルしたアスバラガス	
ガーリックライス	12.00ドル	ベーコン入り芽キャベツ	15.00ドル

## デザート

バター餅	10.00ドル	シャンティイ・パイツ	10.00ドル
------	---------	------------	---------

[メニューを非表示にする](#)