

前菜 (ブーブー)

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| チャイナタウンチキン春巻き<br>バイナップル黒豆ソース                       | 18.00ドル | ロイのキアヴェ燻製ペビーバックリブ<br>胡麻、蒲焼のたれ、ネギカール     | 20.00ドル |
| ビッグアイ・スパイシーツナボキボウル<br>軽く揚げたマグロまたは生のマグロ、オゴ、アボカド、イクラ |         | カニケーキ<br>辛口唐辛子バターソース                    | 25.00ドル |
| 怒れる揚げ龍太巻き<br>うなぎ、アボカド、きゅうり、わさびバターソース               |         | カヌー<br>チキン春巻き、ドラゴン風太巻きフライ、エビサテ、モンゴリアンリブ | 36.00ドル |
| 黒焦げたマグロ<br>辛口醤油マスタードバターソース                         |         | 香港トリオ<br>カリフォルニア巻き、刺身3種盛り合わせ、ソフトシェルクラブ  | 38.00ドル |
| キャタピラーロール<br>スパイシーアヒ、うなぎカツ、爆竹ソース                   | 20.00ドル |   |         |

庭園 (キハバイ)

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| ロイのワイマナロサラダ<br>スライスしたピーズ、トマト、キュウリ、クリーミーなハーブビネグレット  | 18.00ドル | ベーコンオレンジクリスピー芽キャベツ<br>芽キャベツのフライ、マイクログリーン、グラノーラ              |         |
| ピーズのピクルスサラダ<br>ヤギのチーズ、赤大根、マイクログリーン、トリュフビネグレット      | 19.00ドル | クリスピーエビとマンゴーのサラダ<br>マイクログリーン、グリーンリーフレタス、フライドエシャロット、醤油ドレッシング | 23.00ドル |
| チョップドサラダ<br>ベーコン、ガーリックシュリンプ、トマト、アボカド、アジアゴッデスドレッシング | 20.00ドル | クラシックシーザー<br>ソフトシェルクラブの天ぷら、アンチョビ、バルメザンチーズのクリスマス、クルトン        | 25.00ドル |

海 (カイ)

|  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| 鉄板で炙った味噌焼き「バターフィッシュ」<br>黒米、甘生姜、わさびバターソース         | 45.00ドル | フラットアイアンで焼き上げたU-10ホタテ<br>カボチャピューレ、タイカレーグレース、根菜、うま味クランチ         | 55.00ドル |
| 鉄板焼きノルウェー産サーモン<br>クリスピーサーモン皮むすび、なます、ワイキキ柑橘ポン酢    | 49.00ドル | ロイのクラシック・トリオ (トリビュート)<br>味噌焼きバターフィッシュ、マカダミアナッツ衣のハリバット、鉄板焼きサーモン | 55.00ドル |
| マカダミアナッツをまぶしたオセヨウ<br>アスパラガス、ホイップマッシュポテト、ロブスターエキス | 50.00ドル |  |         |

土地 (Áina)

|   |         |   |          |
|---|---------|---|----------|
| ヤマママのミートローフ<br>マッシュルームのグレービーソース、オニオンリング             | 39.00ドル | バストラミ風味のハドソンバレー産鴨胸肉<br>サフランのリゾット、マラスキーノチェリーのアグロドルチェ | 48.00ドル  |
| ハニーマスタードグリルビーフショートリブ<br>ロミトマト、ガーリックマッシュポテト、天然煮込みソース | 45.00ドル | 認定アンガスビーフ® フィレミニオン<br>グラタンポテト、ロイのナチュラルジュース添え        | 60.00ドル  |
| ハーブクラストをまぶしたラムラックのグリル<br>かぼちゃピューレ ガストリックデミグラス       | 47.00ドル | 認定アンガスビーフ® トマホーク<br>ローストポテト、ロイのナチュラルジュース添え          | 140.00ドル |

サーフ&ターフ

|  |         |   |         |
|--|---------|---|---------|
| ハドソンバレー産鴨胸肉と鉄板焼きサーモン<br>サフランリゾット、ロイ特製ナチュラルジュース、バターソース添え                  | 63.00ドル | 認定アンガスビーフ® ニューヨークストリップロインとブラジル産ロブスターテール<br>ガーリック風味のマッシュポテト、マッシュルーム、ロイ特製ナチュラルジュース、ロブスターソース | 70.00ドル |
| 認定アンガスビーフ® フィレミニオンとガーリックバルメザンブラックタイガーシュリンプ<br>ホイップマッシュポテト、ロイのナチュラルジュース添え | 65.00ドル |   |         |

デザート

|   |         |                             |                               |
|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| レモンタルト<br>メレンゲをトッピング                                | 15.00ドル | チョコレートスフレ<br>バニラアイスクリーム、ベリー |                               |
| パンナコッタのサンプル<br>本日のフレーバーセレクションについては、担当のサーバーにお尋ねください。 | 16.00ドル | ミニ<br>通常<br>ハート型            | 14.00ドル<br>24.00ドル<br>33.00ドル |
| パッションフルーツチーズケーキ<br>マカダミアナッツクラスト、マンゴーピューレ、トーストココナッツ  | 18.00ドル |                             |                               |