メニューを折りたたむ

生牡蠣バー

生牡蠣

レモン、ポン酢、ホースラディッシュミニョネット

ベイカーズ・ダース（13個） 54.00ドル

6個（6ペンス） 27.00ドル

ハウス「シューター」 10.00ドル

ポン酢、とびこ、うずら卵、わかめ

セビーチェと自家製ヌアックチャムチップス 28.00ドル

魚、エビ、ココナッツミルク、ライム、コリアンダー、ニンニク、ピーマン。赤玉ねぎ、フレズノペッパー、コリアンダーをトッピング。

カハナ・ポケ 24.00ドル

ピクルスにしたオゴ、ゴマ、醤油、フレズノ、マイクログリーンミックス

CLプルスケッタ 24.00ドル

Crispy rice, spicy ahi, hamachi & salmon medley, ikura, cream cheese, fresno pepper, cilantro

KIMBAP ROLLS

Bulgogi Roll $18.00

Bulgogi, cucumber, carrots, daikon, egg, burdock roots, rice, shiso

Veggie Roll $18.00

Cucumber, carrots, burdock root, daikon, rice, shiso, avocado

Ume Shiso Reverse Roll $18.00

Pickled Japanese plum, cucumber, shiso, rice, sesame seed

Cucumber Reverse Roll $12.00

Cucumber, rice and sesame seed outside

Avocado Reverse Roll $18.00

Cucumber, rice and sesame seed outside

Ahi Roll $26.00

Ahi, cucumber, carrots, alfalfa sprouts, daikon, rice, shiso, avocado

Hamachi Roll $26.00

Hamachi, cucumber, carrots, daikon, alfalfa sprouts, rice, shiso, avocado

Salmon Roll $26.00

Salmon, cucumber, carrots, daikon, alfalfa sprouts, rice, shiso, avocado

Crab Reverse Roll $32.00

Snow crab, cucumber, rice, shiso, avocado, tobiko, panko, aioli and oyster sauce

CL Brisket Taco Reverse Roll $26.00

Brisket beef, pickled slaw, fresno chili, cilantro, pickled onion, rice, panko crust

Crunchy Spicy Ahi Roll $26.00

Spicy tuna, scallion, reverse roll with rice, panko outside

Crunchy Spicy Hamachi Roll $26.00

Spicy hamachi, scallion, reverse roll with rice, panko outside

Crunchy Spicy Salmon Roll $26.00

Spicy salmon, scallion, reverse roll with rice, panko outside

Uni Hand Roll $34.00

Uni, spicy tuna, ikura, scallion, rice

Gochujang Musubi Roll $18.00

Gochujang-flavored Spam, daikon, egg, gochujang aioli, cream cheese, rice and sesame seed outside

X Box $48.00

Four pieces each of Bulgogi Roll, CL Brisket Taco Reverse Roll, Crunchy Spicy Ahi Roll and Ume Shiso Roll

Sharables

Spicy Cucumber $14.00

Cucumber, sesame oil, pickled onions

Field Greens $18.00

Cucumber, tomato, carrots, avocado, radish, basil vinaigrette

Shishito Peppers $16.00

Honey miso, bonito flakes, served on house slaw

Edamame $14.00

Steamed edamame with crunchy chili garlic sauce

Scallion Pancakes $24.00

Spring onions, gochugaru

Add Squid $8.00

Crispy Tofu $18.00

Mushroom dashi broth, grated ginger, daikon, micro greens, optional bonito flakes

Kimchi Fried Rice $28.00

Smoked bacon, green onion, sunny egg

Larb $26.00

Wagyu ground beef, garlic, shallots, mint, fresno chili

Add Lettuce $4.00

Japanese Style Vegetable Curry $22.00

Japanese curry, carrot, potato, onion

Ribeye Steak (6 oz) $20.00

Shrimp $12.00

Scallop $16.00

Jidori Chicken $16.00

Tofu $14.00

Steamed Clams with Housebaked Focaccia $32.00

Garlic, chili flakes, lemongrass, ginger, butter, focaccia

Wagyu Sliders $26.00

White cheddar, tomato jam, shichimi aioli, pickled onions

Prime Brisket Tacos $26.00

Pickled slaw, cilantro, fresno chili, shichimi aioli

Fried Jidori Chicken $24.00

Sake soy glaze, topped with onions

French Fries $10.00

Honey miso aioli

Volcano Brisket Fries $28.00

Fries loaded with prime brisket beef, Parmesan cheese, won-ton chips, chilsimi, furikake, honey miso aioli, unagi sauce, pickled onion, coleslaw, Fresno chili pepper, cilantro, avocado

Noodle Bar

Uni Pasta $48.00

Uni, ikura, buckwheat noodles, garlic, shallots, Hamakua mushroom, sake, butter, shiso

The Crouching Lion Pasta $78.00

Signature seafood pasta with scallops, shrimp, lobster, sun-dried tomato pesto, sake, mushroom, arugula, Parmesan

Rosé Tteokbokki Carbonara $28.00

もちもち食感の韓国風ライスパスタ、スモークベーコン、生クリーム、卵、エシャロット、唐辛子粉、自家製マッシュルームストック、パルメザンチーズ

イェさんの甘酢揚げマンドゥ

クラシックマンドゥ 26.00ドル

豚肉、牛肉、ニラ、玉ねぎ、青ネギ、キャベツ、豆腐

キムチマンドゥ 28.00ドル

自家製キムチを添えた定番マンドゥ

ベジマンドゥ 26.00ドル

お肉が入っていないのに、同じ素晴らしい味

側面

圧力調理済みプレミアムオアフ精米

ご注文を受けてから製作いたしますので、10分ほどお時間をいただきます。

- 小サイズ（2人分） 10.00ドル
- 大サイズ（4人分） 14.00ドル

自家製ピクルス 12.00ドル

お料理に添える自家製漬物各種（キムチは必ず含まれています）

自家製フォカッチャ 8.00ドル

炉端焼き

アスパラガス 10.00ドル

新鮮で、完璧に焼き上げられた

とうもろこし 10.00ドル

少しピリ辛の七味唐辛子をトッピング

カフク産サツマイモ 10.00ドル

紫色の沖縄産ジャガイモ

シイタケ 12.00ドル

アジア原産の品種

ハマクアマッシュルーム 12.00ドル

地元産のトランペットマッシュルーム

イカの丸焼き 24.00ドル

揚げニンニクチリクランチソースをトッピング

ホタテ 24.00ドル

北海道産ホタテ4個、わさびバターソース添え

ハマチ鎌 24.00ドル

ハマチのカマ焼き

グリルドシュリンプ 18.00ドル

殻付きエビ4尾をガーリックバターソースでマリネしたもの

サバ 18.00ドル

サバ、ポン酢、ライムのスライス

小野 26.00ドル

ワサビバターソースまたは自家製チミチュリソースを添えて

グリルしたアボカド 10.00ドル

バジルビネグレットと七味唐辛子をトッピング

豚バラ肉 18.00ドル

定番：塩コショウ、炒めニンニク添え　辛口：韓国の甘辛ソース、炒めニンニク添え

バーベキューチキン 18.00ドル

自家製醤油ベースのソースに漬け込み、照り焼きにしました。

鴨の胸肉 26.00ドル

レモングラスバターコンフィ

ラムロリポップ 26.00ドル

2つ、自家製チミチュリソース添え

カルビ 24.00ドル

醤油ベースの自家製マリネ

マヒマヒ 26.00ドル

ふりかけで味付けし、わさびバターソースを添えて

味噌サーモン 24.00ドル

味噌焼きグレーズ

サーフ＆ターフ

ニューヨークストリップ 52.00ドル

特選カット - 12オンス

リブロース 52.00ドル

特選カット - 12オンス

ロブスターテール

ガーリックバター

ズワイガニの脚 52.00ドル

12オンス、ガーリックバター

お子様メニュー

12歳未満の子供

チキンテンダー

チーズケサディーヤ

ミニチーズバーガー2個

パターまたはマリナーラパスタ

デザート

アイスクリーム 8.00ドル

本日のおすすめメニューについては、店員にお尋ねください。

コナコーヒーのクレームブリュレ 20.00ドル

リリコイブレッドプディング 18.00ドル

アフォガート 12.00ドル

飲料

サンペレグリノ スパークリングワイン (1L) 12.00ドル

スティル、アクアパンナ（1L） 12.00ドル

コカ・コーラ 6.00ドル

コカ・コーラゼロ 6.00ドル

ダイエットコーク 6.00ドル

ジンジャーエール 6.00ドル

スプライト 6.00ドル

ルートビア 6.00ドル

トニック 6.00ドル

オレンジジュース 6.00ドル

パイナップルジュース 6.00ドル

クランベリージュース 6.00ドル

牛乳 6.00ドル

レモネード 6.00ドル

風味を加える - リリコイ、ストロベリー、マンゴー 2.00ドル

無糖アイスティー 6.00ドル

プランテーションアイスティー 6.00ドル

アーノルド・パーマー 6.00ドル

カモミール 6.00ドル

アールグレイ 6.00ドル

朝食と紅茶 6.00ドル

緑茶 6.00ドル

ホットチョコレート 6.00ドル

コナコーヒー

レギュラーまたはデカフェ

アメリカーノ 10.00ドル

ダブルショットエスプレッソと熱湯　ホット12オンス、アイス16オンス

ラテ 12.00ドル

ダブルショットエスプレッソ、スチームミルク入り、ホット12オンス、アイス16オンス

カプチーノ 12.00ドル

ダブルショットエスプレッソ、ミルクフォーム添え　ホット12オンス、アイス16オンス

フラットホワイト 12.00ドル

ダブルショットエスプレッソ、マイクロミルクフォーム添え；ホット12オンス

カフェモカ 12.00ドル

ダブルショットエスプレッソ、ココアパウダー、スチームミルク　ホット12オンス、アイス16オンス

カフェマキアート 9.00ドル

ダブルショットのエスプレッソ、マイクロミルクフォーム添え；ホット3オンス

コルタド 10.00ドル

ダブルショットのエスプレッソとスチームした牛乳を同量ずつ混ぜ合わせたもの。温かい状態で4オンス。

エスプレッソショット1杯分（1オンス） 5.00ドル

エスプレッソショット ダブル（2オンス） 8.00ドル

ノンアルコールカクテル

ハイビスカスライムエード 14.00ドル

ライム、ハイビスカスエキス、ソーダ

イチゴ🍓生姜 14.00ドル

イチゴ、生姜、ライム、ソーダ、ミントの飾り

ノンアルコールストロベリーダイキリ 14.00ドル

イチゴ、ライムジュース、シンプルシロップ

ヴァージン溶岩流 14.00ドル

イチゴ、ココナッツクリーム、パイナップルジュース

ノンアルコール・ピニャコラーダ 14.00ドル

パイナップル、ココナッツクリーム、チェリー添え

ノンアルコールモヒート 14.00ドル

ライム、ミント、ソーダ