

## Hawai'i Centric Menu

ハワイ・セントリック・メニュー

ハワイ島産ゴートチーズ  
カラマタオリーブケーキ、トマト、マカデミアナッツのチャツネ



カフク産シュリンプのラビオリ  
しめじ、パルメザン・ソース、オゴ(海藻)のサラダ



チョコレートプディング  
ピーナッツキャラメル、アップルバナナのロースト、アイスクリームを添えて

\$32.00

## Appetizers

前菜

### Ahi - Nori Purse \$13.00

マグロの海苔包み  
ポキ・スタイルのマグロを海苔で包んで、アマリージョ唐辛子入りマヨネーズで

### Kona Kampachi \$15.00

コナ産カンパチ  
コナ産カンパチとフィンガーリング・ポテトを、バーニャ・カウダ・ソースで

### Hamachi Tartar \$17.00

ハマチのタルタル  
トビコ、大豆とショウガのゼリー、エビせんべいを添えて

### Lomi Lomi Salmon "Neo Classic Style" \$13.00

ロミロミ・サーモン “ネオ・クラシック・スタイル”  
トマト・チリ・ウォーター入り、シーアスパラガス・サラダを添えて

### King Crab "Cocktail" \$17.00

キング・クラブ “カクテル”  
キムチ、ワンタン・チップスを添えて、  
アボカドとハラペーニョ・ペッパー風味のアイオリ・ソースで

### Miso Lobster Consommé \$12.00

ロブスターのコンソメ、味噌風味  
シイタケとロブスターの味噌汁に春巻きを添えて

### Big Island Goat Cheese \$13.00

ビッグアイランド産ゴートチーズ  
カラマタ・オリーブのケーキと、トマトとマカデミアナッツのチャツネを添えて

### Green Onion and Zucchini Pancakes \$10.00

青ネギとズッキーニのパンケーキ  
“韓国風”パンケーキを、スーのチリ・ドレッシングで

### Tomato and Mozzarella \$13.00

トマトとモツァレラ・チーズ  
パセリと粗挽き小麦のタブレ・サラダに乗せて

### Orchids Salad \$11.00

オーキッズ・サラダ  
ヒラバラ農園のグリーンと季節のフルーツのサラダを、  
ザクロのビネグレット・ドレッシングで

### Manoa Lettuce \$10.00

マノア・レタス  
地元産のトマト、スイート・マウイ・オニオンとともに、タラゴン・ドレッシングで

## Entrées

### 主菜

#### **Niçoise Salad** \$23.00

ニース風サラダ

メバチ・マグロ、ゆで卵、トマト、ブラックオリーブ、  
ファバビーンズ、アンチョビのサラダ

#### **Lobster and Crab Burger** \$21.00

ロブスターと蟹のハンバーガー

ぴりっとしたサンバル・アイオリ、きゅうりのピクルス、ディル風味パルメザンのフライ

#### **Tuna Melt** \$19.00

ツナ・メルト

マグロのケーサディーヤ、グアカモレー、トマトとオニオンのサルサ

#### **Kahuku Shrimp Ravioli** \$19.00

カフク・シュリンプのラビオリ

シメジ入り、パルメサン・ソースと海草サラダを添えて

#### **Fish and Chips** \$21.00

フィッシュ・アンド・チップス

スモーク・タルタルソース、フライドポテト添え

#### **Onaga "Orchids Style"** \$24.00

オナガ鯛 “オーキッズ・スタイル”

蒸した鯛に椎茸と青ねぎをあしらい、熱々のごま油と醤油をかけて

#### **Shutome** \$23.00

メカジキ

細かく刻んだフェンネル、パールオニオンとオリーブをあしらい、  
カ・ウ・オレンジ・ビネグレットで

#### **Salmon** \$22.00

サーモン

わさび豆のクラスト、ポテト・ピューレ添え、ミント風味のブル・ブラン・ソースで

#### **Scallop and Shrimp Curry** \$23.00

ホタテとエビのカレー

バスマティ・ライスとパパドム添え

#### **Grilled Chicken** \$20.00

チキンのグリル

モロッコ風スパイス・チキンにグリルしたレモンを添え、クレソンのサラダとともに

#### **Filet Mignon** \$25.00

フィレ・ミニヨン

アライ・マッシュルームとカボチャのローストを添えて、マルベック・ソースで

#### **Tajine of Roasted Vegetables** \$19.00

ロースト野菜のタジン

バスマティ・ライスとヒヨコ豆にキュウリとヨーグルトのソースを添えて

ハレクラニではトランス脂肪を含む食品は使用しておりません。  
レストランでの携帯電話のご利用はご遠慮下さい。

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。  
6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。