

**APPETIZERS**


**アペタイザー**

**pulehu pork ribs**

プレフポークリブ

スパイシー醤油でじっくり煮込んだ柔らかポークリブ ローストしたターニップと共に 18

**tempura lobster**

ロブスターの天ぷら  も可能

海の幸となます風サラダの付合せ シンガポール風ペッパーソース添え 20

**Hawaiian ahi crudo\***

ハワイアン アヒ クルード  も可能

キハダまぐろ、オニオンとオゴのサラダ添え、ポン酢とアイオリソースで 22

**Kona abalone**

コナ アバロニ

ハワイ島産アワビの味噌焼き  
地元産マッシュルームソテー、ワイメア産トマト、ハワイアンスピナッチと共に 21

**canoehouse pupu platter**

カヌーハウス ププ プラッター (前菜盛合せ)


プレフポークリブ、まぐろのポケ、アボカドマッシュ、海老 ワンタンチップ添え 22 p/p

**chef Allan's "signature" poke-rita**

シェフアランの“シグニチャー” ポケリタ  も可能

まぐろのポケ、アボガドサルサ、蒲焼ソース、トビコ、  
海苔チップ、カイワレスプラウト、トリュフ添え 20

**deep fried Big Island goat cheese**


ビッグアイランド産ゴートチーズフライ  も可能

ゴートチーズを包んだ胡麻入り餅、プラムワイン、キアヴェホワイトハニー、  
小豆のピューレ、リーヒンムイストロベリー添え 19

**SOUP - SALADS**


**スープ・サラダ**

**kabocha squash soup**

かぼちゃスープ  も可能


焦がしバターでローストしたかぼちゃのスープ  
自家製ベーコン、ガーリッククルトン、パンプキンシード、エスペレットペッパーと共に 15

**canoehouse caesar**

カヌーハウス シーザー  も可能


ワイメア産ベビーロメイン、ラディッシュ、チェリートマト 自家製シーザードレッシング  
クロスティーニ、パルメザンチーズ 16

**maluhia farms butter leaf lettuce**

マルヒア農家のバターリーフレタス 


ワイメアトマト、胡瓜、マウイオニオン、自家製ベーコン  
パッションフルーツと焦がしバターのヴィネグレット 17

**roasted locally raised beets**

ローカルビーツのロースト 

ハワイアンソルトとハーブでローストしたビーツ、ビッグアイランドゴートチーズ  
リヒムイドレッシング 16

**farmers' market salad**

ファーマーズマーケットサラダ 

ワイメア産ベビーレタスとロメイン、モベッタ農家のエアルーフトマト、スイートオニオン、  
ドライチェリー、カラメルマカダミアナッツ、パルメザンチーズ レモントリュフビネグレット 17

5名様以上の場合には 18%のサービス料を申し受けます。

 ガルテンフリー


\* 生ものや加熱の十分でない肉類・魚介類・卵をお召し上がりの際には飲食に起因する健康被害の可能性が高まります。

ENTRÉE

アントレ

“マカイ” (海の幸)

tataki style furikake crusted ono\* (wahoo) available

ふりかけオノのタタキ  も可能

レア焼き、地元産ワラビのサラダ、ジンジャーピクルスのドレッシング  
ワサビ醤油 海苔チップ添え

37

macadamia nut crusted fresh Hawaiian catch\*

本日の獲れたて鮮魚のマカダミアナッツ衣揚げ

スパイシーマカダミアナッツ衣揚げ 黒米添え  
タイ風ココナッツカレーソース、パイナップルレリッシュと共に

42

nori wrapped tempura ahi \*(local tuna)

まぐろの海苔包み天ぷら

“フレンチフライ”、チンゲンサイとハマクアマッシュルームのソテー、  
シソアイオリとトウガラシのブルーブランソース

42

wok tossed (maine) Kona lobster

コナ産メインロブスター

ハマクアマッシュルームとラップチョンソーセージのウオックパン炒め  
地元農家のグリーンズと共に 紹興酒と醤油バターソース

56

“マウカ” (牧場から)


pulehu (grilled) half chicken

プレフチキンのグリル

ハーフチキン アジア風マリネ、紫芋とフィンガーリングポテトとベーコンの温製サラダ  
スパイシーグリーン、地元産トマトのヴィネグレット

38

forbidden risotto

禁断のリゾット  ベジタリアン

アーボリオライスのクリームリゾット マッシュルームと禁断のライス(黒米)添え  
地元産シェーブルチーズ、かぼちゃ、アスパラ、バジルと共に

36


grilled rack of lamb\*

ラム肉のモンゴリアンバーベキュー風

かぼちゃのロースト、グリーンビーン、ローストペッパーのアイオリソース  
ハーブサラダ添え

49

coffee rubbed ribeye\*

珈琲リブアイステーキ\*  も可能

シーソルトをまぶしたフィンガーリングポテト、アライマッシュルームのタイムロースト、  
オニオンフライ、タマリンドステーキソース  
ロブスターテイル追加

48

16


Hawaii ranchers filet mignon 

ハワイ農場のフィレミニョン

ユークンゴールドポテトのクリーミーピューレ、ワイメア産ローストベジタブル  
カレー風味のマンゴークーリ添え

52

slow braised beef short rib\*

牛ショートリブの柔らか煮込み\*  も可能

じっくり煮込んだショートリブ ガーリックフライドライス、スパイシーグリーンズ、  
ジンジャーチリソース、醤油の甘だれ、フレッシュトマトのサラダ

39