

AZURE CHILLEDSEAFOOD

シェフ厳選アズーア風海鮮盛り合わせ
新鮮カウアイ産海老、コナ産あわび
コナ産ロブスター、タラバ蟹、生カキ、
ハワイ産アヒ鮪の刺身を氷にのせました
西洋ワサビ、カクテルソース、ワサビ醤油
(2~3人様用)

時価

前菜

Big Island Salad:

ビッグアイランド・サラダ 14 ^{GF}

ヒラバラ産ベビーレタス、ホー・ファームトマト、
ハマクア産マッシュルーム、ローカルわらび
ボルケーノ・ハニー・バルサミコのヴィネグレ・レッシング

Maui Beet and Goat Cheese Salad:

マウイ産ビーツ、ゴートチーズのサラダ 16

マウイ産ローストビーツ、キノア・グラノラ
酸味のあるハワイ島ゴートチーズ
シトラス・ビーツ・ヴィネグレ・ドレッシング ^{GF}

Pier 38 Smoked Fish Chowder:

38 港スモークフィッシュ・チャウダー 14
新鮮スモークフィッシュのクリーミーなスープ
カフク産コーン、中華ソーセージ

Hokkaido Scallop: 北海道産帆立 29

ロメスコソース、ローカルアスパラガス、
フィンガーリング・ポテト、プロシュート

Auction Block Sashimi:

オークションブロック刺身 26 ^{GF}

新鮮ハワイ産アヒ鮪とカンパチの刺身
きゅうり、アボカド・クレマ、ヤシの実、
海苔・しそ・パフライス、ポン酢ソース

Hibachi Garlic Kauai Shrimp: ^{GF}

カウアイ産海老のガーリック火鉢グリル 22
ホー・ファームトマト、シー・アスパラガス、
モツアレラ・チーズとローカル・コーン

Manila Clams Adobo Style:

アドボ風マニラクラム 19

アドボ風あさり、トマト、しし唐、チチヨロン
ワイアルア産オニオン、ポルトガル・ソーセージ

Chilled Kona lobster:

コナ産ロブスター 31

コナ産ロブスター、レモン、フレスノペッパー、
新鮮きゅうり、ローカル・ラディッシュ
ココナッツミルクとバジル・ヴィネグレ・ソース

テイasting・コースメニュー

ファースト・コース

Keahole Lobster and Brioche

コナ・ケアホレ産ロブスター、プリオッシュトースト

トリュフ・アイオリ、トピコ・ブラウン・バター

ワイン: *Nicholas Feuillatte NV Champagne*

セカンド・コース

Kaffir Scented Hearts of Palm Vichyssoise And Kauai Shrimp

カフア風味ヤシの芽ヴィシソワーズとカウアイ産海老
きゅうりコンプレス、サワークルトン、スモークいくら

ワイン: *Le Mont Sancerre*

サード・コース

Crispy Skinned Pier 38 Fish

クリスピースキン・Pier38 港焼き魚

ハマクア舞茸、カフクコーン・ド・フィネ、フォアグラだし

ワイン: *Domaine Larouche Chablis*

メイン・コース

Hawaii Rancher's 45 Day Dry Aged Ribeye Steak

ハワイランチャーズキリブアイ・ステーキ

ボン・マローココック、アリイマッシュルーム、

タロ芋ピューレ、トリュフ・蒲焼バター

ワイン: *Haart Riesling, The Prisoner Red*

デザート

Meyer Lemon Cheesecake

マイヤーレモン・マスカルポーネ・チーズケーキ

ラバンダー・ストロベリー、マカデミアナッツ・パブロバ

バイナップルクリーム、バジルシロップ

ワイン: *Chateau Graves Sauternes*

98 ワインなし / 142 コースにあった5つのワイン付き

メイン・ディナー

Crispy Whole Pier 38 Fish:

Pier 38 港カリカリ・クリスピー・フィッシュ

(2~3人様用) 時価

ポン酢、XO ソース、ブラックビーンソース、
キムチ芽キャベツ、ロング・ビーンズ、ガーリックライス

Seared Hawaiian Ahi & Diver Scallops:

ハワイ産鮪のタタキ風と北海道帆立 46

アフリカン・スパイス、コーンのサコタシユ、
シトラス・醤油・ゆずブリュレ・ノワゼット

Modern Bouillabaisse:

モダン風ブイヤベース 52

コナ産ロブスター、カウアイ産海老、あさり、
北海道産帆立のグリルとローカル・ベジタブル
ピューレ・スタイルの3つのソース

マウイオニオン、サフロ・ルイユ、タマリンド・ブラウンバター

Pan-Seared Gnocchi:

シーフード・ニョッキ 42 ^{GF}

コナ産ロブスター、海老、コナ産アワビ、
帆立、蟹、タコ、サマー・スクアッシュ、
ポテトニョッキとロブスター・ソース

Calamansi Butter Poached

Lobster Tails:

コナ・ロブスター・カラマンシー風味 時価
かぼちゃニョッキ、カフアライム・キャビア
人参と生姜のピュレー・ソース

Daily Vegetarian Selection:

本日のベジタリアン・セレクション

係りの者にお尋ね下さい

Dry Aged 12oz Duroc Pork Chop:

ドライエージ・ポークチョップ 42 ^{GF}

デュロック豚のポークチョップーク(約 340g)
カフク産コーンブレッド、マウイ産人参、
ブラック・ケール、ブラックガーリック・ソース

Beef and Reef: ビーフ&リーフ 65 ^{GF}

ハワイ産フィレステーキとコナ産ロブスター
ほうれん草、ワイアルア・アスパラガス、
マッシュルーム、ワサビマッシュポテト、
トリュフ・醤油エマルションソース

Hawaii Rancher's Ribeye Steak:

リブアイ・ステーキ (約 450g) 52 ^{GF}

ケール、ハマクア産マッシュルーム、
クリーミー・ユークン・ポテト、
クリスピーエシャロット、赤ワインソース

本日のお魚オープン焼き

お好みのお魚を2種類のソースからお選びください

Simply High-Heat Roasted:

白ワインとレモンバターハーブのソース

又は

"Island" Spice: アイランド・チリスパイスと

ゴマ生姜ヴィネグレ・ソース (辛口)

Ahi / アヒ鮪 40

Opakapaka / ピンク鯛 42

Onaga / 赤鯛 40

Opah / アカマンボウ 40

Mahi-mahi / シイラ 40

本日のお魚のサイド・オーダー

Sweet potato スイートポテト 8 ^{GF}

Corn bread チーズ・コーンブレッド 9

Long bean インゲンのニンニク醤油 8

Asparagus アスパラガス 9 ^{GF}

Brussel キムチの芽キャベツ 8 ^{GF}

Corn & mushroom

コーンとマッシュルームのソテー 8 ^{GF}

garlic rice ガーリックライス 5 ^{GF}

All menu items are subject to 4.712% Hawaii general excise tax. An 18% gratuity will be added to all parties of 6 or more.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness.

Please communicate any food allergy you may have with our Associates.