

HAWAIIAN DINNER COURSE

Standard

7,900

AMUSE

~Chef's Special Dish~

Bluefin Tuna POKE

ブルーフィントナ トラディショナルポキ

APPETIZER

Steamed Pork Roll, Kanekoa Style

スモークドカルアポークロール カネコアスタイル

SOUP

Bisque Soup Flavored Coconut

ビスクスープ ココナッツフレーバー

FISH DISH

Roasted Local Fish and Garlic Shrimp with Tomato Sauce

地魚とガーリックシュリンプ トマトソース

MEAT DISH

Roasted Pork Rib with Hawaiian BBQ Sauce

ベイビーバックリブロースト キラウエアバーベキューソース

Option

Grilled DAISEN Chicken Thigh 大山鶏モモ肉のグリル

Grilled KISHU Brand Pork 紀州うめ豚ロースグリル (+¥500)

Grilled KIWAMIKURO Beef 極黒牛のグリル (+¥1,210)

DESSERT

Coconut Mousse and Tropical Fruit with Mango Ice Cream

ココナッツムースとトロピカルのサンセット仕立て マンゴーアイスを添えて

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

Hawaiian Dinner Course について

ハワイ島にある「ワイコロア・ビーチ・マリOTT・リゾート&スパ」

エグゼクティブシェフを務めるJayson Kanekoa氏監修の

革新的で創造性に富むお料理をお楽しみください。

※All rice used in our dishes is produced in Japan. ※お米は、国産米を使用しております。

All prices include consumption tax and service charge.

表記料金には消費税・サービス料を含みます。