

LOCAVORE SERIES

THIS MONTH'S FEATURE

COAST GRILLE



MANGO

SEASONAL MENU – JUNE 2017

コーストグリル

地元産の旬の食材で作られた季節のメニュー
6月のスペシャル：“ビッグアイランド・マンゴ”

First Course 前菜

Wild Catch Ono, Kona Mango Ceviche

オノ（サワラ）とコナ産マンゴのセビチェ風マリネ
カファイライム、レッドペッパー、スイートオニオン、
プランテンバナナチップス添え

Main Course 主菜

Pan Roasted Pepe'ekeo Chicken

ビッグアイランド産チキンのフライパン焼き
フリーカ（青麦のロースト）、地元野菜のロースト
ハプナガーデン産ハニーとローズメリー風味マンゴグレース

Dessert デザート

Mango Crostata

マンゴのクロスタータ・パイ
ピスタチオビスコッティークラスト、ミントカスタードクリーム
イタリアンメレンゲ

\$ 55.00 (税、チップ別)



HAPUNA BEACH PRINCE HOTEL
HAWAII ISLAND