

# COAST GRILLE

## コーストグリル

### HO'OMAKA - BEGINNINGS

**Island Bouillabaise** ハワイ風ブイヤベース \$10  
アイランドシーフード風味スープ

**Kamuela Field Greens** カムエラ産グリーンサラダ \$14  
椰子の芽、ハマクアトマト、レッドワインヴィネグレット

**Coast Grille Nicoise** コーストグリル ニース風サラダ \$17  
アヒ (マグロ) の炙り焼き、ゆで卵のフライ、チェリートマト、ワラビ、  
ルッコラ菜、ハワイ根菜、リリコイヴィネグレット

**Roasted Heirloom Beets Salad** ロースト ビーツサラダ \$15  
ゴートチーズ、ベビートマト、マルンガイペストソース、レッドオニオン、椰子の芽

**Big Island Spinach Salad** ビッグアイランド ホウレン草のサラダ \$16  
ベビースピニッチ、アイランドトマト、モッツレラチーズ、ホワイトバルサミコハーブビネグレット

**Charred Caesar** 炙り焼きシーザーサラダ \$14  
ロメインレタスのグリル、ローストチェリートマト、シェイブパルメザンチーズ  
ガーリッククルトン、ホワイトアンチョビと共に

**Seasonal Oysters** 季節のオイスター ハーフシェル 1ヶ/\$3  
Chilled 冷たい生牡蠣 又は Broiled 焼き牡蠣

**Oyster Shooters** オイスターシューター 1ショット/\$4.50  
ショットグラスに生牡蠣とお好みのカクテルを合わせてお召し上がり頂けます。

\* Pau Vodka Shooter ウォッカシューター: (ハワイ産パイナップルウォッカ、西洋ワサビ)

\* Sake Shooter 酒シューター: (酒、ポンズ、青葱、梅ジュース、紫蘇)

\* Thai shooter タイ風シューター: (ライムウォッカ、レモングラスチリ、パイナップル、ピクルス)

**Salt Water Poached Kona Abalone** コナ産アワビの塩茹で 2ヶ\$7 / 6ヶ\$20  
海洋深層水で養殖されたコナ産エゾアワビ (モミジおろし、ポンズ、青葱、オゴ海藻添え)

**Poke to Taste** ポケプレート 小皿 \$15 / 大皿 \$24  
アヒなどの切り身を、醤油、胡麻油、海藻、香味野菜などお好みに味付けしてお作りいたします。  
オーダーシートを係りにお申し付け下さい。

### KE PA LI' - SMALL PLATES

**Fish Tacos** フィッシュ・タコス \$18  
白身魚のグリル、クリスピーシェル、クミン、キャベツの細切り、香菜ヴィネグレット

**Kauai Shrimp** カウアイシュリンプのグリル \$19  
ジャンボ海老、ケッパーバター、ハーブ風味リングウィーネ、マイヤーレモン添え

**Oysters Rockefeller "Six Pack"** オイスターロックフェラー \$19  
牡蠣のグラタン風、ホウレン草、ベーコン、パルメザンクラスト焼き

**Crispy Calamari** クリスピーカラマリ (イカのフライ) \$15  
タイ風スイートチリソース、チリペッパーのピクルス

**Steamer Clams クラムのステーキ \$16**

中華ソーセージ入りスパイシートマト風味、又は酒蒸し味噌風味の選択

**Ahi Poke Nachos アヒ (マグロ) のポケ入りナチョス \$18**

鮭切り身、アボカド、トルティーヤチップス、うなぎたれ、アイオリチリ

**Wild Ahi Sashimi アヒ (マグロ) のサシミ \$18**

紫蘇、胡瓜のピクルス添え

**BBQ Chicken Flatbread バーベキューチキン・フラットブレッド \$16**

ハワイ風ピザ、マクナッツペスト、シトラスBBQソース、レッドオニオン、ゴートチーズ

**Coast Grille Crab Cakes コーストグリル・クラブケーキ \$16**

カニコロケ風、パイアとカフィアライムレリッシュ、全粒マスタードアイオリソース

**KE PA NUI - LARGE PLATES**

\* **Suggested Wine Pairings** 各お料理に合うお勧めのワインにつきましては、係りにお尋ね下さい。

**"The Burger" ビッグアイランド産ビーフハンバーガー \$23**

モロッコ風味、オーガニックフライドエッグ、フライドポテト、マンチェゴチーズ、ブリオッシュパン

**Chicken Rissotto チキン・リゾット \$36**

胡椒風味リゾット、野菜のソテー、アイランドフルーツソース添え

**Seafood Pasta シーフードパスタ 大皿 \$40 / 小皿 \$24**

カウアイ海老、帆立貝、トマト、エンジェルヘアパスタ、フェネル風味クリームソース

**Coast Grille "Seafood Trio" コーストグリル・シーフードトリオ \$37**

日替わりハワイ産魚料理、3種類の盛り合わせ、ココナッツライスと野菜炒め添え

**Pan Roasted Sakura "Tomahawk" Pork Chop ローストポークチョップ \$38**

デュロック豚、オージュ汁、バターホイップポテト、インゲン、コーン、付け合せ野菜、フルーツチャツネ

**Macadamia Nut Crusted Mahimahi マヒマヒのマカデミアナッツクラスト焼き \$42**

バターホイップポテト、アイランド炒め野菜、味噌シトラスバターソース

**Nalu Aina ナルアイナ (ニューヨークステーキのシュリンプ添え) \$45**

NY ストリップステーキ、カウアイ海老のグリル、ホイップポテト、パイナップルデミグレース、炒め野菜

**Grilled Natural Rib Eye リブアイステーキ \$44**

ローストポテト、サヤインゲン付け合せ、グアバ柑橘ソース

**Grilled New York Steak ニューヨークステーキのグリル \$40/ \$24 (スモール)**

マクナッツコーヒー風味デミグレース、カリフラワーピューレ、ハワイ根野菜の付け合わせ

**Vegetarian Sweet Potato Stack スイートポテトのオープン焼き \$30**

スイートポテトのスライス、マッシュポテト、ロースト野菜、カムエラトマトの付け合わせ



**Today's Special 本日のシェフのスペシャル 時価 係りにお尋ね下さい。**

\*より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合がございます。

\*食物アレルギーをおもちのお客様は、サービス係員までお知らせください。