



~ FIRST ~

**Baby Beet Salad**

ベビービーツのサラダ、ゴートチーズ、  
ナロファームの採れたて野菜、ビーツピューレ  
17

**Chicken and Pork Potstickers**

BLTギョウザ、ほうれん草、ポン酢  
12

**Steamed Edamame**

枝豆、ハワイアンソルト  
8

**Charred Octopus**

カフクコーン、マルコナアーモンド・グレモラータ、紫ほうれん草  
21

~ SALADS ~

**Grilled Kauai Shrimp Salad**

カウアイ産シュリンプサラダ、ナロファームの採れたて野菜、  
黒トリュフ風味のドレッシング  
28

**Roasted Chicken Salad**

地鶏のサラダ、カムエラ産トマト、アボカド、  
ハニーマスタードドレッシング  
28

**Maui Baby Romaine Caesar Salad**

マウイ産ロメインレタスのシーザーサラダ、自家製クルトン、  
(追加で地鶏胸肉のグリル又はカウアイ産シュリンプがございます)  
14 / 25 / 28

**Spinach Salad**

ほうれん草のサラダ、ゴルゴンゾーラチーズ、クリスピーベーコン、  
シェリー風味のドレッシング  
16

**Miso Soup**

わかめ、豆腐、ねぎの味噌汁  
11

**Oysters**

生牡蠣、  
わさびカクテルソース、ミニヨネット  
28

**Shrimp Cocktail**

シュリンプカクテル  
22

**Tuna Poke**

アヒポキ、オゴ、クリスピーライス  
16

~ SANDWICHES ~

**Croque Monsieur**

燻製ハム、グリュイエールチーズ、ベシヤメル、ポテトフライ  
22

**Market Burger**

マーケットバーガー、チェダーチーズ、トリュフのアイオリ、  
ポテトフライ  
24

**Grilled Chicken Club**

地鶏肉のクラブサンドウィッチ、ベーコン、アボカド、  
チボトレ風味のアイオリ、ポテトフライ  
23

**“BLT”**

BLTサンドウィッチ、ベーコン、ガーデンレタス、ハマクア産トマト、  
キューピーマヨネーズ、ポテトフライ  
21

~ ENTREES ~

**Kine Farm Crimini Mushroom Risotto**

カインファームのクリミニマッシュルームリゾット、パルメザンチーズ、  
ハーブクラスト  
24

**Seared Local Ono**

さわら、貝、東京ネギのグリル、スキヤリオンのスヴィー  
36

**Roasted Jidori Chicken**

地鶏のロースト、ハーブバター、炙り焼きブロッコリーニ、  
パースニップピューレ  
36

**Local Beef Tenderloin**

ハワイ産牛フィレミニオン、ケール、ホースラディッシュのソース  
48

*We are dedicated to maintaining strong relationships  
with local purveyors in an effort to preserve both flavor  
and the environment and make every effort to support  
sustainable and organic farming practices.*

EXECUTIVE CHEF *Johan Svensson*

MARKET

*sides*

**Molokai Sweet Potato 10**

モロカイスイートポテトゴートチーズのグラタン

**Charred Chinese Broccoli Rabe 10**

ブロッコリーニの炙り焼き、醤油風味

**White / Brown Rice 8**

白米 / 玄米

**Sweet Potato Fries 8**

スイートポテトフライ

**Fries 8**

ポテトフライオールドベイシーズニング

食べ物に関してアレルギーのある方は、担当サーバー、マネージャーもしくはシェフにお伝えください。  
肉類、海鮮類、卵において火の通っていない食材には食中毒のリスクを高める可能性があります。