

first from market



MARCH 2017

PAU HANA MENU
3pm - 6pm Daily

~ COCKTAILS ~

9

Market Mai Tai

マーケットマイタイ

BLTマーケットオリジナルのグアバジュース入りのトロピカルカクテル
*Don Q Silver Rum, Don Q Anejo Rum, Orange Curacao,
Orgeat, Pineapple, Guava, Dark Rum Float, Brandied Cherry*

Farmer's Mojito

ファーマーズ・モヒート

新鮮なフルーツをその日の市場の日替わりのフレーバーで
Bacardi 8, Lime, Mint, Daily Farm Produce

HI'bisclus Margarita

ハイビスカス・マルガリータ

薄紫色がサンセットを思い起こさせる、甘酸っぱいビジュアルなカクテル
Herradura Silver Tequila, Wild Hibiscus, Lime

Thai Mule

タイ・ミュール

ガランガル(タイ生姜)をハワイ産ウォッカに加えてスパイシーに仕上げ
たモスコミュール
*Pau Maui Hawaiian Vodka, galangal infused Stolichnaya Vodka,
Q Ginger Beer, lime*

Spicy Hawaiian

スパイシー・ハワイアン

ハワイのパイナップル畑を連想させるフルーティーさの中にもセラノベツ
パーでピリ辛さを
Grey Goose Vodka, Velvet Falernum, pineapple, serrano pepper

~ SNACKS ~

Shrimp Cocktail

シュリンプカクテル

22

Steamed Edamame 枝豆、
ハワイアンソルト

8

Oysters 生牡蠣、

わさびカクテルソース、ミニヨネット

28

Tuna Poke アヒボキ、

オゴ、クリスピーライス

16

Blistered Shishito Peppers

シシトウの炙り焼き、

クリームフレッシュ チボトレ風味

8

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

Crab Arancini クラブアランチーニ

カニ入りライスコロッケ、トリュフアイオリtruffle aioli

12

Sweet Potato Fries

スイートポテトフライ

8

~ WINE ~

9

Poema, Cava Brut

カバ、ポエマ

Penedes Spain, NV

Chenin Blanc, M.A.N Vintners

シェニンブラン、マンビクター

South Africa, 2014

Reisling, Trefethen

リースリング、トレフェセン

Oak Knoll District, Napa Valley, California, 2015

Pinot Noir, Elouan

ピノアール、エロアン

Coastal Hills, Oregon, 2015

~ BEER ~

6

Pineapple Mana Wheat ~ Coconut Hiwa Porter Sapporo Premium ~ Lagunitas IPA ~ Heineken ~ Miller Lite