

*small plates*

**Blistered Shishito Peppers**

シシトウの炙り焼き、  
クレームフレッシュ チポトレ風味  
8

**Crab Arancini**

カニ入りアランチーニ  
(ライスコロッケ)トリュフアイオリ  
12

**Shrimp Cocktail**

シュリンプカクテル  
カクテルソース  
22

**Smoked Ahi Dip**

燻製まぐろのディップ  
ライスクラッカー添え  
14

**Kualoa Oysters**

生牡蠣  
わさびカクテルソース  
28



*first from market*

Summer 2017

~ FIRST ~

**Charred Octopus タコのグリル**

カフクコーン、マルコナアーモンド、グレモラータ.....24

**Baby Beet Salad ベビービーツのサラダ**

スイートランドファームのゴートチーズ、アルグラ、ディル.....18

**Big Island Heart of Palm Salad ハワイ島産ヤシの芽サラダ**

マノアレタス、マリーズガーデンローストトマトのビネグレット.....20

**Truffled Egg Toast 黒トリュフと卵のブリオッシュトースト**

ブリオッシュ、フォンティナチーズ、トリュフオイル.....16

**Hand Cut Steak Tartare ハワイ産牛肉のタルタル**

ハワイ産牛ヒレ肉、卵黄、クルトン.....24

**Tuna Crudo まぐろのクルード**

ヤシの芽、ハワイ産トマト、トリュフ風味のシシトウのピューレ.....16

**Burrata Salad トマトとブラタチーズのサラダ**

ハワイ産トマト、アルグラ、バジルオイル.....16

~ HANDMADE PASTA & ENTREES ~

**Pappardelle パルパデッレパスタ**

マッシュルーム入りポロネーゼ、黒トリュフ、パンチェッタ.....28

**Risotto リゾット**

カウアイ島産の海老、ハーブクラスト.....32

**Ricotta Gnocchi リコッタニョッキ**

プロシュート、アスパラガス.....28

**Bubu Arare Crusted Hawaiian Tuna ぶぶあられクラストのハワイ産マグロのグリル**

モロカイ島産ショートトリブ、舞茸のロースト、アップル味噌ピューレ.....38

**“Fish and Chips” フィッシュ・アンド・チップス、モンション(シマガツオ)のロースト・ダナダ**

ル風味、えんどう豆のピューレ、タピオカクラッカー、キャビアソース.....38

**Roasted Jidori Half Chicken 地鶏のロースト**

リコタチーズとバジルのスタッフイング、マッシュルーム、ウンチョイ.....34

**Molokai Tenderloin モロカイ島産牛ヒレ肉のステーキ**

グリーントマト・チミチュリ、ハッセルバックポテト.....52

**Grilled CAB NY Strip ニューヨークストリップ・ステーキ**

タロイモのフライドポテト、トマトのグリル、シシトウ、チミチュリ.....54

**Crackling 2 Lady Pig Farmers Pork Shank (for two) 2レディー・ファーマーズのポー**

ークシャンク(豚のスネ肉)(二人前)  
海老、あさり、サフロライス、パイナップル風味のソース.....48pp(お一人様に付き)

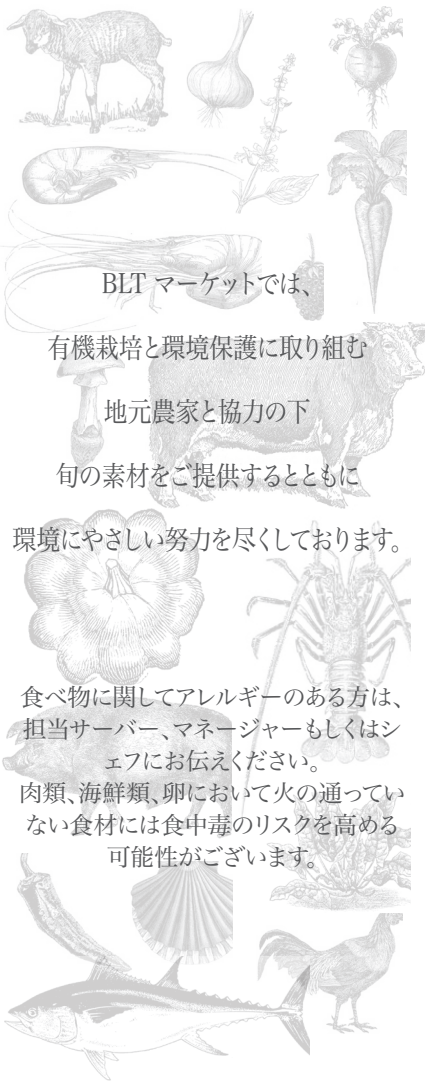
~ SIDES ~

**Molokai Sweet Potato** モロカイ島産さつま芋とゴートチーズのグラタン.....10

**Naked Cow Dairy Mac & Cheese** ネーキッドカウデイリーのペーッパコンチーズ

入りマカロニアンドチーズ.....10

**Local Chinese Broccoli** ブロccoliーニのスパイシー醤油風味.....10



BLT マーケットでは、  
有機栽培と環境保護に取り組む  
地元農家と協力の下  
旬の素材をご提供するとともに  
環境にやさしい努力を尽しております。

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  
可能性がございます。

MARKET

EXECUTIVE CHEF *Johan Svensson*