

# DAILY SPECIALS

## 日替わりメニュー

### LOCAL PRAWNS WITH HOUSE-MADE PASTA

30

LOCAL PRAWNS, CHARCOAL LINGUINE,  
MUSHROOMS, BABY BOK CHOY, LEMON-CHILE CREAM

#### ハワイ産のエビを使った自家製パスタ

ハワイ産のエビ、チャコールリングイネ、マッシュルーム、  
ベビー チンゲンサイ、レモンとチリのクリームを添えて

### PIER 38 FRESH CATCH OF THE DAY

32

SAUTÉED: AJI-AMARILLO SAUCE,  
OKINAWAN SWEET POTATO PUREE, PICKLED ONION RELISH

#### ピア38(魚市場)から仕入れたばかりの新鮮な魚介

ソテー：アヒ アマリージョソース、沖縄産サツマイモのピューレ、  
オニオンレリッシュ (タマネギの甘酢あえ)

### STEAK FRITES

25

GRILLED 7OZ HANGER STEAK, FRENCH FRIES,  
BLUE CHEESE BUTTER

#### フライドポテトとステーキ

約198gのハラミのグリル、フレンチフライ、ブルーチーズバター添え

### LOBSTER & STEAK DUO

37

BUTTER POACHED COLD WATER LOBSTER TAIL,  
BEEF TENDERLOIN, BLACK PEPPER-CHARRED SCALLION SAUCE

#### ロブスター&ステーキセット

溶かしバターで調理したロブスター (冷水種) テール、ビーフテンドーロイン、  
黒胡椒と炒めたネギのソース

# STARTERS オードブル

<b>LOBSTER BISQUE</b> ロブスタービスク <b>SHOT</b> ショットグラス <b>3 BOWL</b> ボウル <b>6</b> WITH CRÈME FRAÎCHE クレーム フレッシュ添え	
<b>CHEESE PLATTER</b> <b>19</b> ASSORTMENT OF DOMESTIC AND IMPORTED CHEESES, CANDIED NUTS, FRESH FRUIT, BIG ISLAND BEE HONEY, BAGUETTE チーズ盛り合わせ 国産チーズ、輸入チーズの盛り合わせ。キャンディー ナッツ、 フルーツ、ビッグ アイランド ビー ハニー、バゲット	
<b>CHARCUTERIE PLATTER</b> <b>19</b> ASSORTMENT OF DOMESTIC AND IMPORTED MEATS, HOUSE PICKLED VEGETABLES, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BAGUETTE シャルキュトリ盛り合わせ 国産、輸入のハムやソーセージなど。自家製ピクルス、 エクストラバージンオリーブオイル、バゲット	
<b>SUMMER ROLLS</b> <b>15</b> LOCAL PORK BELLY, PRAWNS, DAIKON, CARROTS, CILANTRO, MINT, ROMAINE, WITH NUOC CHAM SAUCE OR PEANUT DIPPING SAUCE サマーロール(生春巻) 地元の豚バラ肉、エビ、大根、ニンジン、コリアンダー、 ミント、ロメインレタス、ヌクチャム ソースまたはピーナッツ ディップ ソース	
<b>DUCK BAO BUN</b> <b>16</b> STEAMED CHARCOAL BUNS, WATERCRESS, SCALLION THREADS, PLUM SAUCE, HOISIN, SZECHUAN SALT-N-PEPPER 鴨の包バンズ 竹炭蒸しパン、ネギ、クレソン、プラムソース、海鮮醤、四川塩胡椒	
<b>ADOBO CHICKEN WINGS &amp; CRACKERS</b> <b>15</b> BRAISED THEN FRIED CHICKEN WINGS, CHICKEN SKIN 'CRACKERS', AND GARLIC-CHILI VINEGAR DIPPING SAUCE アドボ チキン&クラッカー の鶏手羽を煮込んでから揚げたもの、鶏皮のクラッカー、 ニンニク唐辛子のディップソース	
<b>PORK BELLY BUNS</b> <b>14</b> 3X COOKED LOCAL PORK BELLY, ATCHARA, BANANA KETCHUP, AND KECAP MANIS (INDONESIAN SWEET SOY SAUCE) ポークベリーバンズ ハワイ産豚バラ肉3枚、アチャール (ピクルス)、 バナナのケチャップ、ケチャップマニス (インドネシアの甘口醤油)	
<b>TUNA SASHIMI</b> <b>17</b> PICKLED RADISH, OGO, SOY-JALAPEÑO SAUCE, MICRO SHISO マグロの刺身 カブの漬物、オゴ (海草)、ハラペーニョ醤油、マイクロリーフ (紫蘇)	
<b>SALT-N-PEPPER LOCAL PRAWNS</b> <b>17</b> 4 QUICK FRIED LOCAL PRAWNS, GARLIC CONFIT, SZECHUAN SALT-N-PEPPER, CILANTRO, NEGI ハワイ産のエビ(塩胡椒) 軽く揚げたエビ、ガーリックコンフィ、四川塩胡椒、 コリアンダー、ネギ	
<b>BIG ISLAND KAMPACHI TIRADITO</b> <b>17</b> GARLIC CHIPS, NUOC CHAM SAUCE, SRIRACHA-AIOLI, CHARRED PINEAPPLE-AJI AMARILLO SAUCE ビッグアイランドカンパチティラディート ガーリックチップ、ヌクチャムソース、 スリラッチャソース アイオリ、焼きパイナップルとアジ アマリロソース	
<b>CHARRED TAKO</b> <b>18</b> SLOW COOKED OCTOPUS, EGGPLANT, PICO DE GALLO, ARUGULA, AND FRIED SHALLOTS タコのグリル スロー クックド オクトパス、ナス、ピコデガロ、ルッコラ、 揚げたエシャロット	
<b>LOCAL PRAWN COCKTAIL</b> <b>16</b> HORSERADISH, CALAMANSI SAUCE, PICKLED VEGETABLES ハワイ産のエビのカクテル ホースラディッシュ (セイヨウワサビ)、 カラマンシーソース、ピクルス	
<b>CLASSIC AHI POKE</b> <b>14</b> ALAEA SALT, INAMONA, LIMU, SWEET ONION, CHILI PEPPER WATER 伝統的なアヒ ポケ アラエア (赤土塩)、イナモナ (ククイナツの実を砕いて 塩を混ぜたハワイの調味料)、海藻、スイートオニオン、チリペッパーウォーター	
<b>MODERN AHI POKE</b> <b>14</b> SHOYU, GREEN ONION, FURIKAKE, TOGARASHI, LEMON ZEST 現代風アヒ ポケ 醤油、グリーンオニオン、ふりかけ、唐辛子、レモンで香りをつけて	
<b>SPICY KAMPACHI POKE</b> <b>15</b> SRIRACHA, MAYONNAISE, ONION, GREEN ONION, WASABI TOBIKO スパイシーカンパチポケ スリラッチャー (シラチャ)、マヨネーズ、オニオン、 グリーンオニオン、わさび 飛子	
<b>TAKO POKE</b> <b>16</b> OCTOPUS, CHARRED SCALLION, SESAME SEEDS, CUCUMBER, TOMATO タコポケ タコ、焼ネギ、ごま、キュウリ、トマト	

## SALADS サラダ

**LOCAL MIXED LETTUCE GREENS** 10  
LOCAL PRODUCE, HO FARMS TOMATOES, CARROT AND CUCUMBER RIBBONS WITH SOY-SHALLOT VINAIGRETTE DRESSING  
ハワイ産ミックスレタス ホー農場のトマト、くるくるのニンジンとキュウリ、エシャロットの醤油ピネグレットソース

**RED AND YELLOW BEETS** 15  
SPANISH SHERRY, LOCAL GOAT CHEESE, ARUGULA, SHALLOTS  
赤と黄色のビーツサラダ スペニッシュシェリー、羊のチーズ、ルッコラ、エシャロット

**HEIRLOOM TOMATOES** 15  
FRESH MOZZARELLA, BASIL, SEA SALT, AGED BALSAMIC VINEGAR, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, BALSAMIC CAVIAR  
エアルームトマト フレッシュ モッツアレラ、バジル、シーソルト、熟成バルサミコ酢、エクストラバージンオリーブオイル、バルサミコキャビア

**GRILLED LOCAL BABY ROMAINE & TREVISO** 15  
ASPARAGUS, PROSCIUTTO DI PARMA, AND MANCHEGO CHEESE WITH COCONUT BALSAMIC DRESSING  
グリルドベビーロメインレタス&トレビゾ アスパラガス、プロシュットディパルマ、マンチェゴチーズ、ココナッツバルサミコ酢

## ROTISSERIE & GRILL ロティサリー&グリル

**PORCHETTA** 29  
LOCAL PORK, SWEET FILIPINO SAUSAGE, ARROZ CALDO, WATERCRESS, AND PICKLED PAPAYA  
ポルケッタ(オープン焼き) ハワイ産ポーク、ロンガニーサ(甘口フィリピンソーセージ)、アロスカルド(フィリピン風鶏粥)、クレソン、パパイヤのピクルス

**LUDOVICO FARM CHICKEN** 30  
ROASTED LOCAL CHICKEN BREAST, LEMON, GARLIC, ROSEMARY, AND BRAISED LOCAL GREENS  
ルドビコファームのチキン ハワイ産鶏胸肉のロースト、レモン、ガーリック、ローズマリー、ハワイ産の野菜蒸し

**BASALT BURGER** 18  
8 OZ MAKAWELI BEEF BURGER, BOI-GAH SAUCE, LETTUCE, TOMATO, AND ONION ON A HOUSE-MADE BRIOCHE BUN. SERVED WITH FRENCH FRIES  
BASALTバーガー マカウエリ牧場ビーフ(約225g)、ボイガーソースレタス、トマト、タマネギと自家製のプリオッシュパンズ。フレンチフライを添えて  
ADD AVOCADO OR BACON 追加 アボカドまたはベーコン +3  
ADD GRILLED LOCAL MUSHROOMS 追加 ハワイ産マッシュルームのグリル +3  
ADD BLEU CHEESE 追加 ブルーチーズ +3  
ONION RINGS OR TOGA FRIES オニオンリング、フライドポテト(唐辛子風味) +3

**RIB EYE STEAK** 39  
12 OZ CORN-FED BEEF, WILTED GREENS, CREAMED CORN  
リブアイステーキ トウモロコシで育てたビーフ(約340g)、茹で野菜、クリームコーン

\* \* \* \* \*  
**SURF AND TURF: ADD TO YOUR STEAK**  
魚介類とステーキのセット追加オプション  
**COLD WATER LOBSTER TAIL (4oz)** +18  
ロブスター(冷水種)テール約113g  
**LOCAL PRAWNS** +16  
ハワイ産のエビ  
**PIER 38 FRESH CATCH OF THE DAY (3oz)** +14  
新鮮な魚介約85g

\* \* \* \* \*

## SEAFOOD シーフード

**LOBSTER RISOTTO** 39  
BUTTER POACHED "KONA COLD" BIG ISLAND HALF LOBSTER TAIL, RISOTTO, MASCARPONE, TOMATO CONFIT  
ロブスターリゾット ビッグアイランドの"コナコールド"ロブスター(ハーフ)アルポリオ米のリゾット、マスカルポーネ、トマトコンフィ

**KASU MARINATED ALASKAN BLACK COD** 32  
ONIGIRI (RICE BALL), SAUTÉED LOCAL GREENS, CHILI OIL, AND SOY-MIRIN GLAZE  
アラスカ銀鱈の粕漬け おにぎり、地元産グリーン野菜のソテー、ラー油、醤油みりん

**SEARED HOKKAIDO SCALLOPS** 28  
IKURA, EDAMAME, WASABI, AND POTATO PURÉE  
軽く揚げ目をつけた北海道のホタテ いくら、枝豆、わさび、ポテトピューレ

**SALT-N-PEPPER LOCAL PRAWNS** 29  
8 QUICK FRIED LOCAL PRAWNS, GARLIC CONFIT, SZECHUAN SALT-N-PEPPER, CILANTRO, NEGI, WATERCRESS, GARLIC RICE  
ハワイ産のエビ(塩胡椒) 軽く揚げたエビ(8本)、ガーリックコンフィ、四川塩胡椒、コリアンダー、ネギ、クレソン、ガーリックライス

## SIDES サイドメニュー

<b>BRAISED LOCAL GREENS</b> ハワイ産の野菜蒸し WITH LEMON AND SWEET ONIONS レモンとスイートオニオンを添えて	7
<b>BABY BOK CHOY</b> ベビー チンゲンサイ	6
<b>CREAM OF CORN</b> クリームコーン	6

<b>WHITE / BROWN RICE</b> 白米または玄米	4
<b>GARLIC RICE</b> ガーリックライス	5
<b>YUKON GOLD MASHERS</b> ユーコンゴールド ポテトのマッシュポテト	5

## BEVERAGES お飲み物

<b>ICED TEA</b> アイスティー STRAWBERRY, GUAVA, OR PASSION FRUIT ストロベリー、グアバ、パッションフルーツ	5
<b>LEMONADE</b> レモネード REGULAR, GUAVA, OR PASSION FRUIT レギュラー、グアバ、パッションフルーツ	4
<b>JUICE</b> ジュース ORANGE, GRAPEFRUIT, PINEAPPLE オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル	4

<b>HAWAIIAN SODA</b> ハワイ風ソーダ ONO POPS 100% HAWAIIAN 4 KINE LIME OR ONO POPS 100% HAWAIIAN KULA STRAWBERRY オノポップス100%ハワイアン4カイン ライム、オノポップス100%ハワイアン クラストローベリー	5
<b>FOUNTAIN DRINKS</b> ソフトドリンク	4

*NON-ALCOHOLIC 'MOCKTAILS' ARE AVAILABLE UPON REQUEST*  
ノンアルコール “モクテル” は、ご希望に応じてお作りいたします。

## LOCAL TEA & CUSTOM ROAST COFFEE ロコティー&カスタム焙煎コーヒー

<b>TEA HAWAII BLACK TEA</b> ハワイアンブラックティー	5
<b>TEA CHEST TEA</b> ティーチェストのティー GREEN TEA, LEMON MAMAKI, OR MAUI EARL GREY グリーンティー、レモン ママキ、マウイ アールグレー	4
<b>FRENCH PRESS 100% KONA COFFEE</b> フレンチプレス 100% コナコーヒー KOKO CRATER COFFEE ROASTERS, HAWAII ココ クレーター コーヒー ロースターズ、ハワイ 12oz (350ml) 6 32oz (940ml) 9 51oz (1500ml) 15	
<b>100% KONA COFFEE</b> 100% コナコーヒー HAWAIIAN PARADISE COFFEE, HAWAII ハワイアン パラダイス コーヒー、ハワイ	4.50

<b>ESPRESSO</b> エスプレッソ SINGLE-SHOT シングルショット DOUBLE-SHOT ダブルショット	3.50 4
<b>CAPPUCCINO</b> カプチーノ	4.50
<b>LATTE</b> ラテ	4.75
<b>MACCHIATO</b> マキアート	3.75