

MINA's Fish House Wood-Fired Shellfish Platter

ミーナのフィッシュハウスの木炭で火を通したシーフードの盛合せ

miso butter-broiled 85 味噌バター味
ロブスター尾、キングクラブ、エビ、カキ
½ Lobster, ¼ lb Cracked Crab, 4 Shrimp, 4 Oysters

Ice Cold Shellfish 冷製シーフードの盛合せ

½ Kona Lobster 36
コナロブスター

¼ lb Cracked Alaskan Red King Crab 42
アラスカ赤キングクラブ (4分の1 ポンド)

6 Ginger-Poached Kaua'i Shrimp 19
カウアイ島のシュリンプカクテル

6 Pacific Oysters 21
太平洋のカキ

QUEEN PLATTER 85 クイーンプラート

chilled on ice 氷の上で冷やした
ロブスター尾、キングクラブ、エビ、カキ
½ Lobster
¼ lb Cracked Crab
4 Shrimp
4 Oysters

KING PLATTER 175 キングプラート

chilled on ice 氷の上で冷やした
ロブスター尾、キングクラブ、
薫製マーリンディップ、エビ、
カキ、あわび
Whole Lobster
¼ lb Cracked Crab
Smoked Marlin Dip, Abalone

Starters 前菜

Salt & Pepper Bigfin Reef Squid 19 油で揚げたアオリイカを塩コショウで
Shishito Peppers, Chinese Black Bean, Calamansi Aioli
ししとう、トウバンジャン、カラマンシーアイオリ

Kona Lobster & Coconut Bisque 17 コナロブスターとココナッツのスープ
Black Truffle Boba, Alaskan King Crab, Kaffir Lime, Crispy Shallots
黒いトリュフのボバ、アラスカンキングカニ、ライムリーフ

Abalone Spaghetti 28 あわびのスパゲティ
Osetra Caviar, Yuzu Butter, Chives オシェトラキャビア、ゆずバター、チャイブ

Hamachi Parfait 24 はまちのパフェ
Crispy Sushi Rice, Pickled Ginger, Wasabi Tobiko
カリカリのご飯、ガリ、わさび味のとび子

Michael Mina's Ahi Tartare 26 マイケルのアヒ ツナ タルタル
Asian Pear, Mint, Garlic, Pine Nut, Ancho Chili & Habanero-Sesame Oil
梨、松の実、ミント、ごま油

Smoked Marlin & Maui Onion Dip 16 燻製カジキとマウイタマネギのディップ
Taro Chips, Red Onion, Caper, Lemon, Furikake
いものチップ、赤タマネギ、ケッパー、振り掛け

Salads サラダ

Mari's Garden Little Gem Caesar 16 マリさんのシーザーサラダ
Aged Parmesan, Dried Olive, Garlic Streusel
パルメザン、オリーブ、ニンニクのトッピング

Smoked Burrata Salad 19 ブラータチーズのサラダ
Heirloom Tomato, Basil Pesto, Shaved Maui Onion
エアルームトマト、ペスト、マウイタマネギ

Marinated Hass Avocado 19 地中海風アボカド
Pickled Vegetables, Fried Walnut, Crispy Kataifi, Jalapeño Schug Dressing
野菜のピクルス、クルミ、ハラペーニョドレッシング

Butter Lettuce Salad 17 バターレタスサラダ
Smoked Salmon, Fresh Goat Cheese, Radish, Fines Herbes Vinaigrette
スモークサーモン、ゴートチーズ、ハーブビネグレット

Michael's Classic Seafood Entrees マイケルミナのシーフードのメインディッシュ

Phyllo-Crusted Butterfish 44 パイ生地で巻かれたバターフィッシュ
King Crab 'Brandade', Haricot Vert, Mustard Sauce
パイ生地で巻かれたバターフィッシュ

Grilled Yellowfin Tuna & Seared Foie Gras 57
焼いたキハダマグロとあぶしたフォアグラ
Black Truffle Potato Cake, Royal Trumpet Mushroom, Pinot Noir Reduction
黒いトリュフのポテトケーキ、エリンギ、赤ワインのソース

Steamed Lobster Pot Pie 95 ロブスター ポットパイ
Brandied Truffle Cream, Baby Root Vegetables, Sea Salt-Dusted Pie Crust
ブランデー漬けクリーム、いろいろな根菜、黒トリュフ

Black Garlic & Miso Black Cod 48 黒ニンニクと味噌のギンダラ
Shishito Pepper, Garlic Fried Rice, Nori Emulsion
ししとう、ニンニクチャーハン

Meat Entrees 肉のメインディッシュ

Char-Grilled Pono Pork Loin 40 炭火焼きした"ポノ"の豚ヒレ肉
Singapore Street Noodles, Kaua'i Shrimp, Madras Curry, Bean Sprouts
シンガポールの麺、カウアイ島エビ、マドラスカレー

Broiled Chili-Lime Chicken 37 チリライムチキン
Caramelized Sweet Potato, Jalapeño-Stuffed Avocado, Charred Onion
さつまいも、ハラペーニョをつめたアボカド、たまねぎ

Surf & Turf 陸のものと海のもの

Char-Grilled Certified Angus Beef

Fingerling Potatoes 'Bravas', Walnut & Pomegranate Muhammara
Red Wine Butter ブラックアンガスビーフ赤ワインのバター

8oz Filet Mignon 57
フィレミニオン

14oz NY Strip 68
ニューヨークストリップ

**40oz Tomahawk
Ribeye for 2** 175
トマホークリブアイ2
人前

Add Miso Butter-Broiled Shellfish

みそバター味の貝類

6 Shrimp 21
エビ

¼ lb King Crab 42
キングクラブ

½ Kona Lobster 36
コナロブスター

Sides サイドディッシュ

Crispy Brussels Sprouts 10 カリカリの芽キャベツ
Palm Sugar, Fish Sauce, Lime パームシュガー、ナンプラー、ライム

Garlic & Duck Fat French Fries 9 ガーリックフライドポテト
Volcano Onion Ketchup, Dijonnaise, Tartar Sauce
ケチャップ、マスタードマヨネーズ、タルタルソース

Sweet & Sour Glazed Mushrooms 11 マッシュルーム
Soy, Butter, Garlic しょうゆ、バター、ニンニク

Singapore Street Noodles 12 シンガポールの麺
Rice Noodle, Kaua'i Shrimp, Madras Curry, Bean Sprouts
米麺、カウアイ島エビ、マドラスカレー、もやし

Ho Farms Bok Choy 9 "ホファーム"のチンゲンサイ
Chinese Black Bean Relish トウバンジャン

Pono Pork Fried Rice 10 "ポノ"の豚肉チャーハン
Guanciale, Sesame, Soy グアンチャーレ、ごま、しょうゆ

*Please alert your server/bartender of any dietary restrictions or allergies, not all ingredients are listed
Food Warning. These items are or may be served raw or undercooked.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness.