

MINA'S
FISH HOUSE



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 89 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 44

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 23

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 95

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 185

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

Kona Kampachi Crudo 23 コナカンパチクルード

Avocado, Jalapeño, Pickled Mango, Corn Chip アボカド、ハラペーニョ、漬けにしたマンゴー、コーンチップ

Crispy Bigfin Reef Squid 19 油で揚げたアオリイカ

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

Abalone Spaghetti 23 あわびのスパゲティ

Osetra Caviar, Yuzu Butter, Chives アメリカキャビア、ゆずバター、チャイブ

Kona Lobster & Coconut Bisque 19 コナロブスターとココナッツのスープ

Black Truffle Boba, Alaskan King Crab, Makrut 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

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

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

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

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

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

Phyllo-Crusted Butterfish 45 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

Mina's 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 50 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 Pork Loin 38 炭火焼きした"ポノ"の豚ヒレ肉

Singapore Street Noodles, KShrimp, 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

さつま芋、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 59

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

Coconut Cream Corn 12 ココナッツクリームトウモロコシ

Sweet Corn, Jalapeño, Coconut, Thai Basil コン、ハラペーニョ、ココナッツ、タイ

のバジル

Crispy Cauliflower 10 カリカリのカリフラワー

Sweet and Sour Sauce, Saigon Streusel, Pickled Peppers 甘酸っぱいソース、

ピクルスペッパー

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

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

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.