

MINA'S
FISH HOUSE



MINA's Fish House ミナフィッシュハウス

Shellfish 貝

order individually or for the table

個別または各テーブルでのご注文としてお伺いできます



ICE COLD 冷菜

PETIT 小 | 120 GRANDE 大 | 225

served with classic sauces & garnishes

クラシックソース&つま添え

Kona Lobster 44 コナ ロブスター

King Crab 44 キングクラブ

Ginger-Poached Shrimp 23

小海老ボシェの生姜風味

Pacific Oysters 21 太平洋牡蠣

Poke, Fish Dip

ポケ、フィッシュディップ



CHAR-BROILED 炭火焼

PETIT 小 | 100 GRANDE 大 | 195

brushed with miso butter, garlic & yuzukoshō

味噌バター、ガーリック&柚子

Kona Lobster 44 コナ ロブスター

King Crab 44 キングクラブ

Shrimp 23 小海老

Pacific Oysters 21 太平洋牡蠣



Raw Bar 生の魚介類

Salmon Crudo 22 サーモン・クルード

Avocado, Mango, Calamansi

アボカド、マンゴ、カラマンシー

Michael Mina's Ahi Tartare 26 マイケル ミナ製 アヒ タルタル

Asian Pear, Mint, Garlic, Pine Nut, Ancho Chili & Habanero-Sesame Oil

梨、ミント、ガーリック、パインナッツ、アンチョ チリ&ハバネロ・セサミオイル

Ginger-Lime Hamachi 24 生姜とライム風味のハマチ

Myoga, Cucumber, Basil 冥加、胡瓜、バジル

Appetizers 前菜

Salt & Pepper Reef Squid 19 ソルト&ペッパー リーフいか

Ssamjang, Calamansi Aioli, Furikake

サムジャン、カラマンシーアイオリ、ふりかけ

Kona Lobster & Coconut Bisque 19 コナ ロブスター&ココナッツ ビスク

Black Truffle Boba, King Crab, Makrut Lime, Crispy Shallots

黒トリュフ ボバ、キングクラブ、マックルーツ ライム、かりかりエシャロット

Alaskan King Crab Spaghetti 26 アラスカ産 キングクラブ・スパゲッティー

Smoked Trout Roe, Jalapeño, Lemon

ますこの燻製、ハラペーニョ、レモン

Smoked Marlin & Maui Onion Dip 16

マジキの燻製&マウイ オニオンディップ

Taro Chips, Red Onion, Caper, Lemon, Furikake

タロチップス、レッドオニオン、ケイパー、レモン、ふりかけ

Salads サラダ

Smoked Burrata 19 燻製ブッラータ

Heirloom Beets, Marcona Almonds, Local Citrus, Calabrian Chili

ビーツ、マルコナ アーモンド、現地産かんきつ類、カラビアン チリ

Marinated Hass Avocado 19 ハス アボカドのマリネ

Pickled Vegetables, Fried Walnut, Crispy Kataifi, Jalapeño Schug Dressing

野菜の酢漬、揚げウォールナッツ、クリスピーカタイフィ、ハラペーニョ・シャグッド

レッシング

Mari's Little Gem Lettuce 19 マリ製リトルジェム・レタス

Maui Onion Dip, Garlic Streusel, Truffle Vinaigrette, Aged Parmesan

マウイ オニオンディップ、ガーリック シュトロイゼル、トリュフ ビネグレットソース

Classic Entrées from the Sea 前菜 伝統的な海の幸

Grilled Yellowfin Tuna & Seared Foie Gras 57

キタハダマグロのグリル&あぶりフォアグラ

Black Truffle Potato Cake, Royal Trumpet Mushroom, Pinot Noir Reduction

黒トリュフ入りポテトケーキ、ロイヤルトランペット マッシュルーム、ピノワールワイン風味

Phyllo-Crusted Butterfish 45 バターフィッシュのパイ生地包み焼き

King Crab 'Brandade', Haricot Vert, Mustard Sauce, Lemon Mascarpone

'ブランドード' キングクラブ、インゲンマメ、マスタードソース、レモン マスカルポーネ

Mina's Lobster Pot Pie 95 ミナ製ロブスターポットパイ

Brandied Truffle Cream, Baby Root Vegetables, Sea Salt-Dusted Pie Crust

ブランデー風味のトリュフクリーム、ベイビー根菜、海塩ではいたパイ生地

Black Garlic & Miso Black Cod 50 黒ガーリック&ギンダラ味噌味

Shishito Pepper, Garlic Fried Rice, Nori Emulsion

シシトウ、ガーリックチャーハン、海苔

Entrées from the Land 前菜 山の幸

Char-Grilled Heritage Pork Chop 40 炭焼きヘリテージ ポーク チョップ

Sweet & Sour Pineapple, Charred-Peppers, Tatsoi

スイート&サワーパイナップル、焦がしピーマン、タアサイ

Char-Grilled Chicken 38 グリルチキン

Hot & Sour Cabbage, Coriander, Cucumber

ホットアンドサワーキャベツ、コリアンダー、きゅうり

Surf & Turf 肉料理 & シーフード

Char-Grilled Certified Angus Beef 炭火焼用厳選のアンガスビーフ

Chermoula Potatoes, Red Wine Butter

モロッコのハーブポテト、赤ワインバター

8oz Filet Mignon 63

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

トモホーク リブアイ

6 Shrimp 23

6小海老

1/4 lb King Crab 44

1/4 lb キングクラブ

1/2 Kona Lobster 44

1/2 コナ ロブスター 44

Sides サイド

Coconut Cream Corn 12 ココナッツ クリーム コーン

Sweet Corn, Jalapeño, Coconut, Thai Basil

スイートコーン、ハラペーニョ、ココナッツ、タイ バジル

Crispy Cauliflower 10 カリカリ カリフラワー

Sweet and Sour Sauce, Saigon Streusel, Pickled Peppers

スイート&サワーソース、サイゴン シュトロイゼル、ピーマンの酢漬け

Garlic & Duck Fat French Fries 12 ガーリック&フライドポテト (ダック油脂使用)

Volcano Onion Ketchup, Dijonnaise, Tartar Sauce

ボルカノー・オニオン ケチャップ、ディジョネーズ、タルタルソース

Blistered Long Beans 12 長い豆

Chili-Garlic Oil, Crispy Shallots, Bok Choy, Peanut

チリガーリック、カリカリのエシャロット、はくさい、ピーナッツ

Pork Fried Rice 10 豚肉入りチャーハン

Applewood-Smoked Pork Belly, Guanciale, Sesame, Soy

アップルウッド燻製ポークベリー、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

全ての使用食材はメニューに記載されておりませんので、食事制限のある方や特定の食材にアレルギーの

ある方はレストランのスタッフおよびバーテンダーにお知らせください。

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.

食品安全: お料理の種類によって生または加熱をおさえてお出しする事があります。生または十分加熱され

ていない肉、家禽類、魚介類、卵の摂取で食中毒を引き起こす場合がありますのでご注意ください。