

## APPETIZERS 前菜

- TUNA TARTAR** \$ 16.00  
鮪のタルタル  
Served with a small salad and garlic croutons  
ミニサラダとガーリッククルトンを添えて
- WHITE MEAT FISH CARPACCIO** \$ 14.00  
白身魚のカルパッチョ
- COCONUT GIANT CLAM SASHIMI** \$ 13.50  
ココナッツと大シャコ貝のお刺身
- SEARED COCONUT SCALLOP AND SHRIMP** \$ 13.00  
ココナッツ香るホタテと海老の一口グリル  
Served with fried eggplant and coconut turmeric sauce.  
素揚げのナスと共に、ココナッツターメリックソースを添えて

## SOUP スープ

- (DEMOK) TARO LEAVES** \$ 12.00  
デモック タロの葉のスープ  
Flavored with coconut milk  
タロの葉とココナッツミルクのスープ
- CLEAR BEEF CONSOMME SOUP** \$ 12.00  
ビーフコンソメスープ  
Clear beef consomme soup with giant clam and vegetables  
澄んだコンソメスープに、大シャコ貝と野菜を添えて
- CHILLED CREAM OF PUMPKIN** \$ 12.00  
カボチャの冷製スープ  
Cream pumpkin chilled soup with crab  
蟹肉を添えた冷たいカボチャのクリームスープ
- GAZPACHO WITH TOMATO SHERBET** \$ 12.00  
ガスパッチョ トマトのシャーベット添え  
Cold tomato based puree of raw vegetables - cucumber, tomatoes, garlic, shallots, cilantro, green pepper and red bell pepper, garnished with brunoise of white bread, olive and green pimento  
野菜とトマトピューレの冷製スープ、パン、オリーブ、グリーンピメントを添えて

10% Service Charge Applies  
10%のサービスチャージが加算されます

## SALAD サラダ

DICED KING CRAB & AVOCADO SALAD \$ 17.00

蟹とアボカドのサラダ

Diced king crab, avocado, and grapefruit salad  
蟹とアボカド、グレープフルーツの前菜

UKAEB \$ 14.00

ウカエブ

Local Land crab with coconut milk and small green  
salad

陸ガニとココナッツミルク、ミニサラダ

CLASSIC CAESAR \$ 14.00

シーザーサラダ

- Prepared by your server

"Hearts of Romaine lettuce, capers, shallots, garlic, anchovies  
tossed in red wine vinegar, Dijon mustard,  
olive oil, egg yolk, lemon juice and garnished with croutons, diced  
bacon and shaved parmesan cheese"

ロメインレタスのシーザーサラダ、テーブルワゴンでお作りいたします

WHITE SASHIMI SALAD \$ 12.50

白身刺身のサラダ

Served with small green salad and sesame sauce.  
グリーンサラダと共に、胡麻ドレッシング和え

AVOCADO TOMATO SALAD \$ 11.00

アボカドトマトサラダ

Sliced avocado and tomatoes with lemon and herb dressing served in a  
light and flaky fillo cup.

フィロカップに入ったアボカドのスライスとトマトにレモンハーブ  
ドレッシング

GREEN SALAD \$ 11.00

グリーンサラダ

Mixed green leaves served with your choice of dressing  
グリーンサラダを、お好みのドレッシングで

10% Service Charge Applies  
10%のサービスチャージが加算されます

## SEAFOOD

## シーフード

Served with assorted steamed vegetables of the day  
and choice of rice, roast potato or spaghetti  
メインコースには野菜のスチームが添えられます。  
ライス、ローストポテト、又はスパゲティーより一種類お選び下さい

**CHAR BROILED LOBSTER** \$ 58.00

ロブスターのグリル

Char broiled lobster smeared with noilly prat flavored butter sauce  
ノイリープラット風味のバターソースを添えて

**SEAFOOD SYMPHONY** \$ 56.00

シーフードシンフォニー

A combination of half lobster thermidore served with taro cake and steam local fish  
with shoyu ginger sauce on a bed of local spinach, with local coconut rice  
ロブスターテルミドール、タロケーキに醤油ジンジャーソースを添えたお魚のスチーム  
のコンビネーション ココナッツライスとホウレンソウを添えて

**LOBSTER RISSOTTO** \$ 32.00

ロブスターリゾット

Risotto rice cooked in white wine and chicken broth and topped with  
medallion of steamed lobster  
白ワインと鶏ガラスープで炊いたリゾットに蒸したロブスターを添えて

**TUNA STEAK** \$ 26.00

鮪ステーキ

Seared tuna steak 6 oz. served on a bed of sautéed kangkum leaf and topped  
with shredded crab and sprinkled with tarragon sauce  
レアーに焼いた鮪ステーキ (6 oz) カンクンと蟹身添え、タラゴンソース

**CRAB AND SCALLOP CAKE** \$ 24.00

蟹と帆立貝のケーキ仕立て

Crab and scallop cake with lemon butter and pink peppercorn sauce  
ケーキのようにソテーした蟹と帆立貝、ピンクペッパーコーンソース

**PAN SEARED SALMON**

パンシアードサーモン

Served with cream of fresh tomato sauce  
フライパンで焼いたサーモンをフレッシュトマトソースで

\$ 24.00

**GRILLED PALAU FISH**

パラオのお魚のグリル

Grilled Palau Fish in Lemon Butter Sauce  
パラオで獲れたお魚をレモンバターソースで

\$ 24.00

10% Service Charge Applies  
10%のサービスチャージが加算されます

## MEAT ミート

Served with assorted steamed vegetables of the day  
and choice of rice, roast potato or spaghetti  
メインコースには野菜のスチームが添えられます。  
ライス、ローストポテト、又はスパゲティーより一種類お選び下さい

### SURF AND TURF

\$ 43.00

サーフ&ターフ

Char broiled lobster 4 oz, grilled tenderloin 4 oz served with béarnaise sauce  
ロブスターのグリル(4oz)とテンダーロインステーキ(4oz)を、ベアナーゼソースで

### GRILLED ANGUS TENDERLOIN STEAK

\$ 37.00

アンガス牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース  
served with red wine sauce

### GRILLED ANGUS SIRLOIN STEAK

\$ 36.00

アンガス牛サーロインステーキ エシャロットソース  
served with shallot sauce

### GRILLED ANGUS RIB EYE STEAK

\$ 33.00

アンガスリブアイステーキ 緑こしょうソース  
served with green pepper sauce

### GRILLED MARINATED LAMB CHOP

\$ 28.00

ラムチョップグリル

Lamb chops marinated with anchovy and olive oil cognac sauce.  
アンチョビとオリーブオイル コニャックソースでマリネされた  
骨付きラム肉のグリル

### TERIYAKI DUCK BREAST

\$ 24.00

鴨胸肉の照り焼き

Duck breast roasted to your liking and served with teriyaki sauce.  
お好みの焼き加減でローストされた鴨胸肉を、照り焼きソースで

10% Service Charge Applies  
10%のサービスチャージが加算されます