

SMALL PLATES 小皿料理

Ahi Traps マグロのかわり天ぷら	15
まぐろをレモングラスで巻いて揚げた天ぷら	
Ceviche of Chef's Daily Catch 新鮮な魚介類のマリネ ココナッツのお皿でお出ししています	18
本日の新鮮なお魚をココナッツミルク、カラマンシーライム、マンゴー、アボカド、ヤシの芽といっしょにマリネしました	
Bamboo Shrimp Sticks 海老(ブラックタイガー)の串焼	17
ライムの絞り汁をふりかけました・タイ風チリソースといっしょに	
Lemongrass Baby Back Pork Ribs レモングラスのポークリブ	13
ペレフ(ハワイアンスタイル)のリブ	
HumuhumunukunukuPUPU Pu'ai 色々な前菜を楽しみたい方へ	19/1 人前
マグロのかわり天ぷら、マグロのポキ、海老串焼、レモングラスのポークリブ	
Steamed Black Mussels ムール貝のスチーム	13
ハワイアンチリペッパーウォーター、グリーンパイア、フォカッチャのグリルを添えて	
Pan Seared Diver Scallops ホタテのレア焼き	16/30
ホタテをレアに焼き、プレートにバジルの花、ココナッツライスのカリッパコロッケ、みかんのサラダ、ぶどうのソースを添えて 前菜サイズ/メインディッシュサイズ	

RAW PLATES 生もの

Hawaiian Style Poke マグロのポキ	21
マグロ・海草・キュウリ・モロカイ島の塩	
Carpaccio of Japanese Hamachi 日本産はまのカルパッチョ	22
ハワイ産の黒塩、柚子、唐辛子、セロリと生姜のシャーベットを添えて	
Kula Lau'ai マウイ島クラ産レタスのサラダ	12
ホワイトチェダーチーズ、アジアの梨、砂糖で煮詰めたマカダミアナッツ、マスタードドレッシング	
Kula Beet and Baby Green Salad マウイ島クラ産のビートとベビーグリーンサラダ	12
マウイ島アップカントリーで作られているヤギのチーズ、砂糖で煮詰めたクルミ、砂糖きびドレッシング	

**ひとつのメインディッシュを2皿に取り分けてからお出しすることも出来ます
注)その際には6ドルの別料金を頂いておりますので、ご了承ください

*8名様以上でのお食事には18%のサービス料が加算されますのでご了承ください



humuhumunukunukuapua'a
pacific rim restaurant • maui

LARGE PLATES 大皿料理

Hand Caught Kipahulu Spiny or Kona Maine Lobster 伊勢海老 56/lb or 50/lb

*ご用意出来ない日もありますのでご了承ください

当レストランのラグーン(潟)からスパイニーロブスター、またはハワイ産ロブスターをお選び頂いております。
"蒸す"または"グリル"でお召し上がりください

フムフムヌクヌクアプアア特製の焼飯を添えて。最低 2lb(900g)

Macadamia Nut Crusted Mahi Mahi マヒマヒ 34

マカダミアナッツをまぶしたマヒマヒ料理にバニラの風味をきかせたスイートポテトとパイナップル、
タマリンドソースを添えて

China Town Style Poussin 中華街風プーサン 28

小さめチキンのローストを醤油味の焼飯、サンバル茄子炒めといっしょにお召し上がりください

Cast Iron Blackened Tasmanian Salmon タスマニア産鮭のレア焼き 35

ローカルスタイルのポテトサラダ、からし醤油、ロミロミサーモンといっしょに

Miso-Sake Alaskan Butterfish アラスカ産えぼ鯛 34

味噌とお酒でマリネして調理したえぼ鯛に、マウイオニオンと柚子の醤油・和野菜・
中国菜のソテーを添えて

Seared Keana'e' Ahi マグロのレア焼き 36

ジャスミンティーとレモングラスのカレー、ココナッツ入りライス、海老のポキといっしょに

Crab Crusted Hawaiian Hapu'upu'u (Sea Bass) ハワイ産のシーバス 34

カニをまぶして焼いたシーバスに、クレソン、ワラビのサラダ、フィンガーリングポテト、
ペッパーコーンのソースを添えて

Sumo-Tori Sashimi Dinner お刺身ディナー (係りの者にお尋ねください) 34

ハワイ産・日本産のお刺身4種類を、酢飯、なます、豆腐と一緒に召し上がりください

Ma Ke Kai I Ke Kula フムのサーフ and ターフ 52

グリルした伊勢海老の尾、140gのフィレステーキ

アスパラガス、マッシュルームのロースト、ペッパーコーンのソース、にんにくのマッシュポテトを添えて

Malaysian Style Marinated Rack of Lamb 羊肉料理 40

マレーシア風マリネした羊肉にマスタード、チリソースを添え

ブリオッシュパンとトリュフのパンプリン、にんにくのマッシュポテトをいっしょに

5-Hour Braised Wagyu-Kobe Beef Short Ribs 神戸牛のショートリブ 32

5時間ゆっくりと煮込んだショートリブに、ヤシの芽とポテトのグラタン、梨のキムチを添えて

*Filet Mignon 8 oz オレゴン産ナチュラルビーフのフィレステーキ 227g 40

マウイオニオン/ビーフ/赤ワインで作られたソース、赤ワインのソース、又はマウイオニオンのキャラメリ
ゼソースでお召し上がりください にんにくのマッシュポテトをいっしょに

*当レストランでは、オレゴン州で育てられた健康で安全な"ナチュラルビーフ"を使用しています。

Mai Ka Mala 日替わりベジタリアンプレート

本日のシェフ特製ベジタリアンプレートを係りの者に聞いてください

SIDE PLATES サイドディッシュ

Hearts of Palm Gratin Potatoes ヤシの芽とポテトのグラタン 9

Garlic Scented French Green Beans にんにく風味のいんげん 9

Roasted Garlic Mashed Potatoes にんにくのマッシュポテト 9

Toasted Coconut Jasmine Rice ココナッツ入りジャスミンライス 9

Shoyu Fried Rice 醤油味の焼飯 9

Glazed Baby Bok Choy 中国菜の炒めもの 8

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル 8

Sautéed Seasonal Wild Mushrooms 季節のきのこのソテー 8

Local Style Potato Salad ローカルスタイルのポテトサラダ 8

Lomi Lomi Salmon ロミロミサーモン 8