



FIRE GRILL'S FAVORITE

VEGETARIAN OPTION

## APPETIZER



BAJA CAJUN GARLIC PRAWNS



OCTOPUS BAKED IN GARLIC HERB BUTTER



ISLAND CHICKEN WINGS



PROSCIUTTO &amp; BURRATA



SPICY JALAPENO CRUDO FISH

- BAJA CAJUN GARLIC PRAWNS** 24  
 ケイジャン ガーリックシュリンプ
- SPICY JALAPENO CRUDO-SEASONAL FISH** 18  
 季節の鮮魚 スパイシーカルパッチョ
- MADE IN HAWAII SAUSAGE** 9  
 ハワイ産 ククイソーセージのグリル
- TACOS WITH PRIME RIB (2)** 14  
 プライムリブ ビーフタコス ワカモレ チーズ
- FRIED SHISHITO PEPPER** 10  
 しし唐のフライ レモンを添えて
- ISLAND FIRE WINGS** 12  
 ピリ辛ハワイアン チキンウィング
- BUFFALO RIB BITES** 16  
 スモールベイビーバックリブ バッファローソース
- MUSHROOMS STUFFED WITH CRABMEAT** 19  
 蟹肉をたっぷり詰めたマッシュルームのオープン焼き
- FRIED SHRIMP WITH SPICY AIOLI SAUCE (8)** 13  
 小エビのクリスピーフライ ピリ辛マヨネーズ和え
- PROSCIUTTO & BURRATA** 13  
 イタリア産 生ハムとブラータチーズ 季節のフルーツを添えて
- GRILLED ASPARAGUS** 12  
 アスパラガスのグリル パルメザンチーズ レモン
- SHRIMP COCKTAIL (6)\*** 16  
 冷製シュリンプカクテル
- OCTOPUS BAKED IN GARLIC HERB BUTTER** 20  
 蛸のハーブバター バゲット添え
- TRUFFLE MASHED POTATOES** 13  
 トリュフマッシュポテト
- BAGUETTE** 7  
 バゲット

JCBのご利用で、お食事代が 15% 割引。

朝食(6:00 - 10:00 AM)、ハッピーアワーメニュー、飲み物は対象外。  
他のクーポンとの併用は不可。スタッフにお尋ねください。JCB아침시간(6:00AM~10:00AM),해피아워 메뉴, 음료 제외.  
타쿠폰 중복사용 불가. 자세한 내용은 직원에게 문의바랍니다.

## PASTAS

- MARSALA MUSHROOM FRESH RIGATONI** 31  
 ポルチーニ茸とキノコのリガトーニパスタ トリュフオイル
- MUSHROOM RISOTTO "TORIFOLATI"** 28  
 マッシュルームのクリームリゾット ADD LARGE SHRIMP (5) +\$9
- CAJUN CHICKEN FRESH RIGATONI** 31  
 鶏もも肉と野菜のリガトーニパスタ ガーリッククリームソース
- FRESH SPAGHETTI PESCATORE** 34  
 魚介たっぷりのスパゲッティ ペスカトーレ 蟹肉トマトソース

## STEAKS & POULTRY

- BLACK ANGUS BEEF SMOKED RIBEYE STEAK\***  
 ファイヤーグリル名物 黒毛アンガス牛スモーク リブアイステーキ  
 マッシュポテト アスパラガス クリーミーマッシュルームソース +\$5  
 11oz/310g - 59 18oz/510g - 77
- FILET MIGNON\* 7oz/200g** クリーミーマッシュルームソース +\$5 62  
 US最高級 牛フィレ肉のグリル マッシュポテト、バルサミコソース
- CLASSIC BABY BACK RIBS**  
 ファイヤーグリルオリジナルBBQベイビーポークバックリブ  
 フレンチフライ コールスロー  
 ハーフラック - 36 フルラック - 56
- ROASTED CHICKEN** 37  
 ローストチキン(ハーフサイズ) ブラウンガーリックバターソース  
 マッシュポテト アスパラガス

## SEAFOOD

- BAKED LOBSTER TAILS (2 TAILS)\*** 62  
 豪快 カナディアンロブスターのグリル マッシュルームリゾット
- GRILLED SALMON\*** 36  
 サーモンのグリル 温野菜添え シトラス白ワインバターソース
- GRILLED LOCAL CATCH MEDITERRANEAN\*** 34  
 本日の鮮魚と野菜の地中海煮込み マッシュポテト

## SURF & TURF

- HALF RACK BABY BACK RIBS & LOBSTER TAIL(I)\*** 55  
 BBQベイビーポークバックリブとカナディアンロブスターのコンボ  
 フレンチフライとコールスロー
- FILET MIGNON\* 7oz & LOBSTER TAIL(I)** 82  
 US最高級牛フィレ肉のグリルとカナディアンロブスターのコンボ  
 マッシュポテト アスパラガス
- 11oz ANGUS RIBEYE STEAK\* & LOBSTER TAIL(I)\*** 76  
 黒毛アンガス牛のリブアイステーキとカナディアンロブスターのコンボ  
 マッシュポテト

## SALAD

- RUCOLA PROSCIUTTO\*** 19  
 フレッシュルッコラとイタリア産ハムのサラダ  
 パルメザンチーズ レモン
- ISLAND AHI NICOISE SALAD\*** 22  
 ハワイ産マグロのたたき ゆで卵 トマト アスパラガス  
 アンチョビ ケイパー パルメザンチーズ
- CAESAR SALAD** 17  
 ロメインレタスのシーザーサラダ パルメザンチーズ クルトン



CAJUN CHICKEN FRESH RIGATONI



CLASSIC BABY BACK RIBS



11OZ RIBEYE STEAK & LOBSTER TAIL



LOCAL CATCH MEDITERRANEAN



ISLAND AHI NICOISE SALAD

お好きなサラダにトッピング

アボカド +\$5	プロシュート +\$5
グリルチキン +\$8	シュリンプ (5) +\$9
グリルサーモン +\$22	

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shells or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.