

Appetizers

 SEAFOOD COCKTAIL PLATTER *\$35 シュリンプと蟹のカクテル盛り合わせ	BLUE CRABCAKE \$20 ワタリ蟹のクラブケーキ
SHRIMP COCKTAIL (8) *\$19 シュリンプカクテル	 ESCARGOT \$19 エスカルゴ ガーリックハーブバター
CRAB MEAT COCKTAIL *\$20 クラブミートカクテル	SEARED SCALLOPS (3) *\$21 帆立貝のソテー 白ワインソース
PORTOBELLO MUSHROOM CAPRESE \$14 ポルトベッロマッシュルーム カプレーゼ	

Salads

HOUSE BLT \$10/18 BLT ハウスサラダ	 AHI & AVOCADO* \$26 ハワイ近海で捕れたマグロとアボカドサラダ	SOUTHWEST CEASAR \$22 シーザーサラダ
<i>Add: Avocado \$5, / Large Shrimp (5) *\$9 サラダのトッピング/アボカド・エビ</i>		

Signature Prime Rib

 **ANGUS SMOKED PRIME RIB** *16oz \$62 / 24oz \$85

Famous Smoked Prime Rib (flash grilled) | bell pepper, asparagus, mashed potatoes, au jus

一番人気！ファイヤーグリルに来たら是非食べたい
最高級アンガス牛を使用したアメリカンサイズのジューシー スモークド プライムリブ ステーキ

Special Presentation: wood smoked glass dome on acacia wood board

*Add: MARSALA MUSHROOM SAUCE \$7
特製マッシュルームソースでステーキに更なる風味を*

Dinner Steaks

- dinner steaks are served with homemade mashed potatoes -
ディナーステーキにはマッシュポテトが付きます

 FILET MIGNON 10oz, bourbon herb butter *\$58 黒毛アンガス牛 フィレミニオン ステーキ	PETIT FILET MIGNON 8oz, bourbon herb butter *\$50 プティ フィレミニオン ステーキ
ANGUS RIB EYE 14oz, au jus *\$45 アメリカンサイズ リブアイステーキ	RACK OF LAMB, mint marsala *\$56 コロラド産 最高級骨付き仔羊のグリル

Side Dishes

ASPARAGUS \$9 アスパラのグリル	 CREAMED SPINACH \$12 クリームスピナッチ	MUSHROOMS \$12 マッシュルームのソテー
MUSHROOM RISOTTO \$24 茸とチーズのクリームリゾット	BOWL 'O FRIES \$7 フレンチフライ	MASHED POTATOES \$9 マッシュポテト

Seafood

 LOBSTER PLATTER, asparagus, asiago risotto *\$59 カナディアンロブスター (2尾)	GRILLED SALMON, asparagus, mashed potatoes *\$28 ノルウェーサーモンのグリル
SEARED SCALLOPS (5), creamed spinach *\$39 帆立貝のソテー 白ワインバター	 SHRIMP & ASPARAGUS PASTA \$29 エビとアスパラがたっぷり入ったピリ辛パスタ

Moana Aina

 **-QUEEN PLATE-**
8oz Filet Mignon & Lobster Tail *\$76
フィレミニオンとロブスターの盛り合わせ

-KING PLATE-
14oz Ribeye & Lobster Tail *\$70
リブアイステーキとロブスターの盛り合わせ

ハッピーアワーはバーカウンター限定です・6名様以上でのお食事には18%のチップを加えさせていただきます

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions