

SERVED ALL DAY (11AM TO 10PM)

Flatbreads & Pizza

AUTHENTIC PIZZA OVEN

TRUFFLE MUSHROOM, FETA & AVOCADO FLATBREAD \$23 
茸とアボカド ミックスチーズのフラットブレッド トリュフ風味

 **PRIME RIB & BLUE CHEESE FLATBREAD \$26**
ローストビーフのスライスとブルーチーズのフラットブレッド

 **SPECIAL OVEN BAKED PIZZA DIP * \$25**
チーズたっぷりのピザ風ディップを ガーリックフォカッチャと共に

Lunch Entrees

11AM TO 4PM


 **ANGUS SMOKED PRIME RIB * 16 OZ \$56 / 24 OZ \$80**
当店一番人気!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、スモークプライムリブステーキ 453g

SPECIAL PRESENTATION: WOOD SMOKED GLASS DOME ON ACACIA WOOD BOARD

Mushroom Sauce: 特製マッシュルームソースでステーキに更なる風味を \$7


ANGUS SMOKED PRIME RIB * (8 OZ) \$28
プライムリブ ミニサイズ 226g


 **FIRE & RICE POKE BOWL * \$18**
ファイヤーグリル特製!スパイシーポケボウル


TENDERLOIN MUSHROOM LINGUINE * \$29
牛フィレ肉とミックスマッシュルームのパスタ
リングイーニ 温野菜と濃厚なブラウンクリームソース
- VEGETARIAN STYLE \$23 

 **SHRIMP & ASPARAGUS PASTA * \$27**
エビとアスパラガスがたっぷり入ったピリ辛スパゲッティ
ガーリックオリーブソース (MILDLY SPICY)
帆立:\$12

 **CHICKEN FRIED STEAK & WAFFLES * \$23**
チキン&ワッフル
マッシュポテトとソーセージグレービーソース

MUSHROOM & ASPARAGUS RISOTTO \$23 
きのこアスパラガスのクリームリゾット
トッピング チキン:\$7 エビ:\$9 帆立:\$12

 **Loco Moco * \$18**
特製ビーフハンバーグと目玉焼き
自家製グレービーソース ハワイ定番の一皿

VEGETARIAN PLATTER \$23 
グリル野菜の盛り合わせ
(きのこ オニオン アスパラ ズッキーニなど)

GOURMET SAUSAGE DOG * \$14
ジューシーホットドックとフレンチフライ

SERVED ALL DAY (11AM TO 10PM)

Appetizers

おすすめアペタイザー


 **ASIAGO RISOTTO FRITTERS \$15** 

チーズリゾットのコロッケ ローストペッパーソース

 **ZING ZING SHRIMP * \$16**

クリスピーシュリンプ自家製ピリ辛ソース

FIRE GRILL SHRIMP COCKTAIL * \$18
自家製ソースのジャンボシュリンプカクテル

CHAR-GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM \$12 

ポルトベッロマッシュルームのグリル バルサミコ風味

PRIME RIB EGG ROLLS \$14
ステーキ春巻き キャラメルオニオン チェダーチーズ

 **GRILLED SMOKED THICK CUT BACON \$10**
厚切りカット スモークベーコンのグリル

Salads

FRESH GREENS

BLT SALAD * \$10

ベーコンローストトマトをトッピングした定番のサラダ オニオンドレッシングの豊かな風味

ADD: AVOCADO \$5 / CHICKEN \$7 / LARGE SHRIMP (5) \$9

HARVEST SALAD * \$18 

色とりどりの野菜とフルーツスモークアスパラガスを使用したハーベストサラダ
パイナップルとマンゴーのトロピカルなドレッシング

ADD: AVOCADO \$5 / CHICKEN \$7 / LARGE SHRIMP (5) \$9

SOUTHWEST CAESAR SALAD * \$16

定番シーザーサラダをFGスタイルでローストコーントマト 自家製スモークハラペーニョ

ADD: AVOCADO \$5 / CHICKEN \$7 / LARGE SHRIMP (5) \$9

 **SEARED AHI & AVOCADO SALAD * \$26**

ハワイ近海で獲れたマグロとアボカドのサラダ ポン酢わさびドレッシング

ADD: LARGE SHRIMP (5) \$9

Burgers & Sandwiches

CLASSICS

HALF POUND BURGERS WITH FRENCH FRIES *

 **1) AMERICAN CLASSIC WITH CHEESE \$18**
アメリカンクラシック(チーズバーガー)

3) AVOCADO & BACON \$22
アボカド&ベーコン

2) MUSHROOM & CHEESE \$20
マッシュルーム&チーズ

4) PULLED PORK BURGER \$22
プルド・ポークバーガー

 **SMOKED PRIME RIB SANDWICH * \$16**
ジューシーなスモークライムリブサンドウィッチ、フライドポテト

PORTOBELLO MUSHROOM VEGGIE BURGER \$16 

大きなきのこを使用したベジタリアンバーガー
フライドポテト

 **GRILLED CHICKEN SANDWICH * \$14**
グリルチキンサンドウィッチ、フライドポテト

ハッピーアワー 11AM-10PM (バーカウンター限定) ・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 ・ テーブルごとに2つ以上の別々の小切手

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS



House Specialties

ハウススペシャル

ANGUS SMOKED PRIME RIB * 16 OZ \$56 / 24 OZ \$80

当店一番人気!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、スモークプライムリブステーキ 453g

SPECIAL PRESENTATION: WOOD SMOKED GLASS DOME ON ACACIA WOOD BOARD

Mushroom Sauce: 特製マッシュルームソースでステーキに更なる風味を \$7

FIRE GRILL WELLINGTON * \$48

新作 名物ローストビーフ ウェリントン
オーブンで優しく焼き上げる柔らかい牛フィレ肉のパイ包みロースト
チーズリゾットと濃厚なきのこのソースを絡めて食べると絶品です(シェフより)

RACK OF LAMB * \$53

最高級コロラド産 骨付き仔羊のグリル
風味豊かなマルサラワインとミントのソース マッシュポテト 温野菜と共に

Dinner Steaks

WOOD GRILLED

TOMAHAWK BOURBON BBQ PORK CHOP * \$34

厚切りジューシーポークチョップ
BBQグレイズソース

WOOD GRILLED FILET MIGNON * (6 OZ) \$39

牛フィレ肉のグリル
チーズリゾットとブロッコリーと一緒に 170g

SMOKED WOOD GRILLED RIBEYE * (14 OZ) \$43

アメリカンサイズのリブアイステーキ
自家製スモークとスパイスの風味 397g

Gourmet Sauces

ENHANCE YOUR STEAK!

1) **MARSALA WINE MUSHROOM SAUCE (4 OZ) \$7**

2) **GREEN PEPPERCORN SAUCE (4 OZ) \$7**

Moana Aina

OCEAN & LAND

FILET MIGNON & LOBSTER TAIL * \$66

牛フィレ肉のステーキとカナディアンロブスターの盛り合わせ
ハーブの効いた澄ましバターソース マッシュポテトと温野菜を添えて

KA MŌ'Ī (KING'S) PLATTER * \$59

14 OZ RIBEYE WITH SAFFRON SCALLOPS & SHRIMP
リブアイステーキ
帆立と海老のグリル盛り合わせ サフランとチーズのクリームソース

Seafood Entrees

OCEAN TREASURES

LOBSTER PLATTER * \$58

カナディアンロブスタープレート チーズのリゾット添え
ハーブの効いた澄ましバターソース 温野菜と共に

SEARED DEEP SEA SCALLOPS * \$39

帆立貝のソテー トビコ白ワインバターソース (MILDLY SPICY)
カリフラワーピューレとほうれん草と共に

HAWAIIAN MOONFISH (OPAH) * \$33

ハワイの白身魚オパのオープンロースト シャルドネソース カリフラワーピューレ

Dinner Entrees

CHEF INSPIRED

TENDERLOIN MUSHROOM LINGUINE * \$37

牛フィレ肉とミックスマッシュルームのパスタ
リングイーニ 温野菜と濃厚なブラウンクリームソース

- VEGETARIAN STYLE \$27 

SHRIMP & ASPARAGUS PASTA \$29

エビとアスパラガスがたっぷり入ったピリ辛スパゲッティ
ガーリックオリーブソース (MILDLY SPICY)

帆立:\$12

MUSHROOM & ASPARAGUS RISOTTO \$24

きのこアスパラガスのクリームリゾット
トッピング チキン:\$7 エビ:\$9 帆立:\$12

VEGETARIAN PLATTER \$26

グリル野菜の盛り合わせ
(きのこ オニオン アスパラ ズッキーニなど)

BONELESS BEEF SHORT RIB * \$32

口の中でとろけるような 柔らかなショートリブ チーズリゾットと共に

SERVED ALL DAY (11AM TO 10PM)

Desserts

SAVE THE BEST FOR LAST

 **HAWAIIAN PINEAPPLE CREME BRULEE \$15**
ドールプランテーションよりパイナップルのクレームブリュレ

FLOURLESS CHOCOLATE TORTE (CAKE) \$12
濃厚チョコレートケーキ ラズベリーソース

CHOCOLATE DIPPED WONUTS \$10
ワッフルとドーナツを掛け合わせた新感覚デザート

SMOKED BOURBON CREME BRULEE \$15
サクサクの食感が美味しい
キャラメルバーボンクリームブリュレ

 **POACHED BOURBON PEAR \$10**
梨を丸ごと使用した上品な味のデザート
バーボンキャラメルソース

ICE CREAM: バニラアイスクリーム \$3.50 · **FLAVOR OF THE MONTH (ONE SCOOP) \$4.00**

 **FIRE GRILL DESSERT TRIO \$30**
人気デザートの盛り合わせ

バーボンクリームブリュレ・チョコレートケーキ・洋梨のデザート

Coffee Drinks

LOCAL ROAST

COFFEE \$4
AMERICANO \$5
ESPRESSO \$3 / \$6

CAFFE LATTE \$5
CAPPUCCINO \$5
MOCHA CAPPUCCINO \$ 6

Cordials, Ports & Cognac

NIGHT CAP

20 YEAR OLD TAWNY PORTO (3 OZ) \$15
PENFOLDS CLUB TAWNY PORT (3 OZ) \$6
BANYULS VIN DOUX ROUGE (3 OZ) \$10

HENNESSY VS COGNAC (1.5 OZ) \$12
COURVOISIER VSOP COGNAC (1.5 OZ) \$13
MARTELL XO COGNAC (1.5 OZ) \$38

PLEASE DRINK AND DRIVE RESPONSIBLY

ハッピーアワー 11AM-10PM (バーカウンター限定) ・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 ・ テーブルごとに2つ以上の別々の小切手

* CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNEILLNESS, ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS