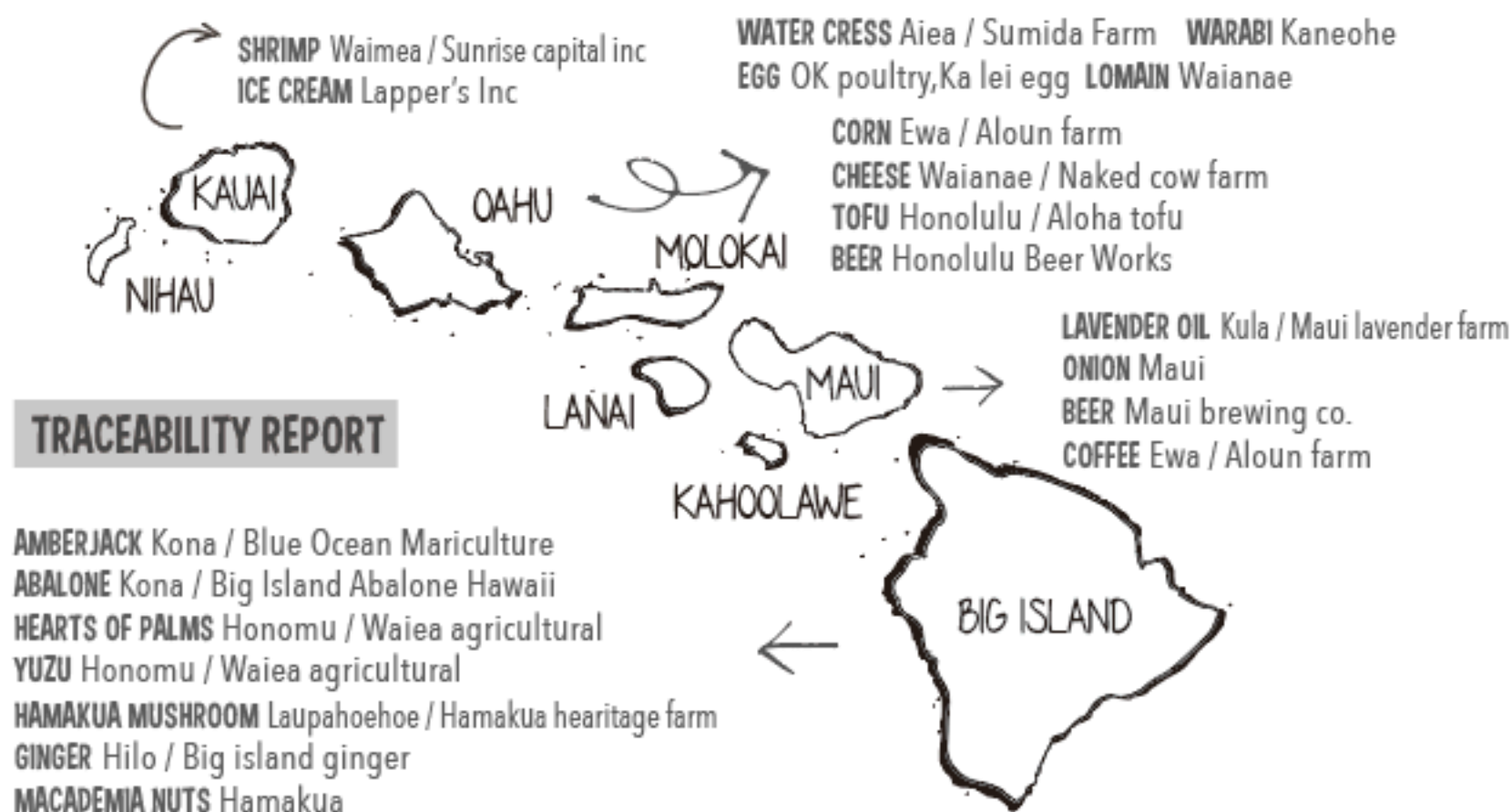


EAT LOCAL,
THINK
COMMUNITY.

AUTHENTIC JAPANESE CUISINE INSPIRED BY HAWAII'S
FRESH LOCAL INGREDIENTS.

Local 地
Eat 喰

ZIGU





Hawaiian Wild & Local Vegetables

NEW!!

Kale & Hamakua Mushroom Marinated \$6.5
with Sesami Sauce and Macadamia Nuts

ローカールと
ハマクアマッシュルームの胡麻和え

Sumida Farm Water Cress \$9
and Aloha Tofu Salad

スミダファームクレソンとアロハ豆腐のサラダ

Sliced Maui Onion and Avocado \$10
マウイオニオンスライス&アボカド



NEW!!

Pickeled Maui Onion \$5
マウイオニオンの自家製ピクルス



RECOMMENDED

Heart of Palm Tempura \$11
ヤシの新芽の天ぷら



NEW!!

Fresh Local Cucumber \$6
ローカル"たたききゅうり"の浅漬け

Hamakua Mushroom Tempura \$11
ハマクアマッシュルームの天ぷら



Small Dish

RECOMMENDED

Local Egg Potato Salad

\$ 8

with Home Smoked Radish Pickle

ローカルエッグと自家製いぶりがっこの
ポテトサラダ

NEW!!



Local Power Natto Ahi Poke

\$ 13.5

~Tuna, Hearts of Palm, Okura, Sea Asparagus,
Picked Radish, Raw Egg York, Seaweed~

近海マグロとアロハ納豆のオールローカル怪力納豆

NEW!!



Chilled Aloha Tofu

\$ 8

with Local Green Chili Peppers, Shiso Leaves

アロハおぼろ豆腐のピリ辛冷奴

Wainamano TKG Egg Rolled Omelet

with grated white radish

ワイマナロTKGエッグのだし巻き玉子

{ 生でも食べれるハワイで希少な新鮮玉子を使用 }

\$ 9





Deep Fried Aloha Tofu \$ 9.5
with Local Ginger Sauce

ハワイ島産 生姜餡の揚げだしアロハ豆腐

French Fries \$ 10
with Kauai Shrimp flake & salt

カウアイ島産シュリンプソルト
フレンチフライ

"Hula Sweet Rice Flour Brand"
Mochiko Fried Chicken \$ 12

“ハワイ産フラモチコ”のモチコチキン



Garlic Shrimp Tempura
with Kale Oil & Sweet Soy Glaze 5pc \$ 17

カウアイ島産 天ぷらガーリックシュリンプ



Sautéed Kona Abalone 2pc \$ 22
with miso soy butter sauce

コナ産アワビの味噌バター醤油焼き



ZIGU Sashimi



Catch of Sashimi Platter

本日のお刺身盛り合わせ

3kinds \$36

5kinds \$54



from O'ahu

Tuna Sashimi

5pc \$17

オアフ産 マグロ

from Kona

Amberjack Sashimi

5pc \$16

コナ産 カンパチ

from Big Island

Seared Kona Amberjack Sashimi

\$ 16.5

with Sesame Sauce sliced local onion and side cucumber

コナ産カンパチの胡麻まぶし

from O'ahu

Seared Hawaiian Bonito Sashimi

\$ 19

with Maui Onion

近海産 カツオの炙りとマウイオニオンスライス

Oyster Shooter \$8

with Salmon Roe, Heart of Palm, Finger Lime

オイスターシューター

いくらと椰子の新芽, フィンガーライム添え

FRESH
IMPORTED

[本日の空輸便]

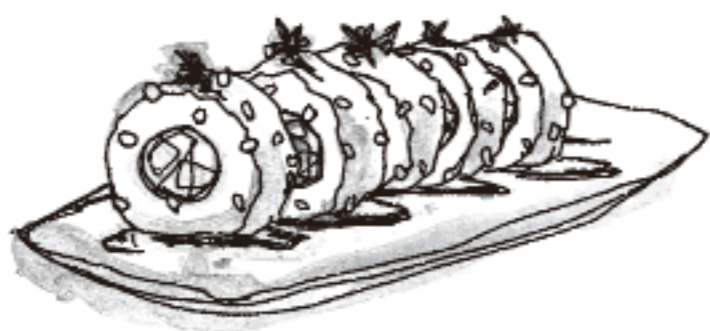
~産地はスタッフに
お尋ね下さい~

Fresh Oyster 生牡蠣 2pc \$8

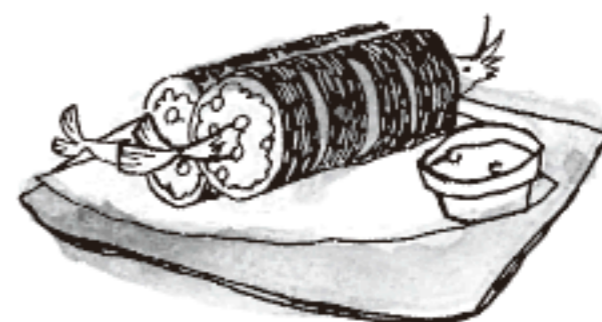
Today's Fresh Imported Fish /

本日のお刺身 -market price-

Salmon Sashimi サーモン 5pc \$15



ZIGU Sushi



RECOMMENDED

Fresh Hawaiian Tuna Poke Roll 8pc \$17.5

近海アヒポキの巻き寿司

{ 新鮮な近海マグロを使用、お子様にもオススメです。 }

RECOMMENDED

Seared Kona Amberjack Roll 8pc \$17

with Hawaiian jalapeno

炙りコナカンパチの巻き寿司

ローカルハラペーニョ添え

RECOMMENDED

Seared Spicy Salmon Roll 8pc \$16

with Hawaiian Spice and Macadamia Nuts

スパイシーサーモンとマカダミアナッツの巻き寿司

Kauai Shrimp Tempura Roll 5pc \$8.5

with Maui Onion tartar sauce

カウアイ島産 海老天の巻き寿司

Hawaiian Vegetable Roll



5pc \$11.5

kale, braised Hamakua Mushroom, lettuce, avocado
sweet pepper, cucumber, white radish and kale

ローカルケールとハワイ産野菜の巻き寿司

Local Cucumber Roll



5pc \$5

ローカルかっぱ巻

MAIN DISH



Grilled Sweetened Miso Salmon \$ 19

サーモンの西京味噌焼き マカダミアナッツ クラスト

Roasted Tuna Cheek Teriyaki \$ 29

with maui onion pickles and shiso leaf

近海マグロのカマ照り焼き ハワイ島生姜の甘酢漬け

{ ハワイ近海マグロのカマを照り焼きにした迫力の一品。3名様以上がオススメです }

Hawaiian Tuna Cutlet \$ 18

with chopped kale

近海マグロのアヒカツ

マウイオニオンタルタルソース

RECOMMENDED

Sauteed Big Island \$ 23

Ginger Pork with Maui Onion

マウイオニオンの豚生姜焼き

{ たっぷりのハワイ島産生姜,
マウイオニオンと共に召し上がり頂きます }

RECOMMENDED

Diced Rib Eye Steak

with grated local white radish and
Local Shiso Ponzu Sauce

-9oz- \$ 32

鉄板サイコロステーキ

ローカル大根おろしとローカル紫蘇ポン酢



Local Kale UDON NOODLE

ZIGU's special local kale udon made with fresh local kale, mineral rich Hawaiian salt, Artisan Hawaiian water.



店内製麺室でローカルフレッシュケールをたっぷり使い、その日打ちたての色鮮やかで喉越しのいいケールうどんを是非

RECOMMENDED

Cold Kale Udon Noodle with Fried Kale Chips
Homemade dipping sauce \$ 12 / Sesame dipping sauce \$ 12
ローカルケールざるうどん / 胡麻だれ

Local Basil Pesto Udon Noodle \$ 14
with Watercress
ローカルバジルのグリーンペジうどん

Cold Udon Noodle \$ 14.5
with Aloha Natto and Okra
アロハ納豆とオアフ産オクラのぶっかけうどん

Cold Assorted Kale Udon \$ 14
Granted Local White Radish, Aloha Tofu Bean Curd,
TKG Egg, Kale, Nametake Mushroom, Pickle, Green Onion
冷やしなめ茸おろし ケールうどん



RICE ご飯

Local Ahi Power Natto Bowl \$ 16

Hawaiian Tuna, Aloha Natto, Mountain Yum,
Soft Boiled TKG Eggs, Nametake Mushroom

近海マグロの怪力納豆丼

Extra Topping!
粘り増し!

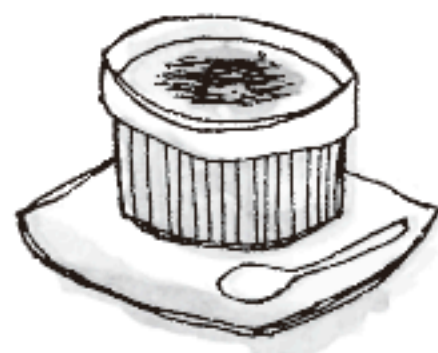
Mountain Yun, Aloha Natto, Nametake Mushroom
●●,納豆,なめ茸 \$4.5



Salmon and Maui Onion Poke Bowl
サーモンとマウイオニオンのポキ丼 \$ 14

Miso Soup White Rice, Ten Grain Rice
お味噌汁 \$ 2.5 白米・十穀米 \$ 2

DESSERT



Aloha Tofu Pudding
with Mamaki Tea Sauce

アロハ豆腐のプリンと紫芋あん
ママキ茶のソース \$ 8

RECOMMENDED

Local Banana Spring Roll
with Matcha custard dipping sauce

ローカルバナナの揚げ春巻き
抹茶カスタードソース \$ 8

Kauai Lappert's
Ice Cream

カウアイ島産
ラッパーズ アイスクリーム \$ 5



COFFEE

100% Maui Coffee \$ 5.5
-Free Refill-
マウイコーヒー



TEA

Hawaiian
ORGANIC
Natural Tea

Green Tea \$ 5

グリーンティー

Mint Mamaki \$ 5

ミント・ママキ・ティー

Jasmine Mamaki \$ 5

ジャスミン・ママキ・ティー