



SEAFOOD PLATTER

TODAY'S SASHIMI*, FRESH OYSTER*, LOBSTER, JUMBO SHRIMP AND CRABMEAT 100
本日のお刺身*、生牡蠣*、ロブスター、ジャンボシュリンプ、クラブミートの盛り合わせ

additional PESCA seafood items to add to platter (+MP):

oysters* | abalone* | langoustine | jumbo shrimp | sea urchin (uni) | lobster | jumbo lump crabmeat | scallops*

に以下のPESCAシーフードアイテムの追加を承ります(時価):

牡蠣* | アワビ* | ラングスティーヌ | ジャンボシュリンプ | ウニ | ロブスター | ジャンボランプクラブミート | ホタテ

APPETIZERS

FRESH CAVIAR PLATE* (30g) フレッシュキャビアプレート MP
capers, egg white, egg yolk, red onion, sour cream, chives, blini

JUMBO SHRIMP COCKTAIL ジャンボシュリンプカクテル(大海老のカクテルソース添え) 36
lemon, cocktail sauce

FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL フレッシュオイスター(半殻付きの生牡蠣) 28
fresh lemon, mignonette, cocktail sauce

AHI TUNA SASHIMI* マグロのお刺身(エクストラバージンオイルとハワイアンソルトマリネしたマグロ) 28
ahi marinated in soy-infused extra virgin olive oil, wasabi

SCALLOP TARTARE W/ LANGOUSTINE* ホタテのタルタル ラングスティーヌ添え*(ホタテの細切と赤座エビ添え) 36
avocado, cucumber, tomato, bottarga flakes

BEEF TARTARE* ビーフのタルタル*(ビーフの細切りのトースト添え) 35
grain mustard, capers, onion, chives, tomato, raw quail egg, toasted bread

TUNA TARTARE* マグロのタルタル*(マグロの細切りのバケット添え) 34
white onion, avocado, yellow bell pepper, cucumber, microgreens, chives, lemon juice, EVOO, baguette

GRILLED OCTOPUS グリルドタコ(タコ足のグリル) 32
housemade vinaigrette-tossed salad, roasted potato, red onion

EGGPLANT & ZUCCHINI TOWER 茄子とズッキーニのタワー 21
layers of hand-sliced organic eggplant and zucchini, lightly battered and deep-fried in soybean oil

SOUP & SALAD

GREEK SALAD グreekサラダ(ギリシャ風サラダ) 20
tomato, cucumber, red onion, green bell pepper, Kalamata olives, local feta cheese from Sweetland Farm (Waialua, HI)

QUINOA SALAD キヌアサラダ 20
housemade fresh ricotta cheese, broccoli, carrot, cucumber, avocado, celery, colorful bell peppers

ROASTED BEET SALAD ローストビーツのサラダ 18
Sweetland Farm goat cheese, candied Hawaiian macadamia & cashew nuts

BURRATA & CHERRY TOMATO SALAD ブラータ&チェリートマトのサラダ 26
roasted red & yellow bell peppers, arugula

FIELD GREENS SALAD フィールドグリーンサラダ 16
waipoli mix, cherry tomatoes, lemon vinaigrette

SOUP OF THE DAY 本日のスープ 16

FISH CHOWDER フィッシュチャウダー(白身魚の具たくさんスープ) 16
whitefish, bacon, garlic, onion, carrot, celery, potato, white kidney bean, chili flakes

FISH BY THE POUND

Freshly caught whole fish is flown in daily from Hawaii, Europe, Mainland, Japan and New Zealand. Our fish is sold by the pound at market price and prepared simply grilled or as fish in sea salt w/ extra virgin olive oil and lemon. All fish is served deboned.

We recommend approximately one (1) pound per person.

Grilled MP || Herb Oven-Baked MP || Fish in Sea Salt MP+5 || Acqua Pazza MP+15 || Deep-Fried MP

ヨーロッパ、アメリカ本土、日本、ニュージーランドから、獲れたての新鮮な魚を毎日空輸で仕入れ、地元ハワイの魚と共に提供しております。当店のお魚は、ポンド単位の時価で提供させて頂いており、調理方法はシンプルにグリル、またはエキストラバージンオリーブオイルとレモンを添えた塩釜焼きとなります。お魚はすべて骨抜きで提供させて頂き、1人前は約1ポンドをお勧めしております。

5種類の調理方法からお選びください:

グリル <マーケットプライス> | ハーブオープン焼き <マーケットプライス> | 塩釜焼き <マーケットプライス +5>
アクアパッツァ(魚の煮込み調理) <マーケットプライス +15> | 唐揚げ <マーケットプライス>

FROM THE SEA

FRESH CATCH OF THE DAY 本日のお魚料理<グランシェフおまかせ>	MP
chef's choice	
LIVE DUNGENESS CRAB 活きダンジネスクラブ(アメリカイチョウガニの蒸し焼き)	MP
steamed, add spicy tomato sauce +5, add pappardelle pasta +15	
SURF 'N TURF サーフ&ターフ	MP
12oz. strip loin and 16oz. lobster	
DOVER SOLE ドーバーソール(舌平目)	MP
grilled or meunière	
LIVE LOBSTER BY THE POUND 活きロブスター	MP
grilled or steamed	

FROM THE LAND

GRILLED COLORADO LAMB CHOPS* コロラド産ラムチョップのグリル(骨付き)* 11oz<約710g>	89
four bones	
USDA PRIME BONE-IN RIB EYE STEAK* USDA プライムリブアイステーキ(骨付き)* 25oz<約710g>	89
25oz.	
USDA NEW YORK BONE-IN SIRLOIN STEAK* USDA ニューヨークサーロインステーキ(骨付き)* 20oz<約570g>	85
18oz.	
USDA PRIME FILET MIGNON* USDA プライムフィレミニヨン* 12oz<約340g>	89
12oz. chef's choice	

PASTA

UNI PASTA 雲丹パスタ	48
sea urchin, garlic, shallot, chili flakes	
LINGUINE VONGOLE リングイネボンゴレ	30
manila clams, garlic, chili flakes	
SPAGHETTI PESCATORE スパゲッティペスカトーレ	42
clam, shrimp, scallop, squid, crabmeat, fresh tomato	

SIDES

ASSORTED GRILLED VEGETABLES	22	GRILLED BELL PEPPERS グリル ピーマン	14	
グリル野菜の盛り合わせ		SPANAKORIZO ほうれん草のリゾット		18
SAUTÉED BRUSSELS SPOUTS 芽キャベツのソテー	15	GARLIC RICE ガーリックライス	10	
BOILED POTATOES (FLUFFY) ボイルドポテト	14	GRILLED PINEAPPLE グリルドパイナップル	10	
WEDGE FRIES ウェッジポテト	14	ORGANIC LOCAL MUSHROOMS	18	
ASPARAGUS アスパラガス(グリル, スチーム)	17	sautéed or grilled from Small Kine Farm (Waimanalo, HI)		
grilled or steamed		地元産有機マッシュルームソテーまたはグリル		
BROCCOLINI ブロccoliリーニ(ソテー, スチーム)	14	STEAMED RICE		
souffléed or steamed		small ライス小	5	
		large ライス大	8	