

ザ・リーフ バー&マーケットグリルは、息を呑むほど美しいワイキキの海岸線を見渡すビーチサイドレストランです。丁寧に切り分けた最高級ステーキや新鮮なシーフード、ソーセージ、スパイスやハーブなど、ハワイの山海の幸を豊富に取り入れたメニューをご用意しております。移りゆく海の景色とともに、ユニークなグリル体験をお楽しみください。

## STARTERS 前菜

### Ahi Tostadas アヒ トスターダ

新鮮なマグロ、スパイシーマヨネーズ、アボカドムース、ワンタンチップス \$24

### Baked Goat Cheese ベイクド ゴートチーズ

バジルとサンドライトマトのペストソース、ハーブフォカッチャ \$20 (V)

### Crab Cake クラブケーキ

フェネルのタルタルソース \$18

### Sticky Chicken Wings チキンウィング

タイ風チリグレース、キュウリのピクルス \$16

### Kauai Shrimp Cocktail カウアイシュリンプ カクテル

縁にスモーキースパイスを付けたグラスに入った冷たいエビ  
わさびトマトソース \$22 (GF)

### King Crab Legs キングクラブレッグ (タラバガニ)

カクテルソース、フェネルのタルタルソース \$28 (GF)

### Cold Seafood Tower コールド シーフードタワー

タラバガニ、オイスター、ジャンボエビ、タコ、アヒボキの盛り合わせ  
フェネルタルタルソース、チリウォーターミニョネットソース、  
わさびスモークトマトカクテルソース (GF)  
ダブル \$65 トリプル \$105

### Hot Reef Seafood Pot ホット リーフ シーフード ポット

ハーブ風味コンソメ仕立てのホットポット  
タラバガニ、ジャンボエビ、タコ、ホタテ、ハワイ産マグロ \$75 (GF)

### Fresh Oysters on the Half Shell オイスター

旬の生牡蠣をご注文に応じて捌きます。  
カクテルソース、チリウォーターミニョネットソース (GF)  
6個 \$18 12個 \$32

## “GRILL with ALOHA”

まず、ブッチャーステーションでお好きなお肉をお選びください。シーズニングとソースは、シェフが最も相性の良いものをおすすめいたします。その後は、お肉とシーズニングを持って、グリルマスターが待つビーチサイドのグリルコーナーへお進みください。絵のように美しい海の景色を眺めながら、美味しいドリンクとともにセルフバーベキューのひとときをお楽しみください。すべてのメインディッシュには、マーケットグリル サラダバー (1回) が含まれます。

## PROTEINS ステーキ、魚 etc. ※1oz=約28グラム

### New York Strip | 12 oz. ニューヨークストリップ \$38 (GF)

濃厚な味わいのサーロイン

### Filet Mignon | 8 oz. ファイルミニョン 柔らかくジューシーな厚切りヒレ \$42 (GF)

### Rib Eye | 12 oz. リブアイ 風味豊かな霜降り肉 \$42 (GF)

### Skirt Steak | 10 oz. スカートステーキ 深い旨みのハラミ \$28 (GF)

### Beef Top Sirloin | 10 oz. トップサーロイン シグネチャーセンターカット \$32 (GF)

### Salmon サーモン 天然鮭のフィレ \$34 (GF)

### Ahi Steak アヒステーキ ハワイ産マグロ \$36 (GF)

### Half Rack of Ribs ハーフ ラック オブ リブ あっさり&ジューシー \$28 (GF)

### 1/2 Chicken ハーフチキン 骨付きむね肉 \$28 (GF)

### Kukui Sausages ローカル クワイソーセージ \$28 (GF)

ポルトガル or スパイシーイタリアン

### Veggie Stack ベジタブルスタック \$26 (GF) (V) (VG)

豆腐、カリフラワー、ズッキーニ、タマネギ

## KABOBS ケバブ

### Ahi Kabobs アヒ (マグロ) ケバブ \$34 (GF)

### Shrimp Kabobs シュリンプ ケバブ \$30 (GF)

### Top Sirloin Kabobs トップサーロイン ケバブ \$32 (GF)

パイナップル、レッドオニオン、ピーマンの串が付きます。

## FROM THE KITCHEN フロム ザ キッチン

### White Cheddar Bacon Burger ホワイトチェダー ベーコン バーガー

アンガスビーフパティ (225グラム)、ペビージェムレタス、フライドオニオン、ベーコン、  
エアールームトマト、ホワイトチェダーチーズ、特製ソース、ブリオッシュパンズ \$26

### Beyond Vegan Burger ビヨンド ヴィーガン バーガー

ビブレタス、レッドオニオン、エアールームトマト、乳製品の入っていないチェダーチーズ、  
ヴィーガンチミチュリソース、トーストパンズ \$26 (V) (VG)

### Braised Short Ribs ショートリブ

じっくり煮込んだ柔らかなショートリブ、マッシュポテト、芽キャベツ \$34 (GF)

### Mojo Marinated Chicken モホ マリネチキン

鶏むね肉のグリル、マウイオニオンライス、ホウレン草 \$32 (GF)

### Whole Fresh Catch ホール フレッシュキャッチ

本日の魚の姿焼き、チミチュリソース、ご飯 時価 (GF)

### Caramelized Gnocchi キャラメリゼ ニョッキ

ガーリック、モッツアレラチーズ、チェリートマト、フレッシュバジル \$24 (GF) (V)

### Saffron Risotto サフラン リゾット

季節野菜のグリル、ローストガーリック、赤パプリカのクーリ \$26 (GF) (V) (VG)

## SIDES サイドディッシュ \$8

### Garlic Bread ガーリックブレッド フランスパン、ガーリックバター (V)

### Adult Mac & Cheese マカロニ&チーズ

3種類のチーズ、パルメザンクラムブル (V)

### Roasted Brussels Sprouts ブリュッセルズブラウト

芽キャベツのロースト、蜂蜜 (GF) (V)

### Stuffed Baked Potato スタッフド ベイクドポテト

バター、ブラックペッパー、サワークリーム、ベーコン、青ネギ (GF)

### Whipped Whole Butter Mashed Potatoes バターマッシュポテト (GF) (V)

### Grilled Corn on the Cob グリルド コーン オン ザ コブ (軸付きトモロコシ)

ガーリックバター (GF) (V)

### Spinach and Pork Belly スピナッチ (ホウレン草) & ポークベリー

オリーブオイル、ガーリック (GF)

### Roasted Maui Onion Rice ローストマウイオニオンライス

タイム (GF) (V)



OCEAN  
FRIENDLY  
RESTAURANTS

# DRINKS

## ドリンク

### HANDCRAFTED COCKTAILS

#### ハンドクラフトカクテル

カクテルは、丸ごとのパイナップルに入れてご用意することもできます +\$8

#### By The Beach Kohana Crafted by Pedro \$14

##### バイザビーチコハナ

コハナラム、マンゴーシュラブ、プロセッコ、オレンジビターズ、レモンジュース

#### Lilikoi House Mule \$12

##### リリコイハウスミュール

パウマウイウォッカ、リリコイピューレ、ジンジャービア、ライム、フレッシュミント

#### The Chosen One \$12

##### ザチョーズンワン

サントメズキーラ、季節のシュラブ、アマーロモンテネグロ、フレッシュミント、レモンジュース、ペイショーズビターズ

#### Lime In the Coconut \$12

##### ライムインザココナッツ

ドンQココナッツラム、サミービーチバーラム、ライムサワー、ライム、クラブソーダ、シュガースノースタイル

#### The 1953 Mai Tai \$12

##### ザ1953マイタイ

ドンQシルババーラム、パイナップルジュース、オレンジジュース、アーモンドシロップ、オレンジキュラソー、ホエラズダークラムフロート、氷

#### Frozen Mo'o \$12

##### フロズンモオ

ドンQココナッツラム、ライム、クラフトココナッツクリーム、フレッシュミント

#### White Linen Crafted by Emilee \$12

##### ホワイトリネン

エンプレスジン、ライムサワー、サンジェルマン、キュウリ、クラブソーダ

#### Waikiki Breeze \$12

##### ワイキキブリーズ

パウマウイウォッカ、サンジェルマンエルダーフラワーリキュール、ライムサワー、いちごピューレ、クラブソーダ

#### El Pepino Crafted by Ted \$12

##### エルペピーノ

ドンフリオリバーテキーラ、キュウリ、スパイシーマンゴーシュラブ、クラブソーダ

#### Basil Smash Crafted by Emilee \$13

##### バジルスマッシュ

ブレットバーボン、ライムサワー、シンプルシロップ、アングスチュラビターズ、グレープフルーツ、バジル、クラブソーダ

#### Sunset Slim Crafted by John \$12

##### サンセットスリム

パウマウイウォッカ、リリコイピューレ、炭酸水(わずか95カロリー)

### BEER ビール

#### BOTTLES & CANS 瓶&缶ビール

クアーズライト、ミラーライト、バドワイザー、バドライト 各\$6

コロナ、コロナプレミアム、コナブリューイングピクウェーブゴールデンエール、サッポロ、ココヴァイツェン、マウイブリューイングピキニブロンド、ワイキキブリューイングスキニージーンズIPA 各\$7

#### DRAUGHT ドラフトビール

ホノルルビアワークス カイヌイエール (アウトリガー限定) \$7

ドスエクスアンバー、ハイネケン、プリモ、本日のワイキキブリューイングローテーションビール、パラダイスサイダー、ハナレイIPA 各\$7

### WINE ワイン ※1oz=約29ml

6オンス ボトル  
6oz BTL

Prosecco, Benvolio, Italy	\$10	\$39
Cremant Rose Gerard Bertrand, France	\$12	\$48
Brut Chandon, Napa	\$14	\$54
Vueve Clicquot Yellow Label, France		\$81
Chardonnay, House Wine, Central Coast	\$11	\$43
Chardonnay, Cambria	\$12	\$48
Chardonnay, La Crema	\$14	\$56
Sauvignon Blanc, Michael David, Lodi	\$9	\$37
Sauvignon Blanc, Kim Crawford	\$14	\$56
Pinot Grigio, Antinori	\$9	\$37
Riesling, Kung Fu Girl	\$9	\$37
Rose, Castle Rock, Mendocino	\$10	\$39
Pinot Noir, Landmark Overlook, Kenwood	\$12	\$48
Pinot Noir, Meiomi	\$12	\$48
Malbec, El Portillo	\$9	\$37
Malbec, High Note, Argentina		\$48
Merlot, Peju, Napa	\$16	\$64
Cabernet Sauvignon, House Wine, Paso Robles	\$11	\$43
Cabernet Sauvignon, Prisoner	\$20	\$80
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley		\$171

### NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

#### ノンアルコールドリンク

#### Waiwera Sparkling or Still Water

ワイウエラ ミネラルウォーター \$5 (500ml) \$7 (1L)

南半球で初めてボトリングされたお水  
スパークリング(発泡) or スティル(無発泡)

#### Ginger Beer ジンジャービア \$6

ショウガ、サトウキビ

#### Market Smoothies マーケットスムージー \$8

ストロベリー、リリコイ、マンゴー、バナナ、パイナップル、ココナッツ  
(お好みのフレーバーを最大3つまでお選びください)

#### Brewed Iced Tea アイスティー \$5

ハワイアンパラダイス パッションフルーツ、ブラックペコー

#### Soft Drinks ソフトドリンク \$4

コーラ、ダイエットコーラ、レモンライム、ジンジャーエール、トニックウォーター



\*ストローはご希望によりご提供しております。