

# THE PLANTATION HOUSE RESTAURANT ~ DINNER

ザプランテーションハウス レストラン〜ディナー

## 前菜 APPETIZERS

ハワイ産鮮魚の刺身、伝統的つまで (Sashimi) 17.00

“地中海スタイル”刺身 (Mediterranean Style Sashimi) 17.00

レモン風味オリーブオイル、ハワイアン海塩、アルグラ菜

蟹詰めマグロ刺身巻きのクリスピー揚げ (Crab Stuffed Ahi Roll) 17.00

醤油マスタード ビネグレットソース

ホタテ貝の串刺し (Scallop Skewers) 15.00

アップル スモーク ベーコンとレファア産ハニーグァバのグレース

プランテーションハウス特製 クラブケーキ (Crab Cakes) 12.00

マウイ産トマトのブルブラン、シェフ特製タルタルソース

シェフ特選 チーズプレート (Cheese) 12.00

デリス ドブルゴーニュ、マンチェゴ、スティルトン 蜂蜜と一緒に

マウイオニオンと季節のキノコソテー (Onions & Mushrooms) 8.00

ポレンタのグリル、白ワインバターソース

太平洋産海老とニンニクのスキャンピスタイルソテー (Scampi) 12.00

ポレンタのグリル、白ワインバターソース

本日のシェフ特製スープ (Chef's Soup of the Day) 6.00

## サラダ SALADS

クーラ産ベビーほうれん草のサラダ (Spinach Salad) 10.00

ブルーチーズ、糖絡めピーカン、アップルとバルサミコ酢のビネグレットソース、

パン粉揚げゴートチーズのサラダ (Goat Cheese Salad) 10.00

ミックスクーラ菜、カパルアファーム産トマト、オリーブ、マウイオニオン、パッションビネグレット

カパルア産ビートのサラダ (Kapalua Beet Salad) 12.00

カパルア産ビート、ベビートマト、ゴート乳のフェタチーズ、バルサミコ酢

ベビーローメイン菜と炙リエビのサラダ (Romaine & Shrimp Salad) 10.00

アップルスモークベーコンのチップ、スペイン産コチーヤチーズのビネグレットソース

カパルアファーム産トマトと新鮮モッツアレラチーズのサラダ (Tomato & Mozzarella) 10.00

新鮮マウイ産バジル、バルサミコ酢とオーガニック オリーブオイル

スイカと炒りくるみのサラダ (Watermelon & Walnut Salad) 10.00

マウイ産有機ミックスグリーン菜、カパルア産オニオン、ショウガ醤油のビネグレットソース

マウイ産アルグラのサラダ (Arugula Salad) 10.00

アジア梨、スパイスくるみ、レモンブルーチーズのビネグレットソース

# THE PLANTATION HOUSE RESTAURANT

ザプランテーションハウス レストラン〜ディナー

## アントレー ENTRÉES

ダイアン特製 ファルファッレパスタ (Diane's Pasta) 20.00

トマト、ガーリック、バジル、オリーブ油

海老と (with Shrimp) 28.00      ホタテと (with Scallops) 28.00

特大ホタテ貝〜又は〜太平洋産車エビの炙り焼き (Scallops or Prawns) 28.00

オルゾパスタ、白ワイン、ガーリック、ケーパー、トマト、少々クリーム

ポーク テンダーロインのオーブンロースト (Pork Tenderloin) 30.00

カラメル風マウイオニオンと ポートワインの 煮詰め、西洋ワサビ風味マッシュポテト

放し飼いチキンの胸肉“ピカタスタイル” (Free Range Chicken) 27.00

ガーリックとハーブのオルゾパスタ、白ワインとケーパーのソース

アンガス牛 ニューヨークストリップステーキ フィレンツェ風 (Angus New York Steak) 33.00

ほうれん草のソテー、ローズマリーのグレモラータ、フレンチフライ

マスコビ鴨の胸肉ローストと鴨足のコンフィ (Muscovy Duck) 33.00

日干しプラムのピノノワールソース、グラタン風ポテト

オーブン炙り焼きフィレミニヨン (Filet Mignon) 42.00

9オンス 有機飼育アンガス牛センターカットテンダーロイン、

ゴルゴンゾーラのグラタン風ポテト、ハーブ風味ホテルバター、キノコのデミグラスソース

ニュージーランド産 放し飼い子羊のラムラック (Lamb Rack) 38.00

ベーコン “スマッシュド” ポテト、キャバルネのデミグラスソース

## サイドディッシュ DINNER SIDES

地元産アスパラガスの炙り焼き (Asparagus) 6.00

エミリア-ロマーノ チーズかけ

アップカントリー産ほうれん草のソテー (Spinach) 6.00

オリーブオイルとガーリック

クーラ産シュガースナップピーのソテー (Sugar Snap Peas) 7.00

チリフレーク、ガーリックとショウガ

# THE PLANTATION HOUSE RESTAURANT

ザ プランテーションハウス レストラン〜ディナー

## アイランド鮮魚 調理法 FRESH ISLAND FISH PREPARATIONS

次の5つの調理法から1つ、お好みの調理法をお選びください。

給仕が本日の新鮮魚をご紹介します。

### 地中海風味 (A Taste of the Mediterranean) 34.00

マウイオニオンのローストの上にマウイオニオン マスタードをまぶしたハワイアン鮮魚、  
地中海クスクス、揚げケーパー仕上げ

### ヴェニス風味 (A Taste of Venice) 34.00

海老、アスパラガス、シュガーピーとオルゾパスタの上に  
パン粉をまぶしたハワイアン鮮魚、レーズンとパインナッツのトースト仕上げ

### マウイ風味 (A Taste of Maui) 34.00

マウイオニオンの上にピスタチオをまぶしたハワイアン鮮魚、  
地元産トマト、アップカントリー産ほうれん草、地中海クスクスとオリーブオイル

### スペイン風味 (A Taste of Spain) 34.00

カパルア産ポールビーンズの上にパン粉をまぶしたハワイアン鮮魚、  
スイート唐辛子とクリスピーポテト、アーモンドと海老の温ソース

### アヒ イタリアンスタイル (Ahi in the Style of Italy) 34.00

ペパーをまぶしたアヒ (マグロ) の炙り焼き (レア)、マウイ産アルグラ、  
カネリニビーンとキュウリのサラダ、地中海オリーブとケーパーベリーのサルサ

### フィッシュ スペシャル (Fish Special) 時価

給仕が本日のフィッシュスペシャルをご紹介します。

Vegetarian selections available upon request.

ベジタリアン調理も承っております。

\*\*お客様へ\*\*

当店では、当店より1マイル程離れた場所にありますカパルアファームのガーデンで  
収穫された新鮮野菜とハーブをほぼ全てのデッシュに使用しております。

6名様以上のテーブルには18%のチップが加算されます。

メニューの価格に税金は含まれていません。(税率4.166%)

メニューセレクションや価格は、予期なく変わる場合があります。

The Plantation House Restaurant

2000 Plantation Club Drive

Kapalua, Maui, Hawaii 96761

[www.theplantationhouse.com](http://www.theplantationhouse.com)

808.669.6299