

イタリアン

italian

アペタイザー

starters

ブルスケッタ「陰陽」(bruschetta in-yo) 13

カラフルなハワイ産トマト、エクストラバージンオリーブオイル

グリルド・ポレンタ (grilled polenta) 15

ソテーマッシュルーム添え

マリネ・カラマリ (marinated calamari) 18

太平洋産イカのガーリックとハーブマリネ焼き

ベジタブル・ミネストローネ (vegetable minestrone) 12

季節の野菜入りトマトベースの特製イタリアンスープ

ハーベストサラダ (harvest salad) 12

地元産のサラダミックスとゴートチーズ、マカダミアナッツ、ベリー、
ドライフルーツ入り トリュフ・カラマンシー・ヴィネグレット

パスタ

pasta

スパゲッティ・カルボナーラ (spaghetti carbonara) 22

パンチェッタ、マウイオニオン、パルメザンチーズ入り

リングイーネ・アラ・ペスカトーレ (linguini alla pescatora) 24

ホタテ貝柱、海老、ムール貝、近海魚、ガーリック入りロングパスタ

マッシュルーム・リングイーネ (linguini con funghi) 24

ポルチーニとハマクアマッシュルーム入りロングパスタ

ブラックトリュフ・リゾット (black truffle risotto) 20

マスカポーネとパルメザンチーズ入り

ニョッキ (gnocchi) 36

アラスカ産タラバ蟹、バジル、あっさりめのトマトクリームソース

メイン

entrées

仔牛のオッソブーコ (veal osso buco) 32

仔牛肉と根菜のイタリア風煮込み

パンシアード・オバカパカ (pan seared opakapaka) 30

フェンネル、レッドオニオン、ハマクアマッシュルーム添え
パセリ・ヴィネグレットソース

ビステッカ (35オンス/約1.5kg) (bistecca) 80

イタリア風ステーキ ケイジャンバター風味のローストポテト添え

仔羊背肉のプロバンス風 (provinciale rack of lamb) 46

トリュフのリゾット、ほうれん草添え

ローズマリーデミソース

ポロ・ミラネーゼ (ミラノ風チキンカツ) (pollo milanese) 32

ルッコラとトマト添え、パルサミコ・ヴィネグレットソース

和食

japanese

アペタイザー

starters

「陰陽」ぬた (in-yo nuta) 18

マグロ、イカ、海老 3種類のソース

あさりの酒蒸し (sake steamed clams) 15

海老しんじょ (ebi shinjo) 18

海老、緑茶、カレーソルト入り カラマンシー添え

和風ブイヤベース (japanese bouillabaisse) 26

伊勢海老、海老、ムール貝、近海魚入り

焼きナスの生姜だし (broiled eggplant salad) 12

お寿司

sushi

味三昧 (trio of donburi) 28

マグロ丼、海老丼、イカ丼

手巻き寿司 (二人前) (temaki sushi for two) 58

鮪、鰻、海老、烏賊、イクラ、飛子、ヒラマサ、大葉、キュウリ

スパイシーツナロール (spicy tuna roll) 18

海老天巻き (shrimp tempura) 18

カリフォルニアロール (california roll) 18

ダイナマイトロール (broiled dynamite roll) 22

ソフトシェルクラブロール (soft shell crab roll) 26

鯖押し寿司 (saba oshisushi) 28

メイン

entées

銀ダラの味噌焼き (miso butterfish) 30

野菜の煮物添え

豆腐とキノコの揚げ物 (tofu hamakua) 22

ハマクアマッシュルーム、ナス、オクラ、生姜だし

天茶 (tencha) 18

海老と三葉のかき揚げ

デザート

desserts

ジェラート (gelato) 8

カラマンシー・シャーベット (calamansi sorbet) 8

リコッタチーズケーキ (ricotta cheesecake) 10

ティラミス (tiramisu) 10

トスカーナ風チョコレート・ブレッドプディング (chocolate bread pudding) 10