

Honolulu Museum of Art Café

01 セットメニュー \$22.50

ドリンク: この中からおひとつ

ICED TEA

1 アイスティー

POG JUICE

2 パッションオレンジグアバジュース

GINGER LEMONADE

3 ジンジャーレモネード

メインディッシュ:

マヒマヒ&そばサラダ

デザート:

シャーベット



STARTERS AND DAILY SELECTIONS

前菜と本日のスペシャル

DAILY SOUP SELECTION

02 本日のスープ \$6.50

SMALL MIXED-GREENS SALAD

03 ミックス・グリーンサラダ

クルミ、アジアゴチーズ、赤ワインビネガードレッシングのグリーンサラダ。\$6.50

GRILLED LONG EGGPLANT

04 ナスのグリル

バジルオイルでグリルしたナスにチリ風味のゴートチーズを散りばめて。フォカッチャ添え \$15

FEATURED PASTA SELECTION

05 本日のパスタ \$20

SUN-DRIED TOMATO AND ROSEMARY FOCACCIA

06 サンドライトマトとローズマリーのフォカッチャ \$2.50

SALADS

サラダ

MARKET SALAD

07 マーケットサラダ

地元ナロ農場の緑野菜、クスクス、そして本日の新鮮な野菜をバルサミコ酢ドレッシングであえたサラダ。グリルしたチキンかサーモンをお選びください。\$20

WARM GOAT CHEESE SALAD

08 温かいゴートチーズのサラダ

地元ナロ農場の緑野菜、新鮮なベリーとクルミの上に温かいゴートチーズを乗せたサラダ。ドレッシングは蜂蜜とタイムのフレーバー。\$17

NIÇOISE SALAD

09 ニース風サラダ

地元産香葉マグロのたたきサラダ。ローストした夏洛ットのヴィネグレットソース添え。\$21

GRILLED SHRIMP SALAD

10 シュリンプサラダ

グリルしたシュリンプに地元ナロ農場の緑野菜、アボカド、イチゴとオレンジを加えたサラダ。ドレッシングはジンジャー・夏洛ット風味のビネグレットソース。\$21

SPINACH SALAD

11 ほうれん草のサラダ

ほうれん草にブルーチーズ、ドライ克蘭ベリー、バターナッツスクワッシュ、アーモンドを加え、赤ワインビネガードレッシングであえたサラダ。\$17

SOBA NOODLE SALAD WITH FRESH ISLAND MAHI MAHI

12 そばサラダ、マヒマヒ添え

そばとロメインレタスのサラダの上に新鮮な地元産の白身魚を乗せ、ミント風味のキュウリでアクセントを。ドレッシングはさっぱりとした醤油ライム味。\$22

CURRY TURKEY SALAD

13 カレー風味のターキーサラダ

自家製ローストターキー、野菜、季節のフルーツ、カシューナッツをプラム風味のビネグレットソースでどうぞ。\$17

ピアディーナは、フラットブレッドという薄い生地で野菜やチーズを包んだイタリア料理の人気の一品です。モッツアレラチーズと生ハムが、上質のオリーブオイルで新鮮な野菜とミックスされたコンビネーションはまさに抜群。さっぱりした味わいながら栄養のバランスは完璧なので、時差ボケや旅のハードスケジュールで疲れた方にも是非お勧めです！

南 清恵
ホノルル美術館
東洋美術部
ロバート・ランジ財団
日本美術リサーチアシスタント



SANDWICHES

サンドイッチ

SUBSTITUTE SOUP FOR GREENS ADD \$1.50

- 14 すべてのサンドイッチには地元ナホ農場産のグリーンサラダが付きます。\$1.50でサラダをスープに変えることもできます。パンはすべてホームメイドの焼きたてです。

PIADINA

- 15 **ピアディーナ**
新鮮なモッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、ルッコラ、トマト、キュウリ、ローストガーリック、バジルベストソースをイタリアンフラットブレッドで包んだ軽めのサンドイッチ。\$17

GRILLED CHICKEN BREAST SANDWICH

- 16 **チキンサンドイッチ**
グリルしたチキンの胸肉にベーコン、アボカド、フォンテーナチーズにケッパーのアイオリソースがアクセントになったサンドイッチ。\$17

FILET MIGNON SANDWICH

- 17 **フィレミニオン・サンドイッチ**
グリルしたビーフテンダーロインステーキがボリューム満点なサンドイッチ。ソースはケッパーと玉ねぎのデジジョンマスタード風味。\$22

MEATLOAF SANDWICH

- 18 **ミートローフサンドイッチ**
しいたけマッシュルームケチャップのミートローフとマウイオニオンのピクルスが絶妙なコンビネーションのサンドイッチ。\$16

GRILLED PORK LOIN SANDWICH

- 19 **ポークサンドイッチ**
グリルしたポークにバーベキューソースとパインナップルサルサをはさんだサンドイッチ。\$16

PORTOBELLO MUSHROOM SANDWICH

- 20 **ポータベローマッシュルームサンドイッチ**
グリルしたポータベローマッシュルーム、ローストした赤パプリカ、きつね色に煮詰めたオニオン、フォンテーナチーズをはさんだベジタリアンサンドイッチ。\$15

TURKEY BREAST SANDWICH

- 21 **ターキーサンドイッチ** \$15
22 **ハーフサイズ** \$11
自家製ローストターキーとスイスチーズを全粒粉パンではさんだ定番サンドイッチ。克蘭ベリージンジャーチャツネ添え。

BEVERAGES

お飲物

ICED TEA SHANGRI-LA TROPICAL TEA

- 23 **シャングリラブランドのトロピカルアイスティー** \$3.50

HOUSEMADE GINGER LEMONADE

- 24 **自家製ジンジャーレモネード** \$3.50

ARNOLD PALMER

- 25 **アーノルド・パーマー**
レモネード入りアイスティー \$3.50

PASSION ORANGE GUAVA JUICE

- 26 **パッションオレンジグアバジュース** \$3.5

BUNDABERG AUSTRALIAN GINGER BEER

- 27 **バンダバーグブランドのジンジャービール (ノンアルコール)** \$5

COKE, DIET COKE, SPRITE

- 28 **コーラ、ダイエットコーク、スプライト**
各 \$3

PERRIER

- 29 **ペリエ** \$3.5

RUSTY'S COFFEE 100% MAUI BLEND, HOT OR ICED

- 30 **100%マウイブレンドのラスティーズブランド**
コーヒー ホットもしくはアイス \$4

POT OF HARNEY AND SONS TEA CHAMOMILE, EARL GREY, ENGLISH BREAKFAST, PEPPERMINT, OR SENCHA

- 31 **ハーニー&サンブランドのポット入りティー**
カモミール、アールグレイ、イングリッシュブレックファースト、ペパーミント、煎茶 各\$3.50

NO SEPARATE CHECKS, PLEASE.

個別のお支払いはご遠慮ください。

AN 18% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO ALL PARTIES OF SIX OR MORE.

6名様以上のグループには18%のサービス料をいただきます。

CORKAGE FEE IS \$10 PER BOTTLE.

持ち込み料はボトル一本につき\$10となります。

NO OUTSIDE FOOD, PLEASE.

外部の食べ物の持ち込みはご遠慮ください。

CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED FOODS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS.

生もの、もしくは半生の食品は食中毒を起す危険性があることをご理解ください。