

MESEKIU

Appetizers 前菜

SHRIMP SCALLOP WITH FRUIT COCONUT SALSA served with green salad, fruit and coconut salsa and wasabi lemon butter sauce ホタテ、海老のグリルにフルーツとココナッツサルサソースを添えて グリーンサラダをわさびレモンバターソースでお召し上がり下さい	\$ 17.00
CRABMEAT AND AVOCADO SALAD mixed green salad topped with crabmeat and avocado served with asian dressing 蟹肉とアボカドのサラダ グリーンサラダの上に蟹肉とアボカド、アジアンドレッシングでお召し上がり下さい	\$ 15.50
SASHIMI お魚のお刺身	\$ 14.00
TUNA POKE まぐろのポキ	\$ 13.00
CAESAR SALAD * シーザーサラダ Add: Chicken... 4.50 Salmon...6.50 Sirloin...9.50 Shrimp...5.50 Grilled Fish... 6.50 追加：チキン..4.50 サーモン..6.50 サーロイン..9.50 海老..5.50 焼き魚..6.50	\$ 13.00
GREEN SALAD * グリーンサラダ Add: Chicken... 4.50 Salmon...6.50 Sirloin...9.50 Shrimp...5.50 Grilled Fish... 6.50 追加：チキン..4.50 サーモン..6.50 サーロイン..9.50 海老..5.50 焼き魚..6.50	\$ 12.00

Soup スープ

TARO LEAF SOUP, COCONUT CREAM AND FISH (Signature Soup) タロイモの葉スープ、ココナッツクリームとお魚のスープ (当ホテルオリジナルスープ)	\$ 9.50
CLAM CHOWDER クラムチャウダー	\$ 7.50
SOUP OF THE DAY 本日のスープ	\$ 7.50

Main Course メインコース

add one appetizer (without topping) and one soup at an additional \$15.00 with hot tea or hot coffee
プラス15ドルで上記より前菜1品(追加メニュー除く)とスープ1品をお選び下さい。コーヒーまたは紅茶が付きます

CHAR GRILLED T-BONE STEAK PEPPERED (14 oz) served with pepper corn sauce, roast potato & vegetable Tボーンベッパーステーキ ペッパーコーンソース ローストポテトと温野菜	\$ 40.00
CHAR GRILLED ANGUS BEEF STEAK, SIRLOIN (8 oz) served with demi glace sauce, roast potato & vegetables アンガスビーフサーロインステーキ デミグラスソース ローストポテトと温野菜	\$ 30.00
CHAR BROILED SALMON FILLET IN CITRUS BUTTER SAUCE served with steamed rice & vegetables サーモンフィレのグリル シトラスバターソース ライスと温野菜	\$ 23.00
FISH OF THE DAY (STEAMED OR GRILLED) steamed fish with soy sauce, ginger, and garlic oil or grilled fish with lemon butter and finadeni sauce served with steamed rice and vegetables 本日のお魚 (スチームまたはグリル) ライスと温野菜	\$ 22.00
SEARED TUNA WITH HERB BUTTER SAUCE serve with rice and vegetables ツナカツ ミディアムレアでハーブバターソースと共に ライスと温野菜	\$ 18.00
BREADED GRILLED CHICKEN BREAST served with sweet potato butter sauce and steamed rice 衣をまとったチキンのグリル スイートポテトバターソース ライス	\$ 17.00
HERB ROASTED VEGETABLES * rösti potato topped with grilled mixed vegetables gratinated with cheese served with tomato and pesto sauce ハーブベジタブル ロスティポテトと野菜のグラタンチーズグリル トマトとペスト(バジル)ソースでお召し上がり下さい	\$ 16.00

* Suitable for vegetarians
ベジタリアンの方におすすめです

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます

Sandwich and Burger サンドイッチとバーガー

CHAR GRILLED ANGUS BEEF AMERICAN CHEESE BURGER アンガスビーフチーズバーガー	\$ 17.00
ROAST BEEF SANDWICH (MUSHROOM, ONION, AND CHEESE) IN SUBMARINE BREAD ローストビーフサンドイッチ (サブマリブレッドにマッシュルーム、玉ねぎとチーズ)	\$ 16.00
CHICKEN OR FISH WRAP WITH AVOCADO チキンアボカドラップ 又は フィッシュアボカドラップ	\$ 15.00
CLUB HOUSE SANDWICH, TURKEY, BACON, HAM & CHEESE IN TOAST BREAD クラブサンドイッチ (ターキー、ベーコン、ハムとチーズ)	\$ 13.00
TUNA MELT SANDWICH IN TOASTED CUBAN BREAD ツナメルトサンドイッチ (キューバントーストブレッド)	\$ 12.00
BACON, LETTUCE, AND TOMATO (BLT) SANDWICH ベーコン、レタス、トマト (BLT) サンドイッチ	\$ 12.00

All sandwiches are served with French fries
すべてのサンドイッチには フライドポテトが付きます

Pasta · Rissotto パスタ・リゾット

LINGUINE SEAFOOD PESCATORE calamari, shrimp, mussels, and scallop in tomato sauce シーフードリングイネベスカトーレ イカ、海老、ムール貝、ホタテを合わせたトマトソースパスタ	\$ 19.00
SEAFOOD AND BLACK FUNGI MUSHROOM RISSOTTO シーフードと黒きのこのリゾット	\$ 18.00
SPAGHETTI CARBONARA egg, cheese, bacon, and cream sauce スパゲッティカルボナーラ 玉子、チーズ、ベーコンとクリームソース	\$ 17.00
PENNE VEGGIE, MARINARA SAUCE OR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & HERB* marinara tomato, garlic, herbs, and onion ベジタブルペンネ マリナラソースまたはオリーブオイルとハーブ風味 マリナラトマト、ガーリック、ハーブとオニオン	\$ 15.00
SPAGHETTI BOLOGNESE tomato and beef sauce スパゲッティボロネーゼ トマトミートソース	\$ 15.00
SAFFRON, MUSHROOM AND BELL PEPPER RISSOTTO* サフラン、きのこピーマンのリゾット	\$ 14.00

All pasta are served with garlic bread
すべてのサンドイッチには フライドポテトが付きます

Pizza ピザ

PEPPERONI PIZZA ペペローニピザ	\$ 17.00
MARINARA SEAFOOD シーフード	\$ 17.00
MEAT LOVER, PORK LINK SAUSAGE, GROUND BEEF, PEPPERONI ミートラバー (ポークソーセージ、牛ひき肉、ペペローニ)	\$ 17.00
TOMATO BASIL* トマトバジル	\$ 15.00
VEGGIE LOVER * served with eggplant, red bell pepper and artichoke ベジタブルラバー (ナス、赤ピーマン、アーティチョーク)	\$ 15.00

** Crispy crust, size 8 inch
クリスピー生地 8インチ

* Suitable for vegetarians
ベジタリアンの方におすすめです

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます

Asian Speciality アジア料理

ROCK ISLAND BENTO Shrimp & vegetable tempura, teriyaki steak, green salad, tamagoyaki, sushi & sashimi, served with miso soup, fruits ロックアイランド弁当 海老と野菜の天ぷら、てりやきステーキ、サラダ、玉子焼き、寿司、お刺身とお味噌汁	\$ 27.00
KAISEN-DON Assorted seafood on sushi rice served with miso soup & Japanese pickle 海鮮丼 お味噌汁とお漬物が付きます	\$ 25.00
TEN-DON Shrimp & vegetable tempura on rice, served with miso soup & Japanese pickle 天丼 お味噌汁とお漬物が付きます	\$ 23.00
MIXED SEAFOOD & VEGETABLE TEMPURA serve with rice, miso soup and fruits 海鮮と野菜の天ぷら盛り合わせ ご飯、お味噌汁と果物	\$ 22.00
HOISIN AND ORANGE BABY BACK RIBS GRILLED WITH BBQ SAUCE served with roast potatoes and vegetables 甘辛ペイビーバックリブのグリル パーベキューソース ローストポテトと温野菜	\$ 22.00
UNAGI DON eel on top of rice served with miso soup, pickles and fruits うなぎ丼 お味噌汁、お漬物、果物が付きます	\$ 22.00
SHORT RIBS BULGOGI, KOREAN marinated short ribs with bulgogi sauce char grilled and served with steamed rice and kimchee ショートリブのグリル ブルコギソース ライスとキムチ	\$ 20.00
FRIED CHICKEN WINGS Choice of Spicy Terriyaki or Crispy Original フライドチキンウィングス スパイシーテリヤキ 又は オリジナル	\$ 19.00
TEMPURA UDON OR SOBA (HOT) Hot udon or Hot soba served with shrimp and vegetable tempura and sliced fruits 温かい天ぷらうどん、又はそば 海老と野菜の天ぷら 果物	\$ 18.00
CHICKEN CURRY served with rakkyo, fukujinzuke, green salad and fruits チキンカレー	\$ 18.00
STIR FRY ASIAN BEEF WITH GREEN ONIONS sliced Angus Beef stir fried with green onions and served with rice アジアアンガスビーフスライスと青ねぎのさっと炒め ライス	\$ 18.00
TEN-ZARU (COLD SOBA NOODLE) Buck wheat noodles served with shrimp and vegetable tempura and sliced fruits 天ざる 果物付き	\$ 17.00
HIYASHI SOMEN (COLD) Thin white noodles served with shrimp and vegetable tempura and sliced fruits 冷やしそうめん 海老・野菜の天ぷら 果物	\$ 16.00
MALAYSIAN STYLE SHRIMP FRIED RICE served with sambal oleke, dry anchovies, and prawn crackers topped with egg sunny side up マレーシア風海老チャーハン サンバルソース、アンチョビ、チャーハンの上に目玉焼きをのせて えびせんが付きます	\$ 14.00
STIR FRY SPICY CANTONESE NOODLES with shrimp and chicken noodles スパイシー広東麺 (海老、チキン、オイスターソース、ドライチリ)	\$ 14.00
Side Dish サイドディッシュ	
ONIGIRI Triangle shaped rice balls おにぎり	\$ 6.00
OSHIKINO MORIAWASE - Mixed Japanese pickles お新香盛り合せ	\$ 4.00

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます

Dessert デザート



TROPICAL FRUIT PLATE \$ 12.00
トロピカルフルーツの盛り合わせ



SUPER SUNDAE \$ 8.50
スーパーサンデー



CREME BRULEE \$ 8.50
クレームブリュレ



BANANA SPLIT \$ 8.50
バナナスプリット



TRIO CHOCOLATE \$ 8.50
トリオチョコレート



WARM BANANA CARAMEL PARFAIT \$ 7.50
バナナキャラメルパフェ



STRAWBERRY CHEESE CAKE \$ 7.50
ストロベリーチーズケーキ



TAPIOCA CAKE \$ 7.50
タピオカケーキ

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます