

Honolulu Museum of Art Café

01 セットメニュー \$20

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
ピ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
ー夏洛ット風味のピネグレットソース。
\$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、ドライク
ランベリー、バターナッツスクワッシュ、
アーモンドを加え、赤ワインピネガー
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。
\$20

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
味のピ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。\$16

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ィ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

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)** \$4.50

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

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

- 30 **100%マウイブレンドのラスティブランド**
コーヒー ホットもしくはアイス \$3.50

POT OF HARNEY AND SONS TEA ENGLISH BREAKFAST, ORGANIC GREEN CITRUS, PEPPERMINT, OR SENCHA

- 31 **ハーニー&サンブランドのポット入りティー**
イングリッシュブレックファースト、シトラス風味のオーガニック緑茶、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。