

Honolulu Museum of Art Café

01 セットメニュー \$23

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

前菜

HoMA SOUP SELECTION

02 本日のスープ \$6.50

HoMA MIXED GREENS

03 ミックスグリーンサラダ \$6.50

アジアゴチーズ、くるみ、赤ワインビネガードレッシングのグリーンサラダ。

CAESAR SALAD

04 シーザーサラダ \$7.50

地元ワイポリ産ロメインレタスとパルミジャーノ・レッジャーノチーズのサラダ。

BURRATA CHEESE AND HAU'ULA TOMATOES

05 ブッラータチーズとハウウラ産トマトのカプレーゼ \$12

パルサミコピネガーとフレッシュハーブとともに。

GRILLED ROSEMARY FOCACCIA

06 ローズマリーのフォカッチャ \$2.50

SALADS

サラダ

GRILLED CHICKEN CAESAR

07 チキンシーザーサラダ \$20

ワイポリ産ロメインレタスに新鮮なハーブ風味のグリルしたチキンを乗せパルミジャーノ・レッジャーノチーズとアンチョビでアクセントを。

CHILLED SOBA NOODLES
WITH GRILLED ISLAND MAHI

08 蕎麦サラダ \$22

冷たい蕎麦にグリルした地元産の白身魚マヒマヒとワイポリ産ロメインレタス、ジンジャー・ミント風味のペースト、新鮮な野菜のさっぱりとしたサラダ。ドレッシングは醤油ライム。

GRILLED SHRIMP SALAD

09 シュリンプサラダ \$21

ワイポリ産の野菜、アボカド、オレンジ、ストロベリーにグリルしたシュリンプを添えたサラダ。ジンジャー・シャロット風味のピネグレットソース添え。

CURRIED TURKEY SALAD

10 ターキーサラダ \$18

カレー風味の自家製ローストターキー、ミックスグリーン、ベリー、カシューナッツに甘めのプラムピネグレットソースのサラダ。

GREENS AND GRAINS

11 穀物サラダ \$17

ワイポリ産の野菜、ファロ(スペルト小麦)、刻み野菜をホワイトバスサミコピネグレットソースであえたヘルシーなサラダ。トーストしたサワードウブレッド添え。

チップは含まれておりません。合計金額の15-20%程度の習慣がございます。

SANDWICHES

サンドイッチ

ALL SANDWICHES SERVED WITH HOMA GREENS. SUBSTITUTE SOUP FOR GREENS \$1.50

すべてのサンドイッチにはハウスサラダがつきます。\$1.50追加でサラダをスープに変更できます。サンドイッチのパンはすべて自家製です。

HERB-GRILLED CHICKEN BREAST

- 12 グリルドチキンサンドイッチ** \$17
ハーブ風味のグリルしたチキンにカリカリのメープルベーコン、アボカド、とろけたフォンティナチーズをケッパーのアイオリソースとともに。

BBQ KALUA PULLED PORK

- 13 カルアポークサンドイッチ** \$17
BBQポーク、セロリシードのコールスロー、香草をはさんだサンドイッチ。

GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM

- 14 ポータベローマッシュルームサンドイッチ** \$16
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玉ねぎ、とろけたフォンティナチーズのベジタリアンサンドイッチ。

GRILLED PIADINA

- 15 グリルドピアディーナ** \$18
とろけたモッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、ハニーレモンゴートチーズ、ローストした赤パプリカ、新鮮なバジリコを暖かい状態でイタリアのフラットブレッドで包んで。

CLASSIC PIADINA

- 16 クラシックピアディーナ** \$18
新鮮なモッツアレラチーズ、パルマ産生ハム、ローストガーリック、バジリコ、ハウウラ産トマト、ルッコラ、バルサミコビネガーを冷たいままイタリアのフラットブレッドで包んで。

HOUSE-ROASTED TURKEY BREAST

- 17 ターキーサンドイッチ** \$15
自家製ロースターキー、レタス、トマト、スイスチーズを小麦パンではさみ、克蘭ベリーのリリッシュを添えて。

ENTRÉES

メインディッシュ

NORTH ATLANTIC SALMON FILET

- 18 北太平洋産サーモン** \$22
フライパンで炙ったサーモンにルッコラとハーブのチミチュリソース添え。地中海風ファロサラダとともにどうぞ。

NEW YORK MINUTE STEAK

- 19 ニューヨークステーキ** \$26
炭火で焼いたブラックアンガスビーフの薄切りステーキ。香草風味のクリーミーなポレンタとローストしたシャロットの赤ワインソース添え。

PENNE PASTA WITH PAN-SEARED SHRIMP

- 20 シュリンプペンネパスタ** \$22
香ばしく焦げ目のついたシュリンプのパスタ。ソースはハウウラ産トマト、ガーリック、オリーブオイル、白ワインとケッパー、フレッシュバジリコ。

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。

GRILLED LONG EGGPLANT

- 21 ナスのグリル** \$16
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。フォカッチャ付き。

GRILLED MARKET VEGETABLES

- 22 野菜のグリル**
ハーブ風味で香ばしくグリルされた野菜。 \$18
グリルドチキン、もしくは炙ったサーモンを加えることもできます。 \$24

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。

BEVERAGES

お飲み物

SHANGRI LA TROPICAL ICED TEA

- 23 シャングリラトロピカルアイスティー** \$3.50

HOUSEMADE GINGER LEMONADE

- 24 ホームメイドジンジャーレモネード** \$3.50

ARNOLD PALMER

- 25 アーノルドパーマー** \$3.50

PASSION-ORANGE-GUAVA JUICE

- 26 パッション・オレンジ・グアバジュース** \$3.50

PERRIER

- 27 ペリエ** \$3.50

COKE, DIET COKE, SPRITE

- 28 コーラ、ダイエットコーラ、スプライト** 各\$3.50

BUNDA BERG GINGER BEER

- 29 バンダバーグジンジャービール** \$5
(ノンアルコール)

RUSTY'S COFFEE

- 30 100%マウイ産のラスティコーヒー** \$4
(ホットもしくはアイス)

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

- 31 ハーニー&キーズティー** 各\$4
アールグレイ、イングリッシュブレックファースト、カモミール、ペパーミント、煎茶

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。