

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:

胡椒をまぶした炙りマグロのサラダ

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

地元ワイボ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

パルサミコビ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

ワイボ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

PEPPER-CRUSTED SEARED AHI SALAD

08 胡椒をまぶした炙りマグロのサラダ \$22

炙りマグロ、ワイボリ産レタス、ルッコラ、アボカド、パパイア、ハウウラ産トマトのサラダ。ドレッシングはパパイアシード

GRILLED SHRIMP SALAD

09 シュリンプサラダ \$21

ワイボリ産の野菜、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

ワイボリ産の野菜、ファロ(スペルト小麦)、刻み野菜をホワイトパル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

CLASSIC PIADINA

- 15 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

GRILLED PIADINA

- 16 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

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、クランベリーのリリッシュを添えて

ENTRÉES

メインディッシュ

PAN-SEARED ATLANTIC SALMON

- 18 北太平洋産サーモン** \$22
直火でじっくり焼いたブラックアンガスステーキ。香草風味のポレンタと季節の野菜、ローストしたシャロットの赤ワインソース添え

BROILED NEW YORK STEAK

- 19 ニューヨークステーキ** \$26
直火でじっくり焼いたブラックアンガスステーキ。香草風味のポレンタと季節の野菜、ローストしたシャロットの赤ワインソース添え

GRILLED MARKET VEGETABLES

- 20 野菜のグリル** \$18
ハーブ風味で香ばしくグリルされた野菜。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

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。

FEATURED PASTA SELECTION

- 22 本日のパスタ**

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。

BEVERAGES

お飲み物

TROPICAL ICED TEA

- 23 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

BUNDABERG 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)

KONA COFFEE PURVEYORS

- 30 コナコーヒー・パーベイヤーズ** \$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 ポット入りハニー&サンズティー** 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をご理解ください。