

# 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

バ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バ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、克蘭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  
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

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**

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

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。

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。