

# 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 OF THE DAY**

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

ワイポリ産レタス、アジアゴチーズ、ローストしたくるみに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

ロメインレタス、パルミジャーノ・レッジャーノチーズ、チェリートマト、ハーブ風味のクルトンが入ったシーザードレッシングのサラダ

**BURRATA CHEESE**

05 プッラータチーズ \$10

新鮮なプッラータチーズとハウウラ産トマト。ドレッシングはバルサミコリダクションソースとフレッシュハーブ

**GRILLED ROSEMARY FOCACCIA**

06 ローズマリーのフォカッチャ \$2.50

ローズマリーとサンドライトマトの自家製フォカッチャ

**GRILLED MARKET VEGETABLES**

07 グリルした本日の野菜 \$12

**SALADS**

## サラダ

**GRILLED CHICKEN CAESAR**

08 チキンシーザーサラダ \$20

ハーブ風味のグリルしたチキンの胸肉、ロメインレタス、パルミジャーノ・レッジャーノチーズ、チェリートマト、キュウリ、クルトン、ホワイトアンチョビの入ったシーザーサラダ

**PEPPER-CRUSTED SEARED AHI SALAD**

09 胡椒をまぶした炙りマグロのサラダ \$22

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

**GRILLED SHRIMP SALAD**

10 シュリンプサラダ \$21

ワイポリ産レタス、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のせたサラダ。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**

11 ターキーサラダ \$18

カレー風味の自家製ロースターキー、ワイポリ産レタス、コールスロー、ベリー、カシューナッツに甘めのブラムピネグレットソースのサラダ

**GREENS AND GRAINS**

12 穀物サラダ \$17

ワイポリ産レタス、イタリアンファロ(スペルト小麦)、地元産刻み野菜をハワイのハチミツが入ったホワイトバルサミコ酢ドレッシングであえたサラダ。ローズマリーのフォカッチャ付き

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

- 13 グリルドチキンサンドイッチ** \$17  
ハーブでマリネしグリルしたチキン、メープルベーコン、アボカド、フォン ティナチーズ、ケッパーのアイオリソースのサンドイッチ

## BBQ KALUA PULLED PORK

- 14 カルアポークサンドイッチ** \$17  
自家製BBQソースにつけ込んだカルアポーク、セロリシードのコールスローのサンドイッチ

## GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM

- 15 ポータベロマッシュルームサンドイッチ** \$16  
バルサミコ酢とハーブでマリネしてからグリルしたポータベロマッシュルーム、ローストした赤パプリカ、きつね色に煮詰めた玉ねぎとフォンティナチーズのサンドイッチ

## 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、バルサミコペネガーをイタリアンフラットブレッドで包んで

## GRILLED PIADINA

- 17 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、新鮮なバジリコをイタリアンフラットブレッドで包んで

## HOUSE-ROASTED TURKEY BREAST

- 18 ターキーサンドイッチ** \$15  
自家製ロースターキー、レタス、ハウウラ産トマト、スイスチーズのサンドイッチ。克蘭ベリーチャツネを添えて

## ENTRÉES

## メインディッシュ

## PAN-SEARED ATLANTIC SALMON

- 19 北太平洋産サーモン** \$22  
炙ったサーモン、ルッコラにハーブのチミチュリソース添え。イタリアンファロサラダとともに

## GRILLED NEW YORK STEAK

- 20 ニューヨークステーキ** \$26  
グリルしたニューヨークストリップロインステーキ。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 LONG EGGPLANT

- 21 ナスのグリル** \$16  
グリルしたナスにチリ ゴートチーズ、バジルオイルと新鮮なバジリコで風味付け。ローズマリーフォカッチャ付き

## PASTA OF THE DAY

- 22 本日のパスタ**  
ベジタリアンパスタもございます

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스티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ことをご理解ください。