

## Omakase

**Nigiri Set** にぎり \$50

新鮮な魚介類、伝統的なにぎり寿司

アントレセット/サラダと味噌汁 \$60

**Nigiri Tasting** 寿司テイasting \$95

私たちの 20 新鮮な魚、卵や魚介類のにぎり寿司

アントレセット/サラダと味噌汁 \$105

**Sashimi Set** 刺身 \$55

環太平洋地域からの新鮮な魚介類を

アントレセット/サラダや味噌汁 \$65

## Signature Rolls 巻き物

**Fairmont Roll** フェアモントロール \$20

ハワイのサワラキュウリ、アボカド、ヤサイ、ゴマ、ゆず味噌アイオリ

**Red Dragon** レッド・ドラゴン \$24

海老の天ぷら、ビッグアイツナ、アボカド、グリーンオニオン、とび、甘いマスタードアイオリ

## Makimono 巻き物

**California Roll** カリフォルニアロール \$14

赤いカニとアボカド

**Spicy Tuna Roll** スパイシーツナロール \$14

スパイシーソース、ビッグアイツナとキュウリ

**Spicy Hamachi Roll** スパイシーハマチロール \$13

ハバネロマサゴ、スパイシーアイオリ、セサミシードオイルとカイワレとハマチロール

**Spicy Scallop Roll** スパイシーなホタテロール \$14

ミニグリーン・オニオン、とびこ、カイワレとキュウリとホタテ

**Rainbow Roll** レインボーロール \$22

カリフォルニアロール、マグロ、サーモン、はまちと白身魚

**Salmon Skin Roll** サーモンスキンロール \$11

シソ、カイワレ、とびこ、グリーンオニオン、キュウリ、イトガキ

**Spider Roll** スパイダーロール \$16

ソフトシエルクラブ、キュウリ、魚卵とカイワレ

**Ebi Tempura Roll** 海老天ぷらロール \$14

キュウリカイワレとびこエビ天ぷらロール

**Vegetable Roll** ベジタブルロール \$10

キュウリ、アボカド、カイワレのロール

**Grilled Vegetable Roll** グリルベジタブルロール \$12

かぼちゃ、アスパラガス、ハマクア茸、甘いマウイオニオン、スパイシー味噌ソース

**Dragon Roll** ドラゴンロール \$22

うなぎとアボカドと海老の天ぷらロール

**Rock n' Roll** ロックンロール \$10

うなぎとアボカドロール

## Nigiri and Sashimi にぎり と 刺身

にぎり 2 個/刺身 5 切れ

Aji	あじ	\$10 / \$20
Ama - Ebi	甘海老	\$12 / \$24
Anago*	あなご	\$12/ \$24
Ankimo*	あんきも	\$9 / \$18
Awabi	あわび	\$24 / \$24
Chu-Toro	中トロ	\$13 / \$26
Ebi*	海老	\$6 / \$12
Hamachi	はまち	\$9 / \$18
Hapu'upu'u	ハプウプウ	\$7 / \$14
Hirame	ひらめ	\$8 / \$16
Hotate	ほたて	\$10 / \$20
Ika	いか	\$10 / \$20
Ikura*	いくら	\$7 / \$14
Kanpachi	かんぱち	\$9 / \$18
Kani	蟹	\$7 / \$14
Maguro	まぐろ	\$10 / \$20
Masago	まさご	\$7 / \$14
Mirugai	みる貝	\$16 / \$32
Ono	オノサワラ	\$7 / \$14
Saba*	さば	\$8 / \$16
Sake*	サーモン	\$8 / \$16
Tai	たい	\$9 / \$18
Tako*	たこ	\$7 / \$14
Tamago*	玉子	\$6 / \$12
Tobiko	とびこ	\$8 / \$16
Unagi	うなぎ	\$8 / \$16
Uni	うに	\$14 / \$28
Uzura	卵	\$1 ウズラの卵
Mame-Nori	豆のり	\$2

## Hosomaki Small Rolls 細巻き

Kappa-Maki かつば巻 \$6

キュウリとゴマ

Kanpyo-Maki かんぴょう巻 \$6

マリネしたかんぴょう

Negi-Toro ネギ・トロ \$12

グリーン・オニオンとハワイのビッグアイツナベリー

Negi-Hama ネギ・ハマ \$9

葱みじん切りハマチ

Tekka-Maki テツカ巻 \$10

ハワイのビッグアイツナ

Ume-Shiso 梅しそ巻 \$6

日本の梅、シソ、キュウリ、ゴマ

## Chef's Choice Tasting おまかせ

お一人\$85 ドル (収税、  
サービス料は含まれておりません)

### Soups / Salads 汁物 / サラダ

**Miso Soup** 豆腐とわかめの味噌汁 \$4

わかめ、豆腐とネギ伝統的な白味噌汁

**Nameko Miso Soup** なめこ豆腐とわかめの味噌汁 \$6

わかめ、豆腐とネギなめこ白味噌汁

**Sakana Chowder** さかなチヤウダー \$8

地元の新鮮な魚、エビ、海のホタテ、かぼちゃマツシユ、スパイス、ココナツツ

**Kekela Farms Mixed Greens** ケケラファームサラダ \$9

ビーツ、大根、キュウリ、甘いマウイオニオンドレッシング

**Chopped Caesar** みじん切りシーザー \$12

地元の有機みじん切りロメインレタス、パルメザンチーズ、グレープトマト

**Kaiso Salad** 海藻サラダ \$12

海藻、ローカルおご、わかめ、あられ、黒ゴマドレッシング

### Starters 菜

**Edamame** 枝豆 \$5 **Garlic Soy Glazed** ニンニク醤油 \$7

ハワイアンシーソルトで和え

**Hamachi and Avocado Sashimi** ハマチとアボガドの刺身 \$22

ブリとアボカド、ガーリックソース、大根、マイクロシラントロ

**Hirame Sashimi** ヒラメの刺身 \$18

マイクロルツコラ、シラントロマイクロおよびミクロレッドやさい、おろしハラペーニョとキュウリ

**Scallop Crudo** ホタテクルード \$21

ゆずコシヨウ、キュウリ、イクラ、ネギ、ハワイの海塩

**Red Crab Cakes** 赤いカニのケーキ \$20

スウィートマウイオニオン、味噌、フェンネル、トマトペースト

**Sesame Crusted Hamakua Mushrooms** ゴマをまぶしたハマクア茸 \$14

クリスピーハマクアしめじ、ハワイの海塩、マンゴーチャツネ

**Norio's Calamari** Norio's のカラマリ \$18

チヤイブとクリスピーなイカカラマリとマウイオニオン、七味唐辛子

**Scallop Napoleon** ホタテナポレオン \$19

パントリユフボテト、ハマクアきのこパルメザンチーズクリスプとホタテジャンボたたき

**Chicken Tatsutage** 鶏たつたあげ \$15

新鮮な茶塩、ローストガーリック、ジンジャー

**New Zealand Abalone** ニューゼーランドのアワビ \$24

生姜、醤油バター、グリル

**Saikyo Miso Marinated Black Cod** 西京味噌マリネぎんだら \$17

ネギマツシユ、クリスピーグリーンオニオン、チリのスレッド

## From The Grill グリルから

### Hawaiian / Pacific Fish and Crustacean ハワイの魚や甲殻類

Hawaiian Ahi/ Tuna Steak	ハワイアンアヒ/マグロステーキ	8 オンス	\$32
Hawaiian Ono/Wahoo	ハワイアン.オノ/ワフー	8 オンス	\$27
Hawaiian Hebi / Spearfish	ハワイ/カジキ	10 オンス	\$28
New Zealand King Salmon	ニュージーランドキングサーモン	8 オンス	\$31
Hawaiian Jumbo Prawns	カウアイ島ジャンボ海老	5 ピース	\$29

### Hawaiian Wagyu ハワイの和牛

31 Day Dry Aged Rib Eye	31 日ドライ熟成リブアイ	14 オンス	\$50
31 Day Dry Aged New York	31 日ドライニューヨーク	14 オンス	\$50

### Durham Ranch ダラム農場

21 Day Dry Aged Bone-in Rib Eye	21 日ドライ骨付きリブアイ	18 オンス	\$63
Dry Aged Natural Strip	アングスナチュラルストリップ	14 オンス	\$72
Dry Aged Angus Rib Eye	アングスリブアイ	14 オンス	\$41
Tenderloin Steak	テnderローイン	9 オンス	\$38
Petit Filet	プチフィレ	4.5 オンス	\$24
Buffalo Steak	バッファロー	10 オンス	\$40
Free Range Chicken	チキン	14 オンス	\$24

### Additional Grill Supplement

Kona Cold Lobster Tail	Kona Cold ロブスターの尾	\$28
Hawaiian Jumbo Prawns 2pc.	ハワイのジャンボ車海老	\$12

### Sauces ソース

Foie Gras Demi	1 フォアグラデミマウイオニオン、ジンジャー、ガーリック、しょうゆ
Cachaca Soy Chili	2 カシヤーサ醤油唐辛子のローストジンジャー、グリーンオニオン、
Roasted Garlic Soy	3 ローストガーリック醤油スウィートワイン、ゴマ、大豆、酒
Shiso Chimichurri	4 チミチュリシソ、ハーブ、オリーブオイル、コハラ海塩
Peppercorn Béarnaise	5 ペッパーベルネーズローストピンク胡椒、サントリーウイスキー

### Sides サイドオーダー

Kizami Sesame Rice	わさび茎セサミライス、ポーク	\$10
Mac Asparagus	マカデミア、アスパラ	\$8
Twice Baked Potato	カニベークドポテト、トリュフオイル	\$10
Island Cream Corn	クリームコーンスウィートマウイオニオン、新鮮なスイートコーン	\$10
Broccoli Gratin	ブロッコリーのグラタンのキャボットチーズ、シャロット、にんにく	\$10
Creamed Spinach	有機ほうれん草、シヤメルソース、パルミジャーノ	\$9
Truffle Fries	トリュフフライチヤイブ、パルメザンチーズ、トリュフオイル	\$10
Fingerling Roast	ローストパールオニオン、コハラ海塩、トリプルクリーム	\$12

## Norio's 3 Course Menu

Norio's 3 コースメニュー

### Choice of Soup or Salad スープかサラダ

- Miso Soup 豆腐とわかめの味噌汁  
Kekela Farms Mixed Greens ケケラファームサラダ  
Chopped Caesar みじん切りシーザー

### Choice from The Grill

- Hawaiian / Pacific Fish and Crustacean** ハワイの魚や甲殻類  
Hawaiian Catch of the Day 本日のハワイアンキヤッチ 8 オンス  
Hawaiian Jumbo Prawns カウアイ島ジヤンボ海老 5 ピース  
**Hawaiian Wagyu** ハワイの和牛  
31 Day Dry Aged Rib Eye 31 日ドライ熟成リブアイ 7 オンス  
31 Day Dry Aged New York 31 日ドライ齢ニューヨーク 7 オンス  
**Durham Ranch** ダラム農場  
Dry Aged Angus Rib Eye アングスリブアイ 7 オンス  
Tenderloin Steak テンダーロイン、 7 オンス  
Buffalo Steak バツファロー 5 オンス  
Free Range Chicken チキン 7 オンス

### Choice of Side サイド

- Kizami Sesame Rice わさび茎セサミライス、ポーク  
Island Cream Corn クリームコーンスウィートマウイオニオン、新鮮なスイートコーン  
Truffle Fries トリュフフライチヤイブ、パルメザンチーズ、トリュフオイル

### Choice of Dessert デザート

- Meyer Lemon Pudding メイヤーレモン・プディング  
Dark Chocolate Mousse Cake ダークチョコレート  
Katsutera Strawberry Shortcake カステラ・スポンジケーキ  
Caramel Apple Tart キaramel・アップル・タルト

\$60