

農園から食卓へ

当店ではハワイの農家を支援し、可能な限り地元産の材料を使用しています。
料理長アルバート・バルバスが、新鮮な旬の素材を使って創り上げる美味しい料理の数々をご堪能ください。

 農園直送の食材を使用した“ファーム・トゥ・テーブル”メニュー

アペタイザー

| | |
|--|---|
|  和牛カルパッチョ (Carpaccio) 13.25 薄切りビーフ、レモンアイオリ、オアフ島ナロファーム ベビールッコラ&タイバジル、 アスパラガス、オアフ島ホーフームチェリートマト、 ナロファームバジルの自家製ペスト、ハワイ産赤ハラペーニョ、 ミセス・パークス・ハワイアンチリウォーター、 バルサミコグレース |  コーンポレンタ&プラウンラビオリ (Corn Polenta & Prawn Ravioli) 13.25 オアフ島カフクコーン、ハワイ産*の大きなエビ、 自家製ベーコンプラウンバターソース、 ホーフームフィエスタマトのコンポート (*) ファーム名はウェイターにご確認ください。 |
| サンプラー スターター (The Sampler Starter) 17.00 エビのカクテル、クラブケーキ、 ビーフカルパッチョの盛り合わせ | ブラック&ブルー アヒ刺身 (Black & Blue Ahi Sashimi) 13.25 マグロのケイジャン風たたき スパイシーマスタードソース |
| モンスター シュリンプ スカンピ (Monster Shrimp Scampi) 13.25 大きなエビのガーリックバターソース | モンスター シュリンプ カクテル (Monster Shrimp Cocktail) 13.35 冷たくひやした大きなエビのカクテル 自家製カクテルソース |
| エスカルゴ (Classic Escargot) 10.50 白ワインとガーリックハーブバター風味 パルメザンチーズ | クリスピー チキンウイング (Crispy Chicken Wings) 8.25 ランチドレッシング または 照り焼きソース |
| ブルークラブ ディップ (Blue Crab Dip) 12.25 ワタリガニの身とほうれん草のディップ パルメザンチーズ、ガーリックトースト付き | ガーリックチーズブレッド (Garlic Cheese Bread) 8.25 ハーブガーリックバター、モッツァレラチーズ、 パルメザンチーズ、バゲット |
| ステーキハウス クラブケーキ (Steakhouse Crab Cakes) 13.25 ワタリガニの身がつまったクラブケーキ アボカドバターとスイートチリビネグレットソース | |

スープ&サラダ

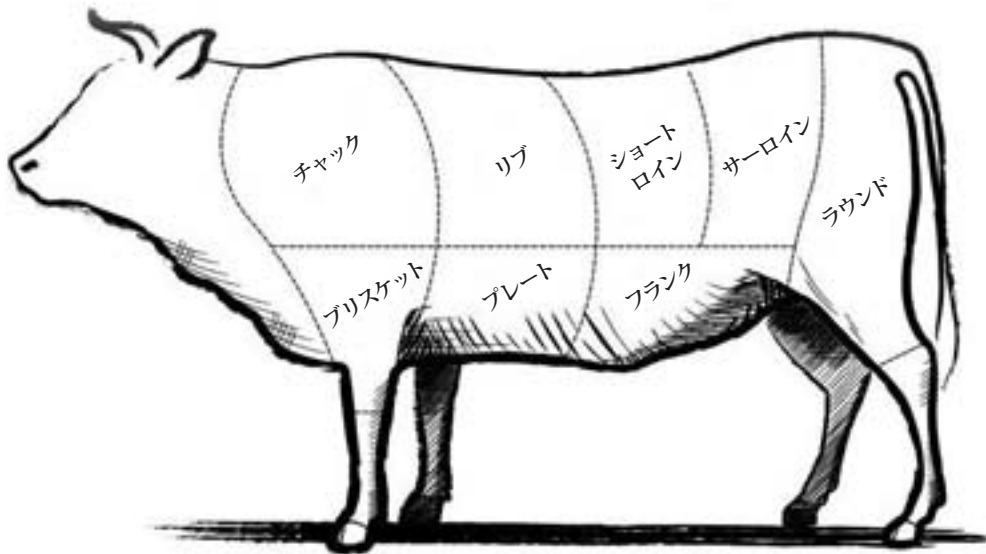
| | |
|---|---|
|  d.k ハウスサラダ (d.k House Salad) 9.25 ナロファーム緑野菜、ハワイ島産完熟トマト、 ハワイ島産エリンギのグリル、マウイオニオン、 マウイサーフィンゴートチーズ、クリスピーベーコン、 柑橘のエマルジョン |  チェリートマト&オニオン サラダ (Cherry Tomato & Maui Onion Salad) 11.25 チェリートマト、スイートマウイオニオンスライス、 ブルーチーズ、バルサミコグレース、白バルサミコビネグレット |
|  シーザーサラダ (Caesar Salad) フル 8.25 マウイ島クラ高原ベビーロメインレタス、 自家製シーザードレッシング | ウェッジサラダ (“The Wedge” Salad) 7.25 ざっくり櫛切りにした玉レタスに、 ゆで卵、トマト、クリーミーロシアンドレッシング |
|  マウイオニオンスープ (Onion Soup) 8.25 飴色に炒めたマウイオニオンのグラタンスープ フレッシュハーブ、エメンタールチーズ | スープ ドジュール (Soup Du Jour) 6.25 本日のスープ 詳しくはウェイターにお尋ねください。 |



ステーキ

当店では王ナチュラルビーフステーキを使用しています。

成長ホルモン、抗生物質、ステロイドを一切使用せず、トウモロコシを主にしたベジタリアンダイエットで育った米国産の牛肉です。



お好みの焼き加減をお選びください。

レア (Rare) ~ 表面は茶色、中は冷たく生

ミディアムレア (Medium Rare) ~ 表面は茶色、中は赤く半生

ミディアム (Medium) ~ 表面は焦茶色、中は鮮やかなピンク

ミディアムウェル* (Medium Well) ~ 表面は焦茶色、中は薄いピンク

ウェル* (Well) ~ 表面は焦茶色、中まで火が通った状態

(*) ミディアムウェルとウェルは追加時間を要します。

ステーキを2枚のメダリオンカットにすると、調理の時間が短縮されます。
そのため、テーブルの皆様のお食事をよりタイミング良くお出しすることができます。

❖❖ ファイルミニオンステーキ (メダリオンカット2枚)
ミディアムウェル、またはウェルダン

❖❖ ニューヨークストリップステーキ (メダリオンカット2枚)
ミディアム、ミディアムウェル、またはウェルダン

すべてのステーキには、自家製ジュ (肉汁ソース) が付きます。

| | | | |
|---|----|--|----|
| ニューヨークストリップステーキ❖ (New York Strip 14 oz/395g) | 40 | 骨付きリブアイ❖ (Bone-In Rib Eye 22 oz/620g) | 47 |
| プチフィレ❖ (Petite Filet 8 oz/225g) | 37 | *Tボーン❖ (T-Bone 16 oz/450g) | 39 |
| フィレ❖ (Filet 10 oz/280g) | 42 | *骨付きニューヨーク❖ (Bone In New York 20 oz/560g) | 47 |
| | | *ポーターハウス❖ (Porterhouse 24 oz/680g) | 55 |

(*) 仕入れ状況によりご用意できない場合があります。

乾燥熟成ステーキ

骨付きドライエイジド リブアイステーキ* (Bone-In Rib Eye Steak 22 oz/625g)

15日間乾燥熟成❖ (15 Days) 53

30日間乾燥熟成❖ (30 Days) 58

ドライエイジング (乾燥熟成) は、肉を-1~1.5℃に温度管理された冷蔵庫に吊るし、ゆっくりと時間をかけて熟成させる方法です。乾燥するにつれて、筋肉内結合組織が酵素により分解され柔らかくなります。この方法で熟成させた肉は旨味と風味が最大限に引き出され、甘く芳ばしい香りを持ちます。

ステーキのソース／スタイル

| | |
|--|---|
| ブルーチーズバター (Bleu Cheese Butter) 2.25 カフェ ド パリ バターソース | パニオロスタイル (Paniolo Style) 6.25 当店で混合したハワイアンカウボーイ風ドライスパイス、 グリルドマウイオニオンとクリームコーン |
| オウ ポワヴル (Au Poivre) 2.50 胡椒味のクリーミーデミグラスソース | クラブオスカースタイル [◇] 5.25 (Crab Oscar Style) ワタリガニのクラブケーキとフレッシュアスパラガス、 ベアルネーズソース |
| 胡麻だれ (Gomadare) 甘口の胡麻味噌ソース 2.25 | |
| サンセイ デミ (Sansei Demi) 椎茸のデミグラス 2.50 | |

サーフ&ターフ コンプリートディナー

サーフ&ターフメニューには、各種ディスカウントはご利用いただけません。

スープ ドウ ジュール (本日のスープ) またはシーザーサラダのどちらか好きな方と、
ガーリックマッシュポテトまたはライスのどちらか好きな方、そして本日の野菜料理が付きます。

| | |
|---|--|
| フィレミニオン&ロブスターテイル [◇] 89 (Filet Mignon & Lobster Tail) 225gのヒレステーキと170gのメインロブスターテイル2尾 | フィレミニオン&シュリンプ スカンピ [◇] 61 (Filet Mignon & Scampi) 225gのヒレステーキと大きなエビのガーリックバターソース |
| フィレミニオン&クラブレッグ [◇] 69 (Filet Mignon & King Crab Legs) 225gのヒレステーキと225gのアラスカタラバガニの足 | フィレミニオン&キャッチ オブ ザ デー [◇] 61 (Filet Mignon & Catch of the Day) 225gのヒレステーキと鮮魚のマカデミアナッツ焼き、チリバター |

ラム&チキン

| | |
|--|---|
| ローズマリー&ガーリック ラムチョップ [◇] 39 (Rosemary & Garlic Lamb Chops) マンゴーとミントのレリッシュ、ガーリックデミソース、 濃縮赤ワインソース | オーガニックチキン (Organic Chicken) [◇] 30 放し飼いオーガニックチキン (半身/もも肉のコンフィと 胸肉のロースト) ガーリックマッシュポテト 島産アスパラガス、ディジョンマスタードデミグラス |
|--|---|

シーフード

| | |
|---|--|
| “チャイニーズスタイル” キャッチ オブ ザ デー [◇] 27 (“Chinese Style” Catch of the Day) 獲れたての魚の中華風 炒めた椎茸とマウイオニオン、 熱々のピーナッツオイルと海苔醤油ヴィネグレット | マカダミアナッツ フレッシュ キャッチ [◇] 27 (Macadamia Nut Fresh Catch) 獲れたての魚のマカダミアナッツ焼き 地元産野菜のソテー、スイートタイチリバター |
| ダブル メインロブスターテイル [◇] 52 (“Cold Water” Maine Lobster Tail) 直火焼きにした170gのコールドウォーターロブスターテイル2尾 溶かしバター | モンスター シュリンプ スカンピ (Scampi) [◇] 31 大きなエビのガーリックバターソース、リングイネパスタ |
| | キングクラブ レッグ (King Crab Legs) [◇] 53 450gのアラスカタラバガニの足 レモンと溶かしバター |

サイドディッシュ

| | | | |
|---|-------|--|-------|
|  クレミニマッシュルーム フランベ (Cremini Mushrooms Flambe) オアフ島スモールカインファームマッシュルーム、 ブランデー、エシャロット、タイム | 9.50 |  ソテーマウイオニオン (Sautéed Onions) ママ・コダマの自慢レシピ! | 6.50 |
| アスパラガス ミラネーゼ  (Asparagus Milanese) アスパラガス オアフ島クラックルフレッシュファーム産の卵、 イタリアンブレッドクラム、トリュフオイル | 13.50 |  ベジタブル ドウ ジュール (Vegetable Du Jour) 本日のシェフお薦め野菜料理 詳しくはウェイターにお尋ねください | 7.50 |
| クリームド スピナッチ (Creamed Spinach) ハウレン草のクリーム煮 ベシヤメルソースとパルメザンチーズ | 10.50 | スティームド アスパラガス (Steamed Asparagus) アスパラガス | 12.50 |
| トリュフ ポテトコロッケ (Truffle Potato Croquettes) 白トリュフオイル こんがり揚げたて熱々を | 7.50 | ソテード スピナッチ (Sautéed Fresh Spinach) たっぷりのニンニク入り | 10.50 |
| バイクドポテト (Baked Potato) 450gの大きなポテト、各種トッピング付き | 7.50 | スティームド ブロccoli (Steamed Broccoli) | 6.50 |
| ガーリックマッシュポテト (Garlic Mashed Potatoes) クリームとローストガーリック入り | 7.50 | ポテトグラタン (Potato Au Gratin) マウイオニオン、ナロファームタイム、パルメザンとモッツァレラ | 8.50 |
| オニオンリング (Crispy Onion Rings) カリッと揚げたハーブ風味ジャンボオニオンリング | 6.50 | トリュフ マカロニ&チーズ (Truffle "Mac & Cheese") ベーコンと白トリュフオイル入り | 8.50 |
| ライス (Steamed Rice) | 6.50 | フレンチフライ (French Fries) クリスピーな細切りポテトフライ | 8.50 |
| | | ローカルスタイル フライドライス (Fried Rice) タマネギ、ニンジン、ベーコン、青ネギ入り | 8.00 |

 農園直送の食材を使用した“ファーム・トゥ・テーブル”メニュー

コンプリートミール 追加 11.00

メインディッシュに、スープ ドウ ジュール (本日のスープ) またはシーザーサラダのどちらか好きな方と、
ガーリックマッシュポテトまたはライスのどちらか好きな方、そして本日の野菜料理を付けてお楽しみください。

D.K ステーキハウス セットディナーメニュー

ホク

お一人様 **69**

(このメニューには、各種ディスカウントはご利用いただけません)

ファーストコース

どちらかお好みをお選びください

コーンポレンタ&プrawnラビオリ (Corn Polenta & Prawn Ravioli)

オアフ島カフクコーン、大きなエビ、
自家製ベーコンブラウンバターソース、
ホーフームフィエスタマトのコンポート

または

エスカルゴ (Classic Escargot)

白ワインとガーリックハーブバター風味、パルメザンチーズ

セカンドコース

どちらかお好みをお選びください

スープ ド ジュール (Soup Du Jour)

本日のスープ 詳しくはウェイターにお尋ねください。

または

シーザーサラダ* (Caesar Salad)

マウイ島クラ高原ベビーロメインレタス、
自家製シーザードレッシング

メイン

いずれかお好みをお選びください

ニューヨークストリップステーキ* (New York Strip 14 oz/395g)

または

プチフィレミニヨン* (Petite Filet Mignon 8 oz/225g)

または

フィッシュ スペシャル* (Fish Special)

本日の魚料理 詳しくはウェイターにお尋ねください。

メインには、シェフお薦めの本日の農園野菜料理と
ガーリックマッシュポテトまたはライスの
どちらかお好きな方が付きます。

デザート

パンナコッタ (Panna Cotta)

コーヒー または ティー

マヒナ

お一人様 **89**

(このメニューには、各種ディスカウントはご利用いただけません)

ファーストコース

d.k ステーキハウスミニサンプラー

ステーキハウス クラブケーキ* (Crab Cakes)

ワタリガニ、アボカドバター、スイートチリビネグレット

シュリンプ カクテル (Shrimp Cocktail)

自家製カクテルソース

和牛カルパッチョ* (Carpaccio)

ナロファームルッコラ&バジル、ワイアルア産アスパラガス、
ホーフームチェリートマト、ナロファームバジルの自家製ペスト、
ハワイ産ハラペーニョ、バルサミコグレース、
ミセス・パークス・ハワイアンチリウォーター

セカンドコース

どちらかお好みをお選びください

スープ ド ジュール (Soup Du Jour)

本日のスープ 詳しくはウェイターにお尋ねください。

または

シーザーサラダ* (Caesar Salad)

マウイ島クラ高原ベビーロメインレタス、
自家製シーザードレッシング

サードコース

コーンポレンタ&プrawnラビオリ (Corn Polenta & Prawn Ravioli)

カフクコーン、カウアイ産エビ、自家製ベーコンの
ブラウンバターソース、ホーフームフィエスタマトのコンポート

メイン

いずれかお好みをお選びください

ニューヨークストリップステーキ* (New York Strip 14 oz/395g)

または

骨付きリブアイ* (Bone-In Rib Eye 22 oz/620g)

または

フィッシュ スペシャル* (Fish Special)

本日の魚料理 詳しくはウェイターにお尋ねください。

メインには、シェフお薦めの本日の農園野菜料理と
ガーリックマッシュポテトまたはライスの
どちらかお好きな方が付きます。

デザート

チョコレートボンブ (Chocolate Bomb)

ビタースイートチョコレートケーキ、セミスイートガナッシュ、
ハーゲンダッツミントチョコチップアイス

コーヒー または ティー