

ディナーメニュー

Ray's Dinner Menu

アペタイザー

PUPUS

刺身サンプラー **Sashimi Sampler**

カンパチとハマチの刺身ゆず風味, 細かく刻んだ野菜

\$17

クラブケーキ **Crab Cakes**

カニ肉、マンゴー、ライチー、レモンバター風味

\$18

ボルケーノシュリンプ **Volcano Shrimp**

エビのウナギ風味

\$16

アヒポケスタック

Ahi Poke Stack

マグロのぶつ切り、ワンタンチップ、アボカド、ワサビ風味

\$18

レイズ ロブスターロール **Ray's Lobster Roll**

淡水ロブスタ, 地野菜, 胡瓜, とびこ

\$19

ハワイアンシーフードチャウダー

Hawaiian Seafood Chowder

\$6

グリルドベジタブルカボブ **Grilled Vegetable Kabobs**

グリル野菜、バルサミコ酢、バジルオイル

\$10

サラダ

MAI KA MALA

ADD: Fish \$9, Chicken \$6, Shrimp \$8

ロメインサラダ

Romaine Salad

ロメインレタス、パーメジャン、アンチョビ、クルトン、ハウスドレッシング

\$14

ハファームズサラダ

Ha Farms Salad

ハ農園のミックス野菜、トマト、胡瓜、バルサミコ酢

\$12

コナビートサラダ

Kona Beet Salad

ローストコナ地ビート、地ホウレンソウ、アルグラ、スイートオニオンフェネル、チーズ、

\$13

ホファームズベビートマトカプレーゼ

Ho Farms Baby Tomato Caprese

数種のトマトとチーズとボッココンチーニチーズバジル油、バルサミコ酢

\$14

シーフード

MAI KA KAI

マヒマヒ

Mahi Mahi

マカデミアナッツをまぶしたシイラ、地野菜、ご飯、

レモンバター風味

\$39

フレッシュキャッチ

Fresh Catch

本日取れた地魚

時価

レイズシーフードパスタ

Ray's Seafood Pasta

貝、地魚、ホタテ、地キノコ、さやえんどう、フェットチーネ

(平らで薄い) パスタ、スモークトマトクリーム

\$34

シュリンプアンドフィッシュ

Shrimp and Fish

焼いたカウアイ島産エビ、本日取れた地魚、細かく刻んだ野

菜、ココナッツ風味カレーソース、ご飯

\$36

ビッグアイランドフィッシュタコス

Big Island Fish Tacos

グリルした本日取れた地魚、アボカド、Avocado, 細かく刻

んだ野菜、アイオリソース (ニンニクマヨネーズ)

\$26

肉料理

MAI KE MAUNA MAI

リブアイステーク

Ribeye Steak

ハワイ島産リブアイステーク、地キノコ、ハーブでローストしたポテト \$46

フィレ

Filet

ハワイ島産フィレステーキ、ハマクア産キノコ、ニンニク風味マッシュポテト \$48

チキン

Chicken

ハーブ風味のローストチキン、地ハッシュドポテト

\$36

トマホーク

Tomahawk

豚の肋骨付きのロースト肉、地ハッシュポテト、リンゴ細かく

刻んだチャズネ

\$39

フラットブレッド

FLAT BREADS

シェフスの週替わりスペシャル

Chef's Weekly Special

\$16

完熟トマト

Vine Ripen Tomatoes

トマト、ニンニク風味オリーブ油、バジル、モッツアレラチーズ

\$14

バーガー

BURGERS

エランドバーガー

Eland Burger

ニイハウ産エランドハンバーガー、プリオッシュパン、マッシュルーム

フレンチフライ

\$25

和牛ビーフバーガー

Wagyu Beef Burger

和牛ハンバーガー、スイスチーズ、オニオン、フレンチフライ

\$20

クォーターパウンドホットドッグ

1/4 Lb Hotdog

113グラムのホットドッグ、オニオン、プナルウロール、チーズ、ザ

ワークアウト（酢漬けキャベツ）フレンチフライ

\$16 ちり追加 \$4

チリフレンチフライ

Chili Cheese and Fries

\$9

ベジタリアン

VEGAN

ガーリックハーブ野菜

Garlic Herb Vegetables

ニンニクとハーブ風味の地野菜、豆腐、

バジル油

\$14

フライドテンペ

Fried Tempeh,

フレンチフライ揚げたテンペ（大豆などをテンペ菌で発

酵させた醗酵食品）クスクス

\$16

グリルエッグプラント

Grilled Eggplant Stack,

茄子、ラタトゥイユ、ローストしたカボチャのピューレバジル油

\$18

デザート

KA MEA MOMONA

カラマンシバー

Calamansi (Filipino Citrus) Bar

ローカルグアバ、レモン、ココナッツシャーベット

\$10

バナナアップサイドダウンクリームパイ

Banana Upside Down Cream Pie

ローカルバナナ、クリーム

\$10

チーズケーキ

Japanese Style Cheesecake

フルーツ、バニラクリーム

\$10

マカデミアナッツチョコレートカップ

Macadamia Nut Chocolate Cup

チョコレートクリーム、マカデミアナッツ、ソルトキャラメル

\$12

トロピカルシャーベット

Tri of Tropical Sorbet

マンゴー、パイナップル、リリコイ

\$9

*8名以上のグループにはサービス料 18% を加算させていただきます。Parties of 8 or more will have 18% gratuity added to their bill.

*お支払いの分割はテーブルにつき 2 枚までとさせていただきます。Split checks will be limited to 2 per table