

# RAY'S DINNER MENU

## PUPUS おつまみ/前菜

### \*Ahi Poke \*アヒポケ

ハワイ産マグロを生姜醤油、マウイオニオン、とびこ、アボカドで和えた特製アヒポケ  
揚げたオゴ(海藻)、タロイモのチップス添え MP 時価  
お勧めペアリングワイン: ベンジガー・オーガニック、ソーヴィニヨンブラン(軽めの白)

### Artisanal Bread 職人技アルチザンブレッド v

9種の雑穀パン バルサミコピネガー、エキストラバージンオリーブオイル、  
ハワイ産海塩“アラエアシーソルト”添え \$7  
お勧めペアリングワイン: ロスアンドレス、マルベック(アルゼンチン産の赤)

### Chilled Edamame 冷製枝豆 v

生姜醤油とハワイの海塩“アラエアシーソルト”で和えた冷やし枝豆 \$9  
お勧めペアリングワイン: 松竹梅(日本酒)

### Crab Cake クラブケーキ

カニの身のハンバーグ風仕立て  
マンゴーとライチのレリッシュ、ブルブランソース(ホワイトソース)添え \$11  
お勧めペアリングワイン: シャトーセントジーン、シャルドネ(カリフォルニア産フルボディーの白)

### Hummus フムス v

トーストしたフラットブレッドと一緒に食べるシェフ特製の中東風ディップ \$12  
お勧めペアリングワイン: キム・クロフォード、ソーヴィニヨン(ニュージーランド産軽めの白)

### \*Seared Ahi \*ハワイ産マグロ“アヒ”のたたき風

柚子と白醤油を使ったドレッシング風ソース、煎り胡麻、とびこ、  
ハワイ島イオ農場産ピリ辛野菜“マイクロマスタードリーフ”添え MP 時価  
お勧めペアリングワイン: 滞(みお)、松竹梅白壁蔵のスパークリング清酒

### Volcano Shrimp ボルケーノシュリンプ

ウナギ蒲焼ソース、煎り胡麻、マイクロエンドウ豆添え海老のピリ辛仕立て \$16  
お勧めペアリングワイン: シャトーサンミッシェル、リースリング(カリフォルニア産ほんのり甘い白)

## SOUPS & SALADS スープ&サラダ

### Island Style Gazpacho ガスパチョ(スペイン式冷製スープ)

イエロートマト、パインナップル、コリアンダー(香草)ヨーグルト、  
キアヴェの木で燻製したハワイの海塩“キアヴェスモークソルト”、  
マイクロ紫蘇の葉添え \$11  
お勧めペアリングワイン: シャンドン、ブリュット  
(カリフォルニア産スパークリングワイン)

### Seafood Chowder シーフードチャウダー

ハワイ産白身魚、ホタテ小柱と小海老のシーフードスープ、パセリ \$6  
お勧めペアリングワイン: J.ロアー、シャルドネ  
(カリフォルニア産辛口フルボディーの白)

### Baby Romaine ベビーロメインレタスサラダ GF

自家製ラードン(ベーコン)、チェリートマト、パルメザンチーズ  
カラマンシーオレンジと山葵風味のバターミルクドレッシング \$14  
お勧めペアリングワイン: フォルタン、ロゼ(フランス産すっきり系ロゼワイン)

### Kona Beet コナ産ビーツのサラダ

ルッコラ、スペルト小麦、ハワイ島ゴートチーズ、  
自家製ラードン(ベーコン)、イエロービーツ、  
マカダミアナッツのロースト、  
パニラの香りのビーツ入りドレッシング \$ 14  
お勧めペアリングワイン: チョークヒル、ピノノワール(カリフォルニア産軽めの赤)

### Ha Farms ホー農場産野菜サラダ GF v

ミニグリーン野菜いろいろ、チェリートマト、椰子の新芽、きゅうり、  
バルサミコピネガー、エキストラバージンオリーブオイル \$12  
お勧めペアリングワイン: ホグワッシュ、ロゼ(カリフォルニア産ロゼ)

### Burrata ブツラータチーズサラダ

ミニグリーン野菜いろいろ、チェリートマト、椰子の新芽、きゅうり、  
バルサミコピネガー、エキストラバージンオリーブオイル \$16  
お勧めペアリングワイン: チョークヒル、ピノノワール(カリフォルニア産軽めの赤)

## MAI KE KAI (From the Ocean) 海の幸料理

### \*Seafood Risotto \*シーフードリゾット GF

近海産白身魚、ホタテ、海老、スナップえんどう豆、アリマッシュルーム \$36  
お勧めペアリングワイン: ベンジガー・オーガニック、ソーヴィニヨンブラン(軽めの白)

### \*Mahi Mahi \*マヒマヒ(スズキ目、シイラ科の白身魚)

マカダミアナッツ衣仕立て  
パウチョイ、ジャスミンライス、ブルブランソース(ホワイトソース)添え \$41  
お勧めペアリングワイン: J.ロアー、シャルドネ(カリフォルニア産辛口フルボディーの白)

### \*Island Tuna Steak \*ハワイのマグロステーキ GF

スパイスをまぶして表面を焦がしたブラquette仕立て、  
彩りグルメにんじん、紫芋のマッシュポテト、パパイアのクーリ(ピューレ)添え MP 時価  
お勧めペアリングワイン: アブラチド、ピノグリージョ(イタリア産フルティーな白)

### \*Shrimp & Fish \*シュリンプ&フィッシュ GF

尾頭付きカウアイ海老とマヒマヒ(白身魚)、焦がしパインナップルのピューレ、  
ジャスミンライス、ガーリック風味のケール(葉野菜)添え \$36  
お勧めペアリングワイン: フェルナンドピギン、ピノグリージョ(イタリア産軽めでドライな白)

## MAI KE MAUNA (From the Mountain) 山の幸料理

### \*Ribeye Steak \*リブアイ(リブロース)ステーキ GF

米国農務省認定最上級ブライムグレード牛10オンスカット(約280g)の直火焼きステーキ  
マウイオニオン風味バター、紫芋のマッシュポテト、ガーリック風味のケール(葉野菜)添え \$47  
お勧めペアリングワイン: フランシスカンエステート、カベルネソーヴィニヨン(カリフォルニア産フルボディーの赤)

### \*Filet \*フィレミニオン GF

ボルチーニ茸風味仕立ての牛フィレステーキ アリマッシュルームとブランディー入りクリームソース、  
ローストガーリック入りマッシュポテト、ガーリック風味のケール(葉野菜)添え \$48  
お勧めペアリングワイン: セントフランシス、メルロー(カリフォルニア産なめらかな赤)

### Airline Chicken チキンの手羽元付き胸肉 GF

塩水マリネ、ハワイアンチリペッパーとバターミルクで下味を付けたチキンのグリル  
ローストガーリック入りマッシュポテト、ガーリック風味のケール(葉野菜)、  
ジュ(焼き汁ソース)添え \$36  
お勧めペアリングワイン: ベンジガー・オーガニック、ソーヴィニヨンブラン(軽めの白)

### \*T-bone Pork Chop \*ティーボーンポークチョップ GF

ヒレとロースの2つの部位の骨付きポークチョップ10オンスカット(約280g)  
紫芋のマッシュポテト、パウチョイ、コリアンダー(香草)風味バター、パパイアのクーリ(ピューレ)添え \$39  
お勧めペアリングワイン: トラブルメーカー、レッドブレンド(カリフォルニア産複雑味と酸味のある赤)

## GRINDZ バーガー

### \*Wagyu Burger \*和牛バーガー

ブリオッシュのパンで挟んだ和牛生ビーフのバーガー  
きゅうりのキムチ、スイスチーズ、甘辛アイオリマヨネーズ  
ソース、フライドポテト添え \$22  
お勧めペアリング: クアベイ、アイ・ピー・エー  
(コクのある地ビール)

### Eland Burger エランド(鹿肉)バーガー

ブリオッシュパンで挟んだニイハウ島の鹿肉バーガー  
ベーコン、プリーチーズ、マッシュルームのソテー、  
かりかりオニオン、フライドポテト添え \$25  
お勧めペアリング: キャストアウェイ、アイ・ピー・エー  
(アロマホップ香る地ビール)

### \*Fresh Catch \*フィッシュバーガー

ブリオッシュで挟んだ本日の魚のグリルバーガー  
ルッコラ、カラマンシーオレンジ、山葵風味のアイオリ  
マヨネーズソース、フライドポテト添え MP 時価  
お勧めペアリング: キャストアウェイ、アイ・ピー・エー  
(アロマホップ香る地ビール)

### \*Chef's Burger \*シェフ特製バーガー

和州牛を使ったシェフの週変わりバーガー  
フライドポテト添え \$22  
お勧めペアリング: ロングボードラガー  
(ハワイ島コナブリューイングカンパニー製ラガービール)

## LAND & SEA 山の幸・海の幸

### Mac-Attack マック・アタック

ガーリックシュリンプとピリ辛ポルトガル風ソーセージのモルネーソース(チーズ入りホワイトソース)仕立て  
スナップえんどう豆、アリマッシュルーム、マカダミアナッツのクラスト焼き \$26  
お勧めペアリングワイン: J.ロアー、シャルドネ(カリフォルニア産辛口フルボディーの白)

### Chef's Feature シェフの逸品

週変わりスペシャル MP 時価  
お勧めペアリングワイン: トラブルメーカー、レッドブレンド  
(カリフォルニア産複雑味と酸味のある赤)

## VEGAN ヴィーガン料理

### Chilled Ramen 冷やしラーメン

地元産ラディッシュ、カリフラワー、ココナッツとターメリック風味スープ、  
トーストしたマカダミアナッツ、ピリ辛マスタードグリーン添え \$18  
お勧めペアリングワイン: ピュア・ドーン、純米吟醸酒  
(秋田県産・しみずの舞)

### Cauliflower Steak カリフラワーステーキ GF

トロピカルジュースと香草風味で焼き上げたカリフラワー 彩りグルメにんじん、  
紫芋のマッシュポテト、パパイアのクーリ(ピューレ)添え \$19  
お勧めペアリングワイン: ケンウッド、ブリュット  
(カリフォルニア産スパークリングワイン)

### Corn Noodle Pasta コーンヌードルパスタ GF

トウモロコシ麺のパスタ、ココナッツとバジル風味のペストクリームソース、  
アリマッシュルーム、椰子の新芽、チェリートマト \$22  
お勧めペアリングワイン: アブラチド、ピノグリージョ  
(イタリア産フルティーな白)

### V - ヴィーガン料理 GF - グルテンフリー料理

環境への取り組みの一環とし、お水はご要望のお客様のみにご提供させて頂いておりますのでどうかご了承下さい  
ヴィーガン料理、グルテンフリー料理に関してはお気軽にお問い合わせ下さい

\*のついているお料理には生、もしくは完全に火の通っていない食材が含まれています

完全に火の通っていない肉類、魚介類、鶏卵等は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご留意下さい

8名様以上でご利用の場合、18%のサービス料金を頂戴しております また、別会計は1つのテーブルで最大2つまでとさせていただきます

# LIQUID ALOHA

## COCKTAILS カクテル

### PINEAPPLE PICKERS パイナップルピッカーズ

ハワイ産オーガニックオーシャンウオッカ、パトロン・シトロング・パイナップルリキュール、  
ライムサワーミックス、パイナップル、カフィアライムの葉 14

### HANA HOU ハナ・ホウ

ニューアムステルダムウオッカ、アペロールリキュール、イチゴ、ココナッツウォーター、  
タイバジルとライム添え 14

### KEAUHOU MULE ケアウホウミュール

ニューアムステルダムウオッカ、ジンジャー、パッションフルーツ、バジルの葉、フレッシュライム 14

### FROZEN MO'O (GECKO) フローズン・モー (ゲッコー)

ネイキッドタートルラム、ココナッツミルク、ライム、フレッシュミントの葉 14

### VERANDA COLLINS ヴェランダコリンズ

ボンベイサファイア・ジン、ダリステイカラココナッツリキュール、パッションフルーツのピューレ、  
ライムサワーミックスを炭酸水で割った特製コリンズ 14

### WHISKEY SOUR ウイスキーサワー

メーカーズマークバーボンウイスキー、レモンジュース、ガムシロップ、  
卵白(低温殺菌処理卵)を加えて綺麗に泡立たせたウイスキーサワー 14

### 1944 ORIGINAL MAI TAI 1944 オリジナルマイタイ

ハワイ産コハナケア・アグリコールラム酒、ベネズエラ産サンタテレサ1796ラム、  
フェラン社製キュラソー、オルゲート(アーモンドシロップ)、ライムジュース 16

### SOLERA OLD FASHIONED ソレラ・オールドファッションド

ベネズエラ産サンタテレサ1796ラム、チナール(イタリア産アーティチョークのリキュール)、  
自家製サトウキビシロップ、ビタートゥルース社のオレンジビター 14

### LANAI LYCHEE ラナイライチー

ハワイ産オーシャンオーガニックウオッカ、サンジェルマン・エルダーフラワーリキュール、  
ライチーのピューレ、ライムサワーミックス 14

### KILAUEA キラウエア

クラ・シルバラム酒、テンバスター社製クレームバナナリキュール、  
パッションフルーツのピューレ、ココナッツのピューレ、ライムサワーミックス 14

### IT TAKES TWO TO MANGO イットテイクス2・トゥー・マンゴー “マンゴ・両成敗”

スミノフ・バナラウオッカ、ニューアムステルダムマンゴーウオッカ、マンゴーのピューレ、ココナッツクリーム 14

### TRINIDAD MOJITO トリニダード・モヒート

バカルディ・クアトロラム、ライムサワーミックス、アンゴスチュラビターズ、ミントの葉 14

### GREEN GIANT グリーンジャイアント

カーサミーゴス・シルバートキーラ、サンジェルマンエルダーフラワーリキュール、  
バジルの葉、ライムジュース、きゅうり 15

### MUA MAI TAI ムア・マイタイ

ホエーラーズ・ダークラム、ネイキッドタートル・ホワイトラム、  
オルゲートアーモンドシロップ、オレンジキュラソー、ダークラム 14

## BEER ON TAP タップビール(生ビール)

Kona Brewery コナ・ブリュワリー 8

Kona Brewery Beer Tasting コナブリュワリー ビールテイasting 12



### BLACK SAND PORTER

ブラックサンドポーター

苦味指数 45 IBU、アルコール度数 6.5%

### CASTAWAY IPA

キャストアウェイ アイ・ピー・エー

苦味指数 50 IBU、アルコール度数 6.0%

### BIG WAVE GOLDEN ALE

ビッグウェイブ・ゴールデンエール

苦味指数 21 IBU、アルコール度数 4.4%

### LONGBOARD LAGER

ロングボードラガー

苦味指数 20 IBU、アルコール度数 4.6%

### FIRE ROCK PALE ALE

ファイヤーロック・ペールエール

苦味指数 35 IBU、アルコール度数 5.8%

### KUA BAY IPA クアベイ アイ・ピー・エー

苦味指数 60 IBU、アルコール度数 7.3%

## BEER BY THE BOTTLE ボトルビール

### STELLA ARTOIS 7

ステラアルトワ

### HEINEKEN, HEINEKEN LIGHT 7

ハイネケン、ハイネケンライト

### KIRIN ICHIBAN 7

キリン一番搾り

### BLUE MOON 7

ブルームーン

### SAMUEL ADAMS 7

サミュエルアダムス

### GUINNESS 7

ギネス

### MODELO ESPECIAL 7

モデル・エスペシャル

### MILLER LIGHT 6

ミラーライト

### COORS LIGHT 6

クアーズライト

### CORONA, CORONA LIGHT 6

コロナ、コロナライト

### BUDWEISER, BUD LIGHT 6

バドワイザー、バドライト

### MICHELOB ULTRA 6

ミケロブ・ウルトラ

### O'DOULS NON-ALCOHOLIC 6

オーダウルス・ノンアルコールビール

### OLA KONA GOLD CIDER 8

オラ・コナ・ゴールドサイダー

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES ノンアルコールドリンク

### COFFEE, TEA, SODA コーヒー、ティー、炭酸飲料

ペプシコーラ、ダイエットペプシ、ミストツイスト、フルーツパンチ、ピンクレモネード、アイスティー、ジンジャーエール 4

### SPARKLING & STILL WATER ミネラルウォーター/スパークリング(炭酸入り) & スティル(炭酸無し)

サンペレグリノ(炭酸入り)、アクアパナ(炭酸無し)、ハワイアンボルケーノ・スパークリング(炭酸入り)、ハワイアンボルケーノ・スティル(炭酸無し) 8

### JUICE ジュース各種

グアヴァジュース、パイナップルジュース、オレンジジュース、アップルジュース、クランベリージュース 5

### SMOOTHIES スムージー・各種フレーバー

バナナ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、マンゴー、パッションフルーツ、ココナッツ、またはピナコラーダ 9