

LAVA GRILL 溶岩石グリル

ライス+サラダ+スープ付き

溶岩石を敷き詰めた特殊なグリルからの遠赤外線効果で肉本来の旨味を閉じ込めました。

溶岩石ステーキプレート

1,180yen 単品780yen

アロハ醤油と赤ワインのソース。

溶岩石ハンバーグプレート

1,080yen 単品680yen

CHOICE 目玉焼きとアロハ醤油ソース / チェダーチーズとデミグラスソース / モッツアレラチーズとトマトソース
国産牛100%の贅沢ハンバーグ、ソースをお選び下さい。

溶岩石ベーコンプレート

980yen 単品580yen

厚切りベーコンに目玉焼きをトッピング。

HAWAIIAN ハワイ料理

ライス+サラダ+スープ付き

アラエアシーソルトやアロハ醤油など現地の調味料を駆使しハワイの伝統料理を忠実に再現しました。

ガーリックシュリンププレート

1,080yen 単品680yen

殻ごと食べられるソフトシェルシュリンプを使用したオアフ島カフク地方の名物。

モチコチキンプレート

880yen 単品480yen

衣に餅粉を使用したハワイ風鶏の唐揚げ、ハニーマスタードで仕上げました。

バッファローモチコチキンプレート

930yen 単品530yen

モチコチキンに辛口のバッファローソースを絡めました。

スパムむすびプレート

2ヶ730yen 3ヶ940yen

ハワイ州で軽食やおやつとして親しまれているスパムと米飯の海苔巻き。

単品 1ヶ250yen 2ヶ480yen 3ヶ690yen

● ライスは白米と雑穀米からお選び頂けます。
※ 雑穀米はなくなり次第終了とさせていただきます。

● ライス(大盛り+80円)(小盛り-30円)
● スープをオニオングラタンスープに変更(+350円)