



STARTERS

Hawaiian Ahi Sashimi ハワイ産マグロの刺身 - 21

枝豆のピューレ・白菜、ベーコンビッツ、ワンタン、生姜のエマルジョン、醤油をスパイシーなライチウォーターで和えたサラダを添えて

Grilled American Kobe & Seared Spiced Ahi

アメリカ産神戸牛のグリル&スパイシーなマグロのレア焼き - 27

ハワイ島のカフラ牧場産のステーキ・ニンジンのフライ・ブルゴーニュ風ソース・白菜のコールスロー・しそのエマルジョン
わさび醤油のフォーム・ピーシューツとごいっしょに

Markea Blue Prawns マーケア ブルー ブラウン(海老) - 17

クラ産コーンコロツケ・マスカルポーネチーズと赤いパプリカ・マティノンベジタブルポルトガル風ソーセージのグレイビーソースでお召し上がりください

Spiced Seared Ahi "Pizza" マグロのレア焼きピザ - 19

揚げたパン・わさびマヨネーズ・白菜と生姜のコールスロー・パイナップルとアボカドのレリッシュ・醤油とお召し上がりください

Tarte Flambée タルト フランベ - 17

クリスピーなピザ・スパイシーなクレーム フレッシュ・オニオンのキャラメリゼ・ベーコンビッツ
バルメザン&モッツアレラチーズ・パセリを添えて

Cold Crab Cake 冷たいカニコロツケ - 19

ココナッツに浸したカニの身・トーストしたバナナブレッド・醤油・柚子とハワイ産チリペッパーのフォームとごいっしょに

Crispy Calamari クリスピー カラマリ - 16

にんにくのアイオリソース・辛いトマトソースを添えて

SOUP AND SALADS

Maui Onion Soup マウイオニオンのスープ - 12

サワードウパンのトースト・グリユイエールチーズ・クリスピーマウイオニオン

UpCountry Mixed Greens

マウイ島アップカントリー産のミックスグリーン - 14

ワンタンチップス・ニンジン・エシャロット・パクチー・マンゴーとハラペーニョのドレッシングでお召し上がりください

Baby Blue Salad ベビーブルーサラダ - 16

レタス・ベーコンビッツ・ゴルゴンゾーラチーズ・ポートワインとマルメロのピューレ
アンチョビとゴルゴンゾーラチーズのドレッシングでお召し上がりください

Grilled Chicken & Green Papaya Salad グリルチキンとグリーンパパイヤのサラダ - 18

ベビーロメインレタス・キュウリ・ニンジン・スプラウト・ハーブ・カシューナッツを甘酸っぱいドレッシングとごいっしょに

ENTREES

Small Kine Jerk Monchong

ジャークモンチョン(白身魚) - 29

ジャスミンライス・チェリートマト・中国菜・マンゴーのレリッシュ・
ココナッツのスープとお召し上がりください

Painted Hills Natural Beef NY Strip Steak

ナチュラルビーフのショートロインステーキ - 34

じゃがいものアリゴ・ほうれん草のソテー・マッシュルーム・ステーキソースを添えて

Macadamia Nut Crusted Lamb Loin

マカダミアナッツをまぶした羊肉ロイン - 34

真空調理法・クリーミーなキノア・アスパラガスのグリル・
ゴールデンレーズンのコンポート・ハイビスカスのリダクション

The Pasta Bowl パスタボウル - 28

Choice of one pasta: パスタをお選びください:

penne ベンネパスタ 又は pappardelle パッパルデッレ

Choice of one sauce: ソースをお選びください:

Grilled chicken with mushroom marsala sauce

グリルチキンとマッシュルームのマーサソース

Markea prawns with crumbled Italian sausage and marinara

海老とイタリアンソーセージのマリナーラ

Mixed vegetables in Alfredo ミックスベジタブルのアルフレード

Cockles in a preserved lemon horseradish sauce 赤貝とレモンの塩漬と西洋わさびのソース

Hana Bay Fish 'n Chips

フィッシュアンドチップス - 19

本日のお魚をビールをつかった衣で揚げました。タルタルソース・
フレンチフライポテト・サイドサラダとお召し上がりください

Bistro Molokini's Surf & Turf Burger

ビストロモロキニ サーフ&ターフ バーガー - 24

アメリカ産神戸牛に大正海老とガーリッククリームチーズを詰めました
モントレージャックチーズ・バーベキューフレンチフライといっしょに

For more family friendly items please ask for our keiki menu.

お子様用メニューもご用意してあります。係りの者にお尋ねください。

6.00 split charge for all entrees, 18% gratuity on parties of 8 people or more

**ひとつのメインディッシュを2皿に取り分けてからお出しすることも出来ます

注)その際には6ドルの別料金を頂いておりますので、ご了承ください

*8名様以上でのお食事には18%のサービス料が加算されますのでご了承ください

ROASTED IN OUR KIAWE-WOOD OVEN

マウイ島で育つキアヴェの木を使い、香ばしさを引き立てます

Kiawe Roasted King Fish with a Parsley Mustard Breading

キングフィッシュのロースト - 31

パセリとマスタードを衣にしてローストしたキングフィッシュ・
ポテトウエッジ・ゴボウの煮物・ニンジンブロンズフェネル・赤貝・
マリニエールソースでお召し上がりください

Spiced Roasted Pork Tenderloin

スパイスしたポークテンドーロイン(ヒレ) - 28

オニオンのキャラメリーゼリゾット・サンバーストスクワッシュ・
ニンジン・スービーズソース・バルサミコリダクション

Wood Oven Roasted Airline Chicken Breast

ローストチキン(胸肉) - 28

モロカイスイートポテトのグラタン・シェリーワインリダクションとお召し上がりください

PIZZAS AND FLATS

Spinach & Artichoke Flat

ほうれん草とアーティチョークのピザ - 17

ひよこ豆のフムス・モッツアレラチーズ・赤ピーマンのロースト

Bistro Molokini Margherita Flat

ビストロモロキニ マルゲリータ ピザ - 16

新鮮なトマト・モッツアレラチーズ・エキストラバージンオリーブオイル・バジル

Lobster Piadini

ロブスター ピアディーニ - 23

マリナーラ・モッツアレラチーズ・ロブスターサラダ・ミックスグリーン・
コーンのグリルとヒカマのスロー

Add a fried egg to any pizza for 2.50

\$2.50で目玉焼きをどのピザにも加えることができます