



humuhumunukunukuapua'a  
pacific rim restaurant • maui

## 前菜 PUPUS

- モロカイ ティザーヌ クルマエビ  
**MOLOKA'I TISANE BLACK TIGER PRAWNS** 18  
ジンジャーキャロット・ブルールーージュソース・玉ねぎとりんごのレリッシュ
- アメリカ産神戸牛とブリーチーズの餃子  
**AMERICA KOBE BEEF & BRIE CHEESE POT STICKERS** 17  
マウイ産パイナップルのレリッシュ・バルサミコ醤油
- あめ色ホタテ貝 **CARAMELIZED DIVER SCALLOPS**  
前菜/メインディッシュ 17/31  
当ホテルで育ったブレッドフルーツのコロッケ・ブラックラディッシュとシソ-マウイ産  
トマトを使ったソース
- 味噌とコーンのビスク **MISO-KULA CORN BISQUE** 16  
椎茸と伊勢海老のシュウマイと一緒に
- フムフムの前菜サンプラー **HUMUHUMUNUKUNUKU PUPU PU'AI** 20/1人前  
色々な前菜を楽しみたい方へ  
あめ色ホタテ貝・モロカイ ティザーヌ クルマエビ・レモングラスのポークリブ  
・マグロのタルタル
- レモングラスのポークリブ **LEMONGRASS BABY BACK PORK RIBS** 15  
ハワイアンスタイルのポークリブ
- 新鮮な生もの **RAW BAR**  
キハダマグロとハマチのたたき
- YELLOW FIN & YELLOW TAIL SIZZLING TATAKI** 19  
マグロとハマチをごま油でレア焼きにしました・おごのり・香草・  
3白トリュフ醤油でお召し上がりください
- マカジキのレア焼き **SEARED STRIPED MARLIN** 21  
アワビの蒸し煮・ハワイ産のエリンギサラダ・クリスピーなジャスミンライス
- マグロのタルタル **FIRECRACKER AHI TARTARE** 18  
サンバルとクラ産のコーンブレッド・マウイ産のクレームフレッシュ・  
トーストした松の実を添えて
- 日本産ハマチのカルパッチョ **JAPANESE HAMACHI CARPACCIO** 23  
スイカ・ハバネロとパイナップルミントといっしょに
- サラダ **SALADS**
-  マウイ産ケールのサラダ **GROWN ON MAUI KULA KALE SALAD** 14  
当ホテルで作られた蜂蜜とパパイヤの種のドレッシング・リンゴ・  
ブリオッシュのトースト・ハワイ産パパイヤのジャム
- マウイ産芽キャベツのサラダとフィンガリングポテト  
**WARM UPCOUNTRY BRUSSEL SPROUT SALAD WITH FINGERLING POTATOES** 13  
甘醤油グレース・スモークベーコン
- マウイ島クラ産レタスのサラダ **KULA LAU'AI** 13  
クラ産バターレタス・ホワイトチェダーチーズ・梨・  
甘く煮詰めたマカダミアナッツ・マスタードのドレッシング
- 付け合せ **SIDES - OHANA STYLE**
- ヤシの芽とポテトのグラタン **HEARTS OF PALM GRATIN POTATOES** 9  
にんにく風味のいんげん **GARLIC SCENTED FRENCH GREEN BEANS** 9  
にんにくのマッシュポテト **ROASTED GARLIC MASHED POTATOES** 9  
ココナッツ入りジャスミンライス **TOASTED COCONUT JASMINE RICE** 9  
醤油味の焼飯 **SHOYU FRIED RICE** 9  
中国菜の炒めもの **GLAZED BABY BOK CHOY** 8  
ロミロミ サーモン **LOMI LOMI SALMON** 8  
アスパラガスのグリル **GRILLED ASPARAGUS** 8  
季節のきのこのソテー **SAUTEED SEASONAL WILD MUSHROOMS** 8  
ローカルスタイルのポテトサラダ **LOCAL STYLE POTATO SALAD** 8



humuhumunukunukuapua'a  
pacific rim restaurant • maui

## 山と海からの主菜・メインデッシュ LAND & SEA ENTREES

### 伊勢海老 HAND CAUGHT LOBSTER

**HAWAIIAN SPINY TAIL** \$58/lb or **KONA MAINE** \$52/lb (based on availability)

\*ご用意出来ない日もありますのでご了承ください

当レストランのラグーン(潟)からスパイニーロブスター、  
またはハワイ産ロブスターをお選び頂いております。

"蒸す"または"グリル"でお召し上がりください

フムフムヌクヌクアプアア特製の焼飯を添えて。最低2lbs(900g)

**マヒマヒ MACADAMIA NUT CRUSTED MAHI MAHI** 35

マカダミアナッツをまぶしたマヒマヒ料理にバニラの風味をかかせたスイートポテトとパイナップル、  
タマリンドソースを添えて

**中華街風プーサン CHINA TOWN STYLE POUSSIN** 28

小さめチキンのローストを醤油味の焼飯、サンバル茄子炒めといっしょにお召し上がりください

**マグロのレア焼き SEARED KEANA'E 'AHI** 37

ジャスミンティーとレモングラスのカレー、ココナッツ入りライス、海老のポキといっしょに

**フムのサーフ and ターフ HUMU'S SURF AND TURF** 54

グリルした伊勢海老の尾、140gのフィレスステーキ  
アスパラガス、マッシュルームのロースト、ペッパーコーンのソース、  
にんにくのマッシュポテトを添え

**アラスカ産えぼ鯛 MISO - SAKE ALASKAN BUTTERFISH** 36

味噌とお酒でマリネして調理したえぼ鯛に、マウイオニオンと柚子の醤油・和野菜・  
中国菜のソテーを添えて

シェフのお勧め；「純米雪酒の芽舎」300ml/ \$38 または120ml グラス/ \$17とご一緒に

### ハワイ産のシーバス

**CRAB CRUSTED HAWAIIAN HAPU'UPU'U - SEA BASS** 35

カニをまぶして焼いたシーバスに、クレソン、ワラビのサラダ、フィンガーリングポテト、  
ペッパーコーンのソースを添えて

### タスマニア産鮭のレア焼き

**CAST IRON BLACKENED TASMANIAN SALMON** 35

ローカルスタイルのポテトサラダ、からし醤油、ロミロミサーモンといっしょに

### お刺身ディナー (係りの者にお尋ねください)

**SUMO - TORI SASHIMI DINNER** (inquire with your server) 36

ハワイ産・日本産のお刺身4種類を、酢飯、なます、豆腐と一緒に召し上がりください

シェフのお勧め；「オーガニック竹林酒」 720 ml. ボトル/\$85 または120mlグラス/ \$16とご一緒に

**羊肉料理 MALAYSIAN STYLE MARINATED RACK OF LAMB** 42

マレーシア風にマリネした羊肉にマスタード、チリソースを添え  
ブリオッシュパンとトリュフのパンブリン、にんにくのマッシュポテトをいっしょに

### 神戸牛のショートリブ

**5 - HOUR BRAISED WAGYU - KOBE BEEF SHORT RIBS** 32

神戸牛のショートリブ

### オレゴン産ナチュラルビーフのフィレスステーキ 227G

**\*FILET MIGNON 8 OZ** 41

マウイオニオン/ビーフ/赤ワインで作られたソース、赤ワインのソース、  
又はマウイオニオンのキャラメリゼソースでお  
召し上がりください にんにくのマッシュポテトをいっしょに

\*当レストランでは、オレゴン州で育てられた健康で安全な"ナチュラルビーフ"を使用しています。

**日替わりベジタリアンプレート MAI KA MALA - FARM THE GARDEN** 26

本日のシェフ特製ベジタリアンプレートを係りの者に聞いてください

\*\*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