



humuhumunukunukuapua'a
pacific rim restaurant • maui

SMALL PLATES 小皿料理

Ahi Traps まぐろのかわり天ぷら	15
まぐろをレモングラスで巻いて揚げた天ぷら	
Pan Seared Diver Scallops ホタテのレア焼き	16/30
ホタテをレアに焼き、プレートにバジルの花、根野菜のかりかりコロツケ、みかんのサラダ、ぶどうのソースを添えて 前菜サイズ/メインディッシュサイズ	
Coconut Tiger Prawns 海老(ブラックタイガー)の天ぷら	17
海老にココナッツをまぶした天ぷらに柚子のソース、マンゴー、きゅうりとミントを添えて	
Awapuhi Niu Pork Ribs 小豚のリブ	13
生姜、パクチー(香草)、唐辛子と一緒にスモークしたリブ インドネシア風マンゴーのバーベキューソースとマンゴーのピクルスを添えて	
HumuhumunukunukuPUPU Pu'ai 色々な前菜を楽しみたい方へ	19/1 人前
まぐろのかわり天ぷら、ホタテ、海老の天ぷら、小豚のリブ	
Kea'hole Lobster Bisque 伊勢海老のカレースープ	12
伊勢海老、カレー、ココナッツミルクベースのスープに、伊勢海老の身をいれて仕上げました	

RAW PLATES 生もの

Ahi Sashimi and Poke Sampler まぐろの刺身とポキのサンプラー	22
刺身:きゅうりのなます、新鮮なわさびを添えて ポキ:まぐろを青りんご、松の実、青ねぎ、赤のパプリカオイルで味付けました	
Carpaccio of Japanese Hamachi 日本産はまのカルパッチョ	22
ハワイ産の黒塩、柚子、唐辛子、セロリと生姜のシャーベットを添えて	
Kula Lau'ai マウイ島クラ産レタスのサラダ	12
ホワイトチェダーチーズ、アジアの梨、砂糖で煮詰めたマカダミアナッツ、マスタードドレッシングをのせ	
Surfing Goat Cheese and Ipu Salad ヤギのチーズとメロンのサラダ	12
マウイ島アップカントリーで作られているヤギのチーズ、マウイ島クラでとれた花とミントを 甘い赤ワインのドレッシングでお楽しみください	

**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



humuhumunukunukuapua'a
pacific rim restaurant • maui

LARGE PLATES 大皿料理

Alakahiki Channel Mahi Mahi マカダミアナッツをまぶしたハワイ産マヒマヒ	34
シトラスのバターソース、中国菜、マンゴーとミントの薬味 ココナッツ入りジャスミンライス	
Tasmanian Salmon Thai Americane タスマニア産鮭のレア焼き	35
レア焼き鮭に伊勢海老のクリーム、チェリー・アプリコット・クランベリージャムを添え、 葉野菜煮と白いご飯をいっしょに	
Whole Roasted Tai Snapper 鯛の姿焼き *ご用意出来ない日もありますのでご了承ください	60
バナラの風味の中国菜、伊勢海老のオレンジソース、赤ハラペーニョ、ライチとバクチャー(香草)、 ココナッツ入りジャスミンライスといっしょに	
Grilled Ahi Caught in the Alanuihaha Channel ハワイ産まぐろのグリル	36
醤油とトリュフのソース、椎茸、枝豆、きぬさやに白いご飯を添えて	
Roasted Snapper from the Kaiwi Channel ハワイ産鯛のロースト	35
ハワイ産トマトのマリネ、生ハム、トマトと生姜のソース、フェネルのライスに 白いご飯を添えて	
He'e Nalu Mahi'ai フムのサーフ and ターフ	52
グリルした伊勢海老の尾、140gのフィレステーキ アスパラガス、マッシュルームのロースト、赤ワインのソース、にんにくのマッシュポテトを添えて	
Malaysian Style Marinated Rack of Lamb 羊肉料理	40
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プリン、にんにくのマッシュポテトをいっしょに	
Hand Caught Kipahulu Spiny or Kona Maine Lobster (based on availability)	
伊勢海老 *ご用意出来ない日もありますのでご了承ください	56/lb or 50/lb
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ブアア特製の焼飯を添えて。最低 2lb(900g)	
Organic Chicken Breast 地鶏の胸肉	28
地鶏の胸肉を生姜とごまでマリネしました。きぬさや、中華風ソーセージをいっしょに 生姜とパイナップルのソース、ココナッツ入りジャスミンライスを添えて	
*Filet Mignon 8 oz オレゴン産ナチュラルビーフのフィレステーキ 227g	40
マウイオニオンのソース、赤ワインのソース、又は赤ワインとトリュフの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。	
Mai Ka Mala 日替わりベジタリアンプレート	
本日のシェフ特製ベジタリアンプレートに係りの者に聞いてください	

SIDE PLATES サイドディッシュ

Lobster and Tarragon Mashed Potatoes 伊勢海老とタラゴンハーブのマッシュポテト	9
Garlic Roasted Fingerling Potatoes にんにくとポテトのロースト	9
Roasted Garlic Mashed Potatoes にんにくのマッシュポテト	9
Toasted Coconut Jasmine Rice ココナッツ入りジャスミンライス	9
Shoyu Fried Rice 醤油焼飯	9
Glazed Baby Bok Choy 中国菜の炒めもの	8
Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	8
Sautéed Seasonal Wild Mushrooms 季節のきのこのソテー	8
Ginger Scented Sautéed Snow Peas さやえんどうと生姜のソテー	8