

----- Starters -----

前菜

- Japanese Eggplant & Zucchini Soufflé 日本ナスとズッキーニのスフレ ..... 9.95  
新鮮なトマトとバジルのソース添え
- Seafood Tofu Dumpling 魚介と豆腐の揚げシュウマイ ..... 9.95  
炒めたほうれん草に醤油と生姜のソースをからめたものを下にひいて
- Duck Confetti Spring Rolls 鴨肉の春巻き ..... 9.95  
スパイシーな海鮮醤と新鮮なマンゴーとトマトのサルサ添え
- Lobster Pot Stickers ロブスターのポットスティッカー (餃子) ..... 9.95  
サンバルの唐辛子、醤油で仕上げるブルブラン (バターソース) きゅうりのナマス添えて
- Pan Seared Day Boat Jumbo Sea Scallops, White Truffle Oil Essence ..... 11.95  
採れたてジャンボ帆立貝柱焼き ホワイトトリュフオイルのエッセンス入り  
薄くスライスしたパルミジャーノレッジャーノと ロブスターのブルブラン (バターソース) 添え
- Sautéed Escargot & Prawns エスカルゴと海老のソテー ..... 10.95  
ローストしたガーリック、ドライシェリーと ブランデーのクリームソース添え
- Baked Stuffed Quail ウズラの詰め物焼き ..... 11.95  
フォアグラ、ポータベラマッシュルーム、サンドライトマトと  
新鮮なハーブを骨を取り除いたウズラに詰めて
- Kataifi & Macadamia Nut Crusted Jumbo Black Tiger Prawns ..... 9.95  
カタイフィ (ギリシャのヌードル) とマカデミアナッツのカリカリ衣付  
ジャンボブラックタイガー海老のフリット  
ディーンのパリパリ産 有機栽培のベイビーグリーンと  
新鮮なパイナップル、そしてパイナップルのビネグレットソース添え
- Alaskan King Crab Cake アラスカ産キングクラブケーキ ..... 9.95  
作りたてのローストガーリック入りアイオリソースと  
ディーンのパリパリ産 有機栽培のベイビーグリーン添え
- Fresh Ahi Katsu 産地直送まぐろのカツ ..... 11.95  
わさびとイエローカレーのソースと新鮮なマンゴーとトマトのサルサ添え
- Skewered Grilled Beef Tenderloin 牛テンドーロインステーキの串焼き ..... 9.95  
ローカルスタイルの牛肉料理を野菜のピクルスと共に
- BBQ Honey Hoisin Baby Back Ribs ..... 9.95  
はちみつと海鮮醤のベイビーバックリブ バーベキュー
- Baked Kona Lobster Pot Pie (Please allow 12 minutes cooking time) ..... 18.95  
コナ産ロブスターのポットパイ (12分お時間を下さい)  
パイの中にキャラメル色になるまで調理した小粒の玉ねぎと  
マッシュルーム、ほうれん草を入れて
- Chef Signature Combination Appetizer Platter (enough for 2) ..... 26.95  
シェフの十八番 前菜の盛り合わせ (2人前)  
アラスカ産キングクラブケーキ、採れたてマグロのフライ、  
鴨のパリパリ春巻き、カタイフィとマカデミアナッツの  
ジャンボブラックタイガー海老のフリット

----- Soup & Salads -----

スープ & サラダ

- Roasted Fresh Kahuku Corn Chowder ..... 5.95  
カフクの採れたて焼きとうもろこしのチャウダー  
沖縄の紅芋、チキンとシャロット入り
- Organically Grown Dean's Waimanalo Baby Greens ..... 5.95  
ディーンのパリパリ産 有機栽培のベイビーグリーンサラダ  
バルサミコとタマリンドのドレッシングで
- Waimanalo Valley Baby Romaine Caesar Dressing ..... 6.95  
ワイマナロ産ベイビーロメインレタスのシーザーサラダ  
パルメジャンチーズ、カフクの焼きとうもろこしとタロ芋のクルトンをのせて
- Warm Baby Spinach & Watercress Salad ..... 6.95  
ベイビーほうれん草とウォータークレス (オランダカラシ) の温かいサラダ  
ハウウラ産トマト、紫玉ねぎ、マカデミアナッツとシェーブルチーズの  
クルトンをラズベリーとしょうがのビネグレットソースでどうぞ

----- Entrees -----

メイン

Wild Mushroom and Fresh Heart of Palm risotto.....	25.95
ワイルドマッシュルームと新鮮なヤシの新芽のリゾット ホワイトトリュフオイルのエッセンスを入れて	
Pan Roasted Breast of Chicken ローストチキン (むね肉) .....	25.95
タイのもち米を蓮の葉に包んで蒸したものと一緒に	
Grilled Atlantic King Salmon with Truffle Madeira Sauce.....	27.95
大西洋産キングサーモンのグリル トリュフのマデイラソース アジア風炒め野菜とマッシュポテト添え	
Grilled Fresh Mahi Mahi with Thai Red Curry Sauce .....	28.95
新鮮なマヒマヒのグリル タイのレッドカレーソース アジア風炒め野菜と若菜のそば添え	
Spicy Garlic and Pepper Frog Legs.....	29.95
カエルもも肉のスパイシーなガーリック&黒胡椒風味 生姜とにんにく入り海南風ライスと一緒に	
Long Island Duck Bistro Style ロングアイランド鴨のビストロスタイル .....	32.95
焼いた鴨のむね肉と炒めて蒸し煮したもも肉をスパイシーな ポートワインのデミグラスソースを添えて 炒めた野菜とマッシュポテトと共に	
Wok Seared Jumbo Black Tiger Prawns .....	31.95
ジャンボブラックタイガー海老 唐辛子と生姜のスパイシーソース アジア風炒め野菜とライスと一緒に	
Pacific-Rim Ciopino & Crostinis .....	32.95
パシフィックリム チオピーノ&クリスティニー 採れたての帆立貝柱、地元の鮮魚、カウアイ島産の海老、 ニュージーランド産のムール貝をココナッツのプロスで	
Grilled Marinated Pork Tenderloin ポークテンダーロインステーキのグリル.....	31.95
ワイルドマッシュルームのソテー、アスバラガスのグリルとマッシュポテト添え	
Braised Boneless Short Rib with Kabocha Pumpkin .....	32.95
アジア風ショートリブの炒め煮 かぼちゃのマッシュ添え 料理長チャイのもう一つのレストランからの人気メニュー、 骨を取り除いたショートリブの炒め蒸し煮	
Grilled Beef Tenderloin 牛テンダーロインステーキのグリル .....	33.95
新鮮なしいたけとキャンティ赤ワインのデミグラスソース ハワイタロ芋のマッシュ添え	
New York Steak Spicy Diavola Sauce.....	35.95
ニューヨークステーキ スパイシーディアボラソース オーブンドライマト、焼き栗、キャラメル色になるまで調理した 小粒の玉ねぎとフェネルシード添え	
Grilled Mongolian Lamb Chops with Brandy Demiglace .....	37.95
モンゴル風仔羊のチョップのグリル ブランデーデミグラスソース マッシュポテトとアジア風炒め野菜添え	
Asian Pesto-Sake Steamed Whole Moi アジア風ペストと酒のモイの姿蒸し .....	35.95
ナ口産野菜天ぷらの蒸し煮と一緒に、中華風の熱々のソースをかけて	
Crispy Whole Snapper パリパリ鯛の姿揚げ .....	36.95
サンドライトマトのシトラスブルブラン (バターソース) アジア風炒め野菜添え	
Chai's Medley Platter チャイお薦め盛り合わせ .....	42.95
ジャンボブラックタイガー海老 スパイシーソース、牛テンダーロインステーキのグリル、 新鮮なサーモンのグリル トリュフのマデイラソース	

Mahalo for supporting live Hawaiian entertainment  
ハワイアン生演奏へのご支持をありがとうございます

Between the Performance A \$20.00 minimum order per person is required.  
演奏中はお一人様最低20ドルのご注文をお願い致します

Special Offers doesn't apply to complete dinner  
ディナーのセットメニューには、特別な注文は受け付けておりませんので、ご了承願います

A 17% Gratuity will be included  
17%のサービス料金を加算して請求させていただきますのでご了承願います