

全てのディナーには
サラダ又はクラムチャウダー

白米、玄米、フライドポテト、マッシュポテトよりそれぞれ1品ずつお選びいただけます

Chart House Dinner For Two* チャートハウスディナー お二人様用	お一人様	93.00
メインロブスター、キングクラブ、フィレ肉		
Live Maine Lobsters* メインロブスター 蒸し焼き又は刺身 (1-1/4ポンド)		56.00
Ahi Mignon* アヒ ミニヨン	43.00/ライト	27.00
アヒを生薑醤油でマリネしレアにグリル、溶かしバターで コック長おすすめの美味しいベスト料理		
Pan Seared Ahi* アヒ香草タタキ		46.00
生姜、ガーリック、カイワレ ソースはポン酢ソース		
Crustacean Broil* 海鮮ブロイル		78.00
ロブスター、ジャンボシュリンプ、貝柱、蟹 シーフード盛り合わせ		
Garlic Steak* ガーリックステーキ.....	大250g	58.00/小140g
42.00 テンダーロインビーフをガーリックとバターで		
Grass-fed Bison Tenderloin* 225g 牧草のみでの飼育バイソン牛柔らかくてジューシー.....		59.00
Abalone ハワイ島コナ産 エゾ アワビ リッチで美味しい.....		82.00

本日とれたての魚

ORA King Salmon* ニューゼaland産キングサーモンのソテー	43.00
Grilled Mahimahi* マヒマヒのグリルまたはオープンソテー	45.00
胡麻、醤油入りアイオリソース又はマカデミアナッツを付けてオープン焼き	
Stuffed Ahi* スタッフド・まぐろ	45.00/ライト 30.00
ダンジネスクラブの身をマグロに詰めてホーランデーズソースをかけました	
Chilean Sea Bass* チリ産シーバス (スズキの種)	46.00
ふっくら柔らかくてマイルド、バターソースで	
Grilled Shutome* メカジキのグリル	35.00

海老・蟹・貝類

Baked Stuffed Shrimp ベイクドスタッフドシュリンプ	45.00 (4尾) /ライト	30.00 (2尾)
カニ肉と海老のすり身を詰めてパン粉で包んでこんがりオープン焼き		
Kafuku Prawns カフクシュリンプ.....	ディナー約	5-6匹
52.00 ハワイの特産物 カフクのボタン海老をガーリックバター又は四川風 お好みのスタイルをお選びください		
Shrimp Portofino シュリンプ ポルトフィーノ 大型シュリンプをオリーブオイルでソテー		
レモンガーリックソースエンジェルヘアパスタ添え		
	41.00	
Alaskan King Crab Legs アラスカ産キングクラブ 柔らかくて、絶品	1ポンド(2本)	99.00
Spiny Lobster Tail* スパイニーロブスターテール 溶かしバター付き		55.00
Two Tails* スパイニーロブスターテール (2尾)		97.00

シェフ・アーニーのお得意料理

Chicken Piccata チキンピカタ レモンバターソース リングイネパスタ添え.....	32.00
Paniolo Ribs パニオロリブ (スペアリブ)	39.00/ライト
	29.00

*Consuming Raw or Undercooked Food May Increase Your Risk of Foodborne Illness
生又は加熱が不十分な食品を消費することにより食中毒を起こすリスクが高くなる場合があります。