



2012 Spring.

Dinner Menu

2012.Spring



2012 Spring.

Appetizer

バッファロー・ウィング
Buffalo Wing

チキン・セロリ・ブルーチーズドレッシング
Chicken, celery, blue-cheese Dressing
¥1000

フレンチフライ
French fries

Crisp French fries with chile aioli dipping sauce

S size ¥600
M size ¥1000
L size ¥1500

オニオンリング・タワー
Onion ring Tower

Crisp fried onion and dipping sauce
¥980

カラマリ・フライ
Crispy Calamari

¥900

フィッシュ&チップス
Pacific Rim Fish & Chips

マヒマヒ・フライドポテト・タルタルソース・レモン
Mahi mahi, French fries, tartar sauce and lemon

¥1400



2012 Spring.

Appetizer

ハワイアン・ポキ

Hawaiian Poke

本日の海鮮・キュウリ・タマネギ

Seafood of day, cucumber, onion

¥1200

ガーリック・シュリンプ

Garlic Shrimp

シュリンプ・タマネギ・レモン

Shrimp, onion, lemon

¥1200

ケイジャン・シュリンプ

Cajun spice Shrimp

シュリンプ・レモン・ケイジャンスパイス

Shrimp, lemon, Cajun spice

¥1000

スパイシー枝豆

Spicy soybeans -Chinese taste-

枝豆・オリジナルスパイシーソース

Soybeans, Chile pepper, original sause

¥600

本日のスープ

Soup of Today

スタッフにお尋ねください。

¥800



2012 Spring.

Salad

No Reservations ・ ハウス ・ サラダ

No Reservations House Salad

お好みのドレッシングをお選びください。

Choose whichever you'd like.

アランウォンズ ジャパニーズ ドレッシング with 海老
Alan Wong's Japanese Dressing with shrimp
¥1200

シーザーサラダ ドレッシング with 鶏胸肉
Caesar Salad Dressing with chicken
¥1400

H.B.D
Honey, Balsamic of Dressing
¥1000

ハニーマスタード ドレッシング with ベーコン
American Honey Mustard Dressing with beacon
¥1200

オリエンタル風ポン酢ドレッシング with マグロの瞬間焼き
Soy vin-egret Dressing with Ahi
¥1300



2012 Spring.

Pasta

グリーンカレーのオリエンタル・ラビオリ・パスタ

Oriental Green Curry Soup Ravioli

ココナッツスープ・グリーンカレーペースト・チーズラビオリ
Coconuts soup, Green Curry Paste, Chinese ravioli, Mozzarella cheese

S size ¥1300

L size ¥1900

九条ネギとベーコンのペペロンチーノ

Spaghetti Aglio olio e Peperoncino

九条葱・ベーコン・唐辛子・ニンニク
Kujo-onion, beacon, chile, garlic

S size ¥1100

L size ¥1700

Chef Leeの香港風リングイネ

Doremi of Tokyo's Fried Noodle

ナルト・パプリカ・シュリンプ・青海苔・オイスターソース
Naruto, paprika, shrimp, dried seaweed, oyster sauce

S size ¥1000

L size ¥1600

トマトと海老のエンジェルヘアーパスタ

"HARAKIRI" shrimp and Tomato Angel hair Pasta

トマト・シュリンプ・分葱
Tomato, shrimp, green-hair onion

S size ¥1400

L size ¥2000



2012 Spring.

Roll Sushi

レインボーロール Rainbow Roll

本日の鮮魚・マグロ・サーモン・海老等
-Fishes of Today, Tuna, salmon, shrimp, and more-

¥1500

スパイダーロール Spider Roll

ソフトシェルクラブ・キュウリ・かいわれ・レタス
-Soft shell crab, cucumber, sprout, lettuce-

¥1400

ドラゴンロール Dragon Roll

アボカド・イクラ・ウナギ・キュウリ
-Avocado, Ikura, Eel, Cucumber-

¥1400

ハワイアン・ポキ・ロール Hawaiian POKE Roll

ポキ・キュウリ・タマネギ・レタス
-poke, cucumber, onion, lettuce-

¥1400



2012 Spring.

Main Dish

クロスボーン・カルビ・ステーキ

Cross Bone Kalbee Steak

骨付カルビステーキ・マッシュポテト・コリアンソース
Kalbee short ribs, mash potato with Korean BBQ sauce

¥2800

牛フィレ肉とアスパラ・蒲焼ソース仕立て

Filet steak and Asparagus With Kabayaki Souce

ソテーした牛フィレにアスパラガスを添えて。

Filet steak, Asparagus

¥1400

白身魚のミソセサミドレッシング

Alan Wong's Style Suzuki ginger Souce

ソテーした白身魚を白味噌と白胡麻のソースで。

Siri-Miso and Sesame Vinaigrette and Pan Roasted Suzuki

¥1400

銀鱈の西京焼き

Cod with "Saikyo" Miso

自家製西京味噌を銀鱈に漬け込んで。

Kyoto Style sweet taste Codfish

¥1500

フリフリチキン

Huli Huli Chicken

鶏のもも肉を10種類のスパイシーなスパイスでマリネして。

10 secret spiced grilled chicken

¥1400

ロコモコ

The "LOCO MOCO"

オリジナルハンバーグと目玉焼きのワンプレート。

Original Hamburger patty, sunny side up egg, shrimp, Lomi tomatoes

¥1000



2012 Spring.

Dessert

アイスクリーム盛り合わせ
"Three of a Kind" Ice cream

S size ¥900
L size ¥1200

ハワイアンパンケーキ
Hawaiian Pancake

¥1200

Please inform us of any Food allergies or dislikes.

苦手な食材やアレルギーなどがございましたら、
スタッフにお伝えください。