

new wave appetizers 前菜

- fried oysters** かきフライのわさびソース 14
wasabi aioli
- garlic shrimp** ガーリックジャンボシュリンプ 13
jumbo shrimp, stir fry vegetable
- maguro brulee** 鮪の味噌あぶり焼き 16
flamed miso, mirin glazed blue pacific ahi tuna
- big island tempura** ハワイ産、野菜の天ぷら 14
hamakua mushroom, sweet onion, carrots, asparagus
- imari salad** 伊万里サラダ 9
baby greens, sake poached fresh heart of palm, imari ginger dressing
- namasu cucumber and abalone salad** 19
キュウリとアワビの酢の物
sweet japanese cucumber salad, thin sliced abalone
- soft shell crab** ソフトシェルクラブのから揚げ 18
crispy fried whole crab
- new wave sashimi** ニュースタイル刺身 18
hamachi, jalapeño, cilantro, truffle ginger dressing

specialty 特選料理

- bento** 伊万里弁当 45
zensai, chef's appetizer, sashimi, zaru soba
tempura, shrimp and vegetable

hawaiian opakapaka - or - new york steak

steamed rice and tsukemono, miso soup
choice of ice cream
- yose-nabe*** レモングラスと昆布だしの海鮮鍋 52 per person
selection of island fresh fish, sea scallops, shrimp, and japanese
vegetables, kombu lemongrass broth, tempura or sashimi,
steamed rice, tsukemono, and choice of ice cream
- sukiyaki *** すき焼き 55 per person
wagyu beef, japanese vegetables, sukiyaki sauce
tempura or sashimi, steamed rice, tsukemono, and choice of ice cream
- shabu shabu*** しゃぶしゃぶ 55 per person
wagyu beef, japanese vegetables, kombu broth
tempura or sashimi, steamed rice, tsukemono, choice of ice cream

*minimum of two orders per table
料金は一名様分です。オーダーは二名様より。

IMARI

traditional appetizers 伝統的な前菜

- agedashi tofu** 揚げだし豆腐 7
tentsuyu, scallions
- chilled kona kampachi** コナ産かんぱちの薄造り 15
thinly sliced kona kampachi, shiso chiffonade, ponzu sauce
- edamame** 枝豆 6
boiled soy beans, alae sea salt
- miso soup** 豆腐とわかめのお味噌汁 6
traditional miso soup, tofu and wakame seaweed
- tempura moriwase** 海老と野菜の天ぷら盛り合わせ 15
shrimp, vegetable, fish

entrées アントレ

- tempura moriwase** 海老と野菜の天ぷら盛り合わせ 28
shrimp, vegetable, fish
- sautéed scallops** 帆立の照焼きソース 29
mirin, terkiyaki sauce, hamakua mushroom
- miso butterfish** 銀だらの味噌り焼き 32
silky miso and mirin marinade
- grilled kona kampachi** コナ産かんぱちの焼き物 32
soy, yuzu, mirin
- crispy fried whole moi** モイ(ハワイ特有自身魚)のから揚げ 34
ponzu, green onion, momiji oroshi
- tonkatsu** とんかつ 29
lightly breaded pork, tonkatsu sauce, daikon horseradish
- teriyaki chicken** 鳥胸肉の照り焼き 28
free range chicken, island grown shiitake mushroom,
lemon lime teriyaki
- new york steak** 伊万里和風ステーキ 38
mashed potatoes, taro, hamakua mushroom
- filet** ファイレミニョン 42
mashed potatoes, taro, hamakua mushroom
- rib eye steak** リブアイ・ステーキ 44
sliced, mashed potatoes, taro, hamakua mushroom

All entrees served with steamed rice, tsukemono, otoshi

sashimi 刺身

hawaii ahi tuna 鮪の刺身	16
japanese yellowtail はまちの刺身	18
matsu 刺身松 chef's assorted sashimi platter	48
take 刺身竹 chef's assorted sashimi platter	34
ume 刺身梅 chef's assorted sashimi platter	18

nigiri sushi にぎり寿司

abalone あわび	11
bbq eel うなぎ	9
sea urchin うに	9
sea eel あなご	9
giant clam みる貝	11
salmon さけ	9
tuna まぐろ	9
boiled shrimp えび	7
yellow tail はまち	9
squid いか	7
flounder いくら	9
octopus たこ	8
salmon roe いくら	8
tobiko とびこ	10
eggs たまご	6

IMARI

“inside out” rolls 裏巻き寿司

california roll カリフォルニア巻 crab, avocado, cucumber	12
a-bay sunset roll サンセット巻 california roll, tobiko caviar	14
rainbow roll レインボー巻 california roll, assorted fish	17
eel on top roll うなぎ巻 bbq eel, avocado	17
kilauea tuna roll キラウエア・ツナ巻 tuna, tobiko caviar, spicy mayonnaise	14
green sand beach roll 緑砂海岸巻 tuna, flounder, salmon, wasabi mayonnaise	15
lava salmon skin roll サーモンスキン巻 salmon skin, cucumber, burdock root, bonito flakes	9
asparagus salmon roll アスパラガス・サーモン巻 salmon, asparagus, bonito flakes	10
spider roll スパイダー巻 soft shell crab, cucumber, tobiko caviar	16
ebi tempura roll 海老天巻 shrimp tempura, mayonnaise	15
mj roll 巻き tempura shrimp, spicy tuna	16
hilo garden roll ガーデン巻 hilo mixed greens, cucumber, tomato, avocado, asparagus	9

hosomaki rolls 細巻き寿司

tuna roll 鉄火巻	10
shrimp and cucumber roll 海老きゅう巻	9
eel and cucumber roll うなぎきゅう巻	9
hamachi and green onion roll ねぎはま巻	*10
cucumber roll かつば巻	6
pickled radish roll お新巻	5
sour plums and shiso leaf roll 梅しそ巻	5
sour plums and cucumber roll 梅きゅう巻	6
fermented soybean roll 納豆巻	5
marinated dried gourd roll かんぴょう巻	5



SAKE LIST

日本酒メニュー

SAKE FLIGHT 飲みくらべセット

SAMPLER 25

SHO CHIKU BAI NIGORI, TAMANO HIKARI JUNMAI DAI GINJO, HANA FUJI APPLE, TAKARA PLUM

SAKE, PLUM & UME WINE BY THE GLASS 日本酒、梅酒 (グラス)

4197	GEKKEIKAN Served Warm 月桂冠 熱燗で	10
4202	SHO CHIKU BAI NIGORI Unfiltered, Pleasantly Sweet with Complex Flavor 松竹梅 にごり酒 程よい甘さ、複雑な味わい	10
4195	TAKARA PLUM Rich, Sweet and Aromatic Plum Wine Suitable as an Apertif 宝 梅酒 食前に適した甘く芳醇な味わい	11
4208	TAMANO HIKARI JUNMAI DAI GINJO Premium, Silky Smooth Refreshing End 玉乃光 純米大吟醸酒 シルクのようになめらかな口当たり、さわやかな後味	12
4425	HANA Fuji Apple	12

WINE LIST
ワイン・メニュー

SPARKLING WINE スパークリング・ワイン

		Full Bottle	Half Bottle	Glass
		ボトル	ハーフボトル	グラス
3611	DOMAINE CHANDON, Brut, Napa Valley ドメイン・シャンドン、ブリュット、ナバ・ヴァレー	63		
5718	FREIXENET, Blanc de Blanc, Spain フレシネ、ブラン・ド・ブラン、スペイン	42		10
3620	ROEDERER ESTATE, Brut, Anderson Valley ロデレール・エステート、ブリュット、アンダーソン・ヴァレー	65		18

CHAMPAGNE シャンパン

6200	LOUIS ROEDERER, Brut Premier, NV, Reims, France ルイ・ロデレール、ブリュット・ブルミエ、NV、ランス、フランス	123		
4854	LOUIS ROEDERER, Cristal, 1994, France ルイ・ロデレール、クリスタル、1994、フランス	447		
4856	MOET ET CHANDON, Dom Perignon, France モエ・エ・シャンドン、ドン・ペリニオン、フランス	376		
3609/3610	VEUVE CLICQUOT, Yellow Label, Brut, France ヴーヴ・クリコ、イエロー・ラベル、ブリュット、フランス	134	78	

RIESLING リースリング

3751	CHATEAU STE. MICHELLE, Eroica, Columbia Valley シャトー・サン・ミッシェル、エロイカ、コロムビア・ヴァレー	71		
3786	SELBACH-OSTER, Kabinett, Germany ゼルバッハ・オスター、カビネット、ドイツ	60		18
5042	CUVEE ANN-LAURE, Alsace, France キュヴェ・アンヌ・ローレル、アルザス、フランス	60		18

PINOT GRIS ピノ・グリ

7060	KIM CRAWFORD, Marlborough, New Zealand キム・クロフォード、マールボロ、オーストラリア	57		
3645	KING ESTATE, Lorane Valley キング・エステート、ロレーン・ヴァレー	60		18
2764	TRIMBACH, Reserve, Alsace, France トリンバック、レゼルブ、アルザス、フランス	71		

PINOT GRIGIO ピノ・グリージョ

2757	TALUS, California タラス、カリフォルニア	41		
5531	DANZANTE, Italy ダンザンテ、イタリア	43		12

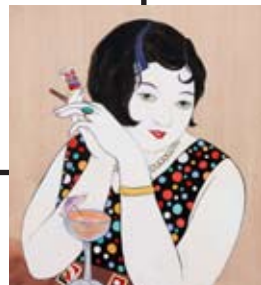
SAUVIGNON BLANC ソーヴィニオン・ブラン

9932	BRANCOTT VINEYARDS, Reserve, New Zealand ブランコット・ヴィンヤーズ、レゼルブ、ニュージーランド	59		
2167	NOBILO, Marlborough, New Zealand ノビロ、マルボロ、ニュージーランド	46		16

CHARDONNAY シャルドネ

3667	CAKEBREAD, Napa Valley ケークブレッド、ナバ・ヴァレー	107		
5773	COLUMBIA CREST, Grand Estates, Columbia Valley ケークブレッド、グランド・エステート、ナバ・ヴァレー	44		13
3695	CONCHA Y TORO, Casillero del Diablo, Chile コンチャ・イ・トーロ、カジエロ・デル・ディアブロ、チリ	43		
3671	JORDAN, Sonoma County ジョーダン、ソノマ・カウンティ	87		
3672	KENDALL-JACKSON, Vintners Reserve, Sonoma County ケンドール・ジャクソン、ヴィンナーズ・リザーブ、ソノマ・カウンティ	48		14
3995	LOUIS JADOT, Pouilly Fuisse, France ルイ・ジャドット、プイイ・フュイッセ、フランス	72		
4923	LOUIS LATOUR, Corton-Charlemagne, Grand Cru, Burgundy, France ルイ・ラトゥール、コルトン・シャルルマーニュ、グラン・クリュ、バーガンディ、フランス	235		
2580	MER SOLEIL, Barrel Fermented, Central Coast メル・ソレイユ、樽熟成、セントラルコースト	108		
2359	MIRASSOU, Central Coast ミラス、セントラルコースト	44		13
3788	PENFOLDS, Koonunga Hills, Australia ペンフォールド、クヌンガヒルズ、オーストラリア	43		12
3678	SONOMA-CUTRER, Russian River Ranches, Sonoma ソノマ・クトラ、ロシアン・リバー・ランチーズ、ソノマ	63		

6110	ASAHIYAMA NANANIMARU Mild Flavor with Elegant Aroma, 720 ml 朝日山 ナナニマル まるやかな口当たり、淡麗な味わい	120
4425	HANA Fuji Apple 750ml	45
5723	HAKURO SUISHU Very Refreshing, Light, Clean and Slightly Fruity, 720 ml 白露垂珠 軽くさっぱりとした口当たり、心持ちフルーティな味わい	106
5539	HONKANO MASAMUNE Clean and Dry Flavor, 720 ml 本嘉納正宗 くせないずきりとした味わいの辛口	102
9174	THE JIZAKE KEN DAI GINJO Aromas of Pear and Melon with a Smooth Dry Finish, 720 ml 地酒 剣 大吟醸酒 ナシとメロンの香り、なめらかな後味の辛口	183
9175	KIMOTO SHIZENSHU Full-Flavored, Rich and Slightly Dry, 720ml 木元自然酒 豊かな味わい、やや辛口	106
4206	SHO CHIKU BAI ORGANIC NAMA Unpasteurized, Lively Flavor, 300 ml 松竹梅 オーガニック生 生き生きとした味わい	39
4208	TAMANO HIKARI JUNMAI DAI GINJO Premium, Silky Smooth Refreshing End, 720 ml 玉乃光 純米大吟醸酒 シルクのようになめらかな口当たり、さわやかな後味	98
4205	KIKU-MASAMUNE TARU SAKE Light and Dry, Refreshing Crisp with Green Apple, 300 ml 菊正宗 樽酒 青リンゴを思わせる軽くさっぱりとした口当たり	28

WINE LIST
ワイン・メニュー

ROSE ロゼ

3736	BERINGER, White Zinfandel, California ベリンジャー、ホワイト・ジンファンデル、カリフォルニア	39	10
------	---	----	----

PINOT NOIR ピノ・ノワール

7095	CHALONE VINEYARD, Salinas Valley シャローン・ヴィンヤード、サリナス・ヴァレー	52	
6102	ECHOLON VINEYARDS, Central Coast エシュロン・ヴィンヤーズ、セントラルコースト	50	14
1602	ROBERT MONDAVI WINERY, Napa Valley ロバート・モンダヴィ・ワイナリー、ナバ・ヴァレー	71	20

SYRAH シラー

6254	JADE MOUNTAIN, Napa Valley ジェイド・マウンテン、シラー、ナバ・ヴァレー	88	
------	---	----	--

SHIRAZ シラーズ

4041	PENFOLDS, Thomas Hyland, Australia ペンフォールド、シラーズ、トーマス・ハイランド、オーストラリア	50	14
6094	PENLEY ESTATE, Hyland, Coonawarra, Australia ペンリー・エステート、ハイランド、クナワラ、オーストラリア	70	

MERLOT メルロー

6101	BURGESS, Napa Valley バージェス、ナバ・ヴァレー	77	
9131	FOREST GLEN, California フォレスト・グレン、カリフォルニア	46	
9999	FREI BROTHERS, Dry Creek Valley フレイ・ブラザーズ、ドライクリーク・ヴァレー	55	15
3820	SWANSON, Napa Valley スワンソン、ナバ・ヴァレー	88	

ZINFANDEL ジンファンデル

3934	RANCHO ZABACO, Dancing Bull, Sonoma County ランチョ・ザバコ、ダンシング・ブル、ソノマ・カウンティ	44	13
------	---	----	----

CABERNET SAUVIGNON カベルネ・ソーヴィニオン

3854	CAKEBREAD, Napa Valley ケークブレッド、ナバ・ヴァレー	178	
3936	FRANCIS COPPOLA, Claret, Diamond Collection, California フランシス・コッポラ、クラレット、ダイヤモンドコレクション、カリフォルニア	57	
3864	FRANCISCAN, Oakville Estate, Napa Valley フランシスカン、オークヴィル・エステート、ナバ・ヴァレー	79	
3779	GIRARD, "Napa Valley Red," Napa Valley ジラード、"ナバ・ヴァレー・レッド"、ナバ・ヴァレー	151	
2581	SIMI, Alexander Valley シミ、アレクサンダー・ヴァレー	68	17
1182	WENTE VINEYARDS, Livermore Valley ウェンテ・ヴィンヤーズ、リバモア・ヴァレー	53	14

MERITAGE メリタージュ

3845	ESTANCIA MERITAGE, Alexander Valley, 2004 エスタンシア・メリタージュ、アレクサンダー・ヴァレー、2004 61%カベルネ・ソーヴィニオン、30%メルロー、9%プティヴェルド	88	
------	---	----	--

BLENDS ブレンド

3859	CAIN V, Napa Valley, 2003 ケインV、ナバ・ヴァレー、2003 45%カベルネ・ソーヴィニオン、20%プティヴェルド、19%メルロー、15%カベルネ・フラン、1%マルベック	228	
3895	OPUS ONE, Napa Valley, 2002 オーパス・ワン、ナバ・ヴァレー、2002 86%カベルネ・ソーヴィニオン、6%メルロー、3%マルベック、3%カベルネ・フラン、2%プティヴェルド	379	