kpc

STARTERS 前菜

STARTERS 前菜		
CHILLED JUMBO SHRIMP COCI lemongrass poached, traditional horseradish ジャンボ海老の冷たいカクテル		16
KPC LIMU POKE の marinated big eye ahi, seaweed, local avocade KPC特製ポケ	do, kukui nut	14
CHILLED BIG ISLAND SEAFOOI chilled jumbo shrimp, oysters, crab cluster a ジャンボ海老、かき、カニ、マグロポケの盛合わせ	and ahi poke	38 イザー
DAILY COLD WATER OYSTERS (wasabi, maui onion mignonette, spicy tomat生がき (6個)	(6)	15
PAN SEARED PROSCIUTTO WR pineapple sage compote ホタテのプロシュートハム巻き	APPED SEA SCALLOP	15
PAN SEARED CRAB CAKES mango sweet onion salsa クラブ・ケーキ		16
GOLDEN FRIED MACADAMIA NUT SHRIMP macnut crusted golden fried shrimp, passion orange chili dipping sauce 海老のマカデミアナッツ揚げ		16
ISLAND TOMATO AND GOAT CHEESE FONDUE Crispy baked ciabatta ハワイ産トマトとゴート・チーズのフォンデュ		10
MAUI ONION RING TOWER, SPICY AIOLI マウイ・オニオンのオニオン・リングとスパイシー・アイオリソース		9
SUGAR CANE BEEF SATE thai peanut dipping sauce ビーフのシュガーケイン串焼きピーナッツソース添え		14
FOUR SQUARED APPETIZER SAMPLER macadamia nut shrimp, limu poke, crab cake, beef sate 4点盛前菜サンプラー(マクナッツシュリンプ、リムポケ、クラブケーキ、ビーフ串焼)		42
SOUPS AND SALADS X-7&+	よう が	
LOCAL BIG ISLAND FARM GREENS roasted shallot vinaigrette ビッグアイランド・ファーム・グリーンズ		11
KPC TOMATO SALAD heirloom tomatoes, sweet maui onions, crumbled feta cheese, macadamia nuts, white balsamic vinaigrette		12
KPCトマト・サラダ BIG ISLAND CAESAR SALAD romaine lettuce, garlic bread croutons, anchovies, caesar dressing ビックアイランド・シーザー・サラダ		13
LOCAL CORN AND CRAB CHOWDER bacon cheddar biscuit ハワイ産コーンとかにのチャウダー		11
ROASTED KAMUELA TOMATO SOUP crispy basil pesto crostini ロースト・カムエラ・トマト・スープ		10
SIDES サイド		7
buttermilk mashed potatoes	sautéed asparagus	
バター・ミルク・マッシュド・ポテト garlic fries	アスパラのソテー wilted spinach	
ガーリック・ポテト	ほうれん草	
savory rice cake 御飯	sweet potato hash 🗘 スイートポテト・ハッシュ	
steamed local vegetables edamame succotash ゆで野菜 校豆のサッコタシ (枝豆とトウモロコシを煮)		(た料理)
sautéed warabe shoots with hamakua mushrooms からびとハマクア・マッシュルームのソテー		

KPC – Kamuela Provision Company is proud to offer dishes with ingredients from Big Island farms, fisheries, and ranches. Our Chefs make every effort to utilize local, sustainable and organic products whenever possible. Down from the Big Island of Hawaii.

カムエラプロビジョンカンパニーはビッグアイランドの漁師、農場、牧場で収穫した素材を使いお客様にご提供出来ることを誇に思います。シェフは出来る限り地元のオーガニックの材料を用い、この島の物産を応援しています。 🌣 印は100%ビッグアイランド産です。

kpc

BIG ISLAND FISH ビックアイランド・フィッシュ		
OPEN OCEAN 近海魚		
MAHI-MAHI SAUTÉED pea shoot salad マヒマヒのソテー ピーシュートサラダ	33	
GRILLED ONO cautéed asparagus, local avocado, tomato and sweet lime cruda オノ(鰆) のグリル アスパラ付き、アボガド、トマトとライムのサルサ添え	35	
SESAME CRUSTED AHI FILET い soba noodle cake, spicy sweet soy マグロのフィレのあぶり焼き ヌードルケーキ付き、スパイシースイートソースかけ	37	
GINGER STEAMED MONCHONG ○ szechwan peanut oil, cilantro, sweet soy, savory rice cake シマガツオの生姜蒸し、四川風ピーナッツオイル、香菜、スイートソースかけ、ライス付き	36	
DEEP WATER 深海魚		
MACADAMIA NUT CRUSTED SNAPPER ○ papaya seed aioli, wilted spinach ハワイ産スナッパー(鯛) マカデミアナッツ風味焼き パパイヤ・シード・アイオリソースかけ、ほうれん草	39 i付き	
Any of the above fish items may be grilled, sautéed or prepared as the Chef suggests. 上記のお魚はグリル、ソテー、又はシェフのお勧めスタイルで調理致します。		

MAIN COURSES メイン

NEW WAVE MAUKA AND MAKAI grilled beef tenderloin and tempura lobster, sautéed asparagus マウカ&マカイ (ロブスターとステーキ) グリルドステーキと天ぷらラブスターテール、アスパラのソティ	49 -付き。
GRILLED KPC OCEAN PLATTER daily fish, shrimp, oysters, scallops, crispy fried or grilled, sambal remoulade KPC・オーシャン・プレート 本日の新鮮な魚、シュリンプ、オイスターとホタテ、スパイシーマヨネーズかけ	39
KALBI BEEF SHORT RIB slow braised, asian style, buttermilk mashed potatoes カルビ・ビーフ・ショート・リブ とろ火でじっくりと煮込んだリブ、マッシュポテト付き	36
DRY AGED STEAKS 特選熟成ステーキ	
12 OZ. RIB EYE STEAK sautéed warabe shoots with hamakua mushrooms リブアイ・ステーキ (約340グラム) ワラビのソテーとハマクア・マッシュルーム付き	39
14 OZ. NEW YORK STEAK sautéed asparagus ニューヨーク・ステーキ (約396グラム アスパラのソテー付き)	42
8 OZ. FILET steamed local vegetables 226G フィレ肉 スチームベジタブル添え	45
20 OZ. T-BONE edamame succotash 567G Tーボーンステーキ 枝豆サッコタシ付き (枝豆とトウモロコシを煮た料理)	56
DOUBLE LAMB CHOPS grilled mongolian style, buttermilk mashed potatoes ラムチョップ ラムのモンゴリアングリルスタイル、マッシュポテト付き	38
CRISPY ONION CHICKEN BREAST local natural chicken breast, hawaiian sweet onion crust, grainy mustard, sweet potato hash クリスピー・オニオン・チキン マスタードとスイートポテト・ハッシュ	29
SIX SIDES OF KPC choose any six sides to create your own experience ベジタリアン・セレクション お好みの6種類の野菜をサイドディッシュよりお選び下さい。	38