



# 御料理

“和顔愛語” WAGEN AIGO  
(A Peaceful Smile And Kind Words)

A phrase that we value and cherish.  
Like the warm welcome of a lei  
With honest and genuine food  
We share our Aloha with you

Executive Chef Go Kamikubo

「和顔愛語」


私たちが大切にしている言葉です。  
レイをかける様なおもてなし。  
誠実で本物の料理。  
全てはお客様と響きあうために。

総料理長 上久保 剛





鉄板焼  
コース  
Course

 **Imperial Course\***  
インペリアルコース

- Appetizer  
前菜プレート
- Sashimi  
お造り
- Today's Chowder  
本日のチャウダー
- Salad  
サラダ
- Lobster Tail and Abalone  
ロブスターテール&あわび
- Main (Choice of)  
メイン
  - US Prime Sirloin 164  
USプライム牛 サーロイン
  - US Prime Filet 168  
USプライム牛 ファイル
  - Miyazaki Wagyu Sirloin 212  
宮崎牛 サーロイン
  - Miyazaki Wagyu Filet 222  
宮崎牛 ファイル
  - Assorted Seafood 150  
海鮮盛り合わせ
- Fruits Granita  
ハワイフルーツのグラニテ
- Grilled Vegetables  
焼き野菜
- Garlic Rice & Miso Soup  
ガーリックライス・味噌汁
- Dessert  
デザート

**Royal Course\***  
ロイヤルコース

- Appetizer  
前菜プレート
- Sashimi  
お造り
- Today's Chowder  
本日のチャウダー
- Salad  
サラダ
- Hokkaido Scallop and Panko shrimp  
北海道産ホタテと小海老の香草焼き
- Main (Choice of)  
メイン
  - US Prime Sirloin 94  
USプライム牛 サーロイン
  - US Prime Filet 98  
USプライム牛 ファイル
  - Miyazaki Wagyu Sirloin 142  
宮崎牛 サーロイン
  - Miyazaki Wagyu Filet 152  
宮崎牛 ファイル
  - Assorted Seafood 84  
海鮮盛り合わせ
- Grilled Vegetables  
焼き野菜
- Garlic Rice & Miso Soup  
ガーリックライス・味噌汁
- Dessert  
デザート

 = Our Recommendation



鉄板焼  
セット  
Entrée

### Steak Dinner Entrée\*

ステーキディナーセット

#### All entrée includes

Salad, Panko Shrimp, Grilled Vegetables  
Steamed Rice, Miso Soup

Upgrade to Garlic Fried Rice  
Available with Additional \$6

サラダ / 小えび香草焼き / 焼き野菜  
ライス(ガーリックライス +\$6) / 味噌汁 付

#### US Prime Beef

USプライム牛	5oz	8oz
Sirloin サーロイン	56	78
Filet フィレ	60	84
Chateaubriand シャトーブリアン	70	100

#### Miyazaki Wagyu

宮崎牛	4oz	8oz
Sirloin サーロイン	108	198
Filet フィレ	118	218

Chicken  
若鶏セット 40

Shrimp & Hokkaido Scallop\* 40  
北海道産ホタテと大海老セット

Salmon 40  
サーモンステーキセット



### A La Carte

Abalone* あわび 50
Lobster Tail ロブスターテール 48
Shrimp & Hokkaido Scallop* 20 北海道産ほたてと大海老
Garlic Shrimp 16 ガーリックシュリンプ
Salmon 18 サーモン
Chicken 18 若鶏
Foie Gras 18 フォアグラ照り焼き
Locally Grown Fresh Vegetables 16 ハワイの新鮮野菜
Garlic Fried Rice 10 ガーリックライス



©All pictures are for reference only / 写真は全てイメージです

\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

= Our Recommendation

©All pictures are for reference only / 写真は全てイメージです



# 一品料理

## Sashimi\*

Daily selections of sashimi

〈刺身〉

🍣 Platter with 7 Types of Sashimi 盛り合わせ7品(2~3名)	2-3 serving	98
Platter with 5 Types of Sashimi 盛り合わせ5品(1~2名)	1-2 serving	58
Salmon サーモン		24
Tuna "Chutoro" まぐろ 中とろ		38
Tuna "Akami" まぐろ 赤身		28

## Sushi\*

〈寿司〉

Today's Special Assortment (10pcs) 本日のお薦め盛り合わせ10品		68
Assorted Nigiri (5pcs) 盛り合わせ5品		48

🍣 = Our Recommendation

©All pictures are for reference only / 写真は全てイメージです  
\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

## Appetizer

Start your meal with a selection of Japanese Pupu's

〈前菜〉

Deep Fried Shrimp Cake 海老しんじょう揚げ		15
Sake Steamed Asari Clams 浅利の酒蒸し		18
Blanched Spinach with Bonito Flakes ほうれん草と油揚げ温おひたし		10
Fresh Tuna with Natto* まぐろ納豆		16
🍣 Ahi Poke *spicy ピリ辛 まぐろポキ		18
🍣 Homemade Macadamia Nut Tofu 自家製マカデミアナッツ豆腐		14
Mozuku Seaweed in Vinegar Sauce もずく酢		12

©All pictures are for reference only / 写真は全てイメージです  
\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.