


# Hukilau

## LUNCH BUFFET



メインディッシュ

---

### シェフ特製 本日のハワイ産フィッシュ

地元の魚市場から仕入れた鮮魚を使用し、アイランドスタイルで味付けしてオーブンで焼き上げます。ふりかけをアクセントに、太平洋の自然な旨みを引き立てた一皿です。

### スローロースト・カルアポーク

ハワイ伝統の調理法に着想を得て、じっくりとローストし、やわらかくスモーキーに仕上げたポーク。イム(地中かまど)の風味を思わせる、島を代表する人気メニューです。

### フリフリチキン

甘辛い醤油ジンジャーソースをまとわせて香ばしく焼き上げた、アイランドスタイルのグリルチキン。キャラメリゼされた深い味わいが広がる、ハワイ定番の一品です。

サイド

---

### スチームド・ホワイトライス

ふっくらと炊き上げた白ごはん。メインディッシュとの相性も抜群です。

### クリーミー・ウルマッシュ

ポリネシアの伝統食材ウル(パンの実)を、ポテトと合わせてなめらかに仕上げました。バターのようにコク深い味わいが広がる、上品なアレンジです。

### ガーリックジンジャー・ボクチョイ

やわらかく蒸し上げたチンゲンサイを、ガーリックとフレッシュジンジャーで香り高く仕上げました。軽やかでバランスの取れた味わいです。

### クラシック・ハワイアン・マカロニサラダ

クリーミーに仕上げた、ローカルで愛される伝統のマカロニサラダ。どこか懐かしく、ほっとする味わいです。

### ノースショア・ファームグリーンズ

季節のシャキッとしたグリーン野菜に、リリコイ(パッションフルーツ)とパクチーのアイオリソースを添えて。爽やかな酸味とハーブの香りが広がる、南国らしい一皿です。

デザート

---

### ドールホイップ ソフトクリーム

ハワイを象徴するパイナップルフレーバーの爽やかなソフトクリーム。軽やかでトロピカルな、締めくくりぴったり一品です。

ドリンク

---

### アイランド・ビバレッジステーション

ソフトドリンク各種、コーヒー、紅茶をご用意しております。