

beachhouse

at the moana

vibrant island cuisine

Dinner Menu

Appetizers 前菜

Crab Cakes クラブケーキ \$24

ロースト胡麻アイオリ、ケッパー、生姜トマトレリッシュ

Foie Gras フォアグラ \$24

ブリオッシ、マカデミアナッツ、パイナップルチャツネ

Seared Day Boat Scallop ホタテ \$25 

カレー風味のヤシの芯、ローストロマネスト、シトラス

Beach Buns ビーチ・バンズ \$18

蒸しパン、スモークポークベリー、マスタードアイオリ、ブラックガーリックグレース、トーストピーナッツ、漬け物、コリアンダー葉、ハラペーニョ

Ocean Raw Bar \$51 per person (two-person minimum) オーシャン 1人様 \$51 (最低2名様から)

エビ、ロブスター、キングクラブ、コナ産アワビ、季節の牡蠣、コクテルソース、マスタードアイオリ、ワサビ醤油

Soup スープ

Kona Lobster Bisque コナ産ロブスタービスク \$14 

生クリーム、チャイブ

Maui Onion Soup マウイオニオンスープ \$15

マウイオニオン、グリュイエール、スイスチーズ、クロスティーニ

Salad サラダ

Beachhouse Caesar ビーチハウス・シーザー \$18

ワイポリ産ベビーローマン、ローストブロッコリー、パルメザン、スモークポーク、ロミトマト、フォッカチャパンクルトン、アンチョビドレッシング

Makana Salad マカナサラダ \$19

ベイビーバターレタス、ヤシの芯、フェタチーズ、ピピカウラ、トマト、マウイオニオン、ヴィネグレット

Eat Well Menu

Our Chef has crafted these delicious dishes with your well-being in mind, giving you the freedom to choose when it comes to portion size, nutritional balance and quality of ingredients.

Ahi Poke アヒ・ポケ \$24

アイランド産アヒ、マウイオニオン、アジアนวカモレ、キャッサバチップ、わさび醤油アイオリ

Ahi Tataki アヒタタキ \$22

アイランド産アヒ、大根サラダ、シソ、ココナツ柚子ブルブラン

Locavore Salad ロカヴォアサラダ \$17

ベビーレタス、マウイ産ゴートチーズ、マカデミアナッツイナモナ、フェンネル、ニンジン、大根、リリコイ味噌ヴィネグレット

Smoked King Salmon スモーク サーモン \$46 

マウイオニオンスービーズ、フェンネル、ハマクアマツシュルーム、レモン

Steamed Kampachi カンパチ蒸し \$48

香港ソース、チョイスサム、椎茸、チャーハン

Beach Bim Bop ビーチハウス ビビンバ \$34


カルビアリマツシュルーム、フィドルヘッドフェンサラダ、キムチ芽キャベツ、漬け物、ガーリックライス、卵、コチュジャン

Our Sourcing Promise

We actively seek out suppliers we trust, to source ethical, sustainable and organic ingredients wherever possible.



We kindly ask for a service charge of 19% for parties of 6 or more. Split plate charge \$10. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.

 denotes gluten free or available gluten free

91022050

beachhouse

at the moana

vibrant island cuisine

Steaks ステーキ

CUT カット

Filet ファイル 6 oz \$55

NY Strip ニューヨークストリップ 2 oz \$60

Ribeye リブアイ 14 oz \$75

Porterhouse ポーターハウス 36 oz \$130

Tomahawk トマホーク 34 oz \$155

SUPPLEMENTS アラカルト

King Crab キングクラブ Half lb ½ ポンド / 1 lb 1 ポンド \$36/\$60

Prawns 車海老 \$21

Lobster Tail ロブスターテール \$26

Scallops ホタテ \$24

Foie Gras フォアグラ \$22

SAUCES ソース \$5

Bordelaise ボルドレーズ

Béarnaise ポアブル

Au Poivre ベアルネーズ

Entrées アントレ

Hoisin Braised Short Rib ホイシン煮込みショートリブ \$37

ガーリックポテトピューレ、グリルブロッコリー、ローストマッシュルーム、ワサビピーワカモレ、ショートリブジュ

Truffle Roasted Chicken トリュフ ローストチキン \$39

菊芋プレー、チッポリーニオニオン、チキン野菜炒め、オニオンジャム、トリュフソース

Duroc Pork Chop デュロック ポークチョップ \$42 

スマッシュポテト、カレーレーズン、ローストカリフラワー、エシャロットアイオリ、ポークジュ

Grilled Kauai Prawn Paella グリル カウアイ シュリンプ パエラ \$38 

グリルカウアイシュリンプ、バレンシアライス、炒めトマト、グリーンピース、ガーリックアイオリ

Truffle Miso Risotto トリュフ 味噌 リゾット \$34

ハマクアマッシュルーム、パルメザン、味噌バター、ライスクリスピー、シソ

Sides 添え物 \$14

Asparagus ala Plancha グリル焼きアスパラガス 

Roasted Garlic Potato Puree ローストガーリックピューレ 

Kimchee Brussel Sprouts キムチ芽キャベツ

Adobo Hamakua Mushroom アドボハマクアマッシュルーム

Gingered Long Beans ジンジャーインゲン

Tasting Menu テイスティング メニュー \$89

1st Course ファーストコース

Seafood Trio

Ahi tartare, shrimp cocktail, crab cake

2nd Course セカンドコース


Beef and Reef ビーフ&リーフ

Hoisin braised short rib, grilled lobster tail, potato puree, Hamakua mushroom, roasted brassicas, short rib jus

Dessert デザート

Lemon sable, blueberry mousse with miroir glaze, lavender aerated sponge cake, chocolate cremeux, lilikoi curd, cardamom tuile

We kindly ask for a service charge of 19% for parties of 6 or more. Split plate charge \$10.
Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.

 denotes gluten free or available gluten free