

BUZZ'S SAND TRAP

BUZZ'S サンドトラップ

THE BLUE TEES ブルーティーズ

All entrees include fresh vegetables and baked bread and a choice of Portuguese Bean Soup, Boston Clam Chowder OR Buzz's Famous Salad Bar. All items are cooked over Kiawe charcoal or pan fried.

全てのお食事にはパンと野菜がついております。又、ポルトガル風ビーンスープ、ボストン風クラムチャウダー、サラダバーの中より1つお選び下さい。全てはケアヴェ炭火焼き、もしくはフライパン調理です。

FROM THE KIAWE BROILER ケアヴェ炭火焼きステーキ

16 OZ RIBEYE	10 OZ TOP SIRLOIN	12 OZ N.Y.	8 OZ PETITE FILET	24 OZ PORTERHOUSE
リブアイ (450 g)	サーロイン (280g)	ニューヨーク (340g)	フィレミニオン (230g)	ポーターハウス (680g)
U.S. CHOICE	PRIME CENTER-CUT	U.S. CHOICE	U.S. CHOICE	<i>*when available</i>
アメリカ産	プライムセンターカット	アメリカ産	アメリカ産	*入荷をサーバーに確認ください
\$ 29.95	\$ 26.95	\$ 30.95	\$ 27.95	market price 時価

Preparation Choices are Herb Compound Butter OR Sinatra Sauce (olive oil, lemon juice, parsley, capers and garlic) OR Pepper Steak (cognac, Worcestershire and peppercorns)

以下の調理方法をお選びください ハーブバター、シナトラソース (オリーブオイル、レモンジュース、パセリ、ケーパー、ガーリック入り) 又は、ペッパーステーキ (コニャック、ステーキソース、ペッパーコーン入り)

HOUSE FAVORITES ハウス・スペシャル人気の一品

STEAK & LOBSTER TAIL ステーキ&ロブスターテール	時価
10 OZ TERIYAKI STEAK – U.S. CHOICE 照焼きステーキ - アメリカ産 230 g	\$ 23.95
TOURNADOES OF BEEF – TWO FILET ビーフ・トルネード・フィレ肉 2枚	\$ 30.95
<i>medallions with mushroom scallion reduction</i> フィレ肉にきのこことらっきょうの煮込みをのせて	
LAMB LOIN CHOP – ラムチョップ	\$ 29.95
<i>Center-cut with mango chutney or mint jelly</i> センターカットのラム肉とマンゴー・チャツネ、又はミントゼリー添え	
ROSEMARY PORK LOIN – Bone in, center-cut, rosemary & garlic crust *allow 20-25 minutes	\$ 27.95
ローズメリーポークロイン – 骨付き、ローズメリー&ガーリッククラスト*調理に20-25分お時間がかかります	
PRIME RIB - 16 oz slowly roasted to perfection (*available Fri, Sat, & Sun, while it lasts)	\$ 29.95
プライムリブ - 450g プライムリブ(金、土、日のみ、数量限定)	
BABY BACK RIBS – slow roasted & Kiawe grilled with Aulani's secret sauce	\$ 24.95
ベイビーバックリブズ – ロースト&ケアヴェ炭火焼き、アウラニのシークレットソース添え	
MEATLOAF – Ground Hawaiian read veal locally raised, choice of mashed potatoes or rice	\$ 20.95
ミートローフ - ハワイ産子牛のひき肉のミートローフ、ライス又はマッシュポテト付	

SEAFOOD シーフード

CATCH OF THE DAY - Fresh fish 本日の鮮魚 時価

Preparation Choices are Oriental Style (poached with garlic, ginger soya sauce & green onions, infused with hot peanut oil) OR Sautéed in crispy panko flour with lemon butter OR Kiawe broiled.

以下の調理方法をお選びください オリエンタルスタイル (ニンニク、ショウガ、ネギ、醤油、ピーナッツオイル)、又はソテー (レモンバターとパン粉)、ブロイルド(焼き魚)よりお選び下さい。

SHRIMP SCAMPI - Kiawe grilled shrimp on bed of linguini, garlic butter sauce **\$ 27.95**

シュリンプ・スキャンピー -キアヴェ炭火焼き海老とリングイニパスタのガーリックバターソース添え

SCALLOPS - Sauteed, wasabi mayo & sweet chili **\$ 27.95**

ホタテ-わさびマヨネーズとスイートチリソースソテー

SEAFOOD PASTA - Choice of Fresh: Ahi: \$ 23.95 OR Clams: \$24.95 OR Shrimp: \$ 27.95

sautéed with shallots, capers, tomato, fresh basil, garlic butter & white wine on a bed of linguini pasta

シーフードパスタ -マグロ: **\$ 23.95** クラム (二枚貝): **\$ 24.95** 又は エビ: **\$ 27.95** からお選び下さい

好きな魚介類とリングイニパスタのシャロット、ケパー、トマト、バジル、カーリックバターと白ワイン 和え

POULTRY 鶏肉

HAWAIIAN CHICKEN - Teriyaki glazed & Kiawe grilled chicken **\$ 21.95**

ハワイアンチキン -テリヤキ風味、ケアヴェ炭火焼きチキン

CHICKEN ALFREDO - Tender slices of chicken, served on a bed of linguini with Alfredo sauce **\$ 21.95**

& garlic bread

チキン アルフレッド - やわらかい鶏肉の薄切りとリングイニパスタのアルフレッドソース和え、ガーリックブレッド付き

CHICKEN POT PIE - Fresh chicken, garden vegetables, wild rice, served with corn bread **\$ 21.95**

チキン ポットパイ- 新鮮な鶏肉、各種野菜とワイルドライス入り、コーンブレッド付き

SOUPS & SIDES スープとサイドオーダー

BOWL OF BOSTON CLAM CHOWDER OR PORTUGUESE BEAN SOUP **\$ 4.95**

ボストン風クラムチャウダー 又は ポルトガル風ビーンズスープ

BAKED POTATO ...ベークドポテト **\$ 3.50**

STUFFED BAKED POTATO...スタッフド・ベークド・ポテト **\$ 3.95**

RICE Choice of white or brown rice...白米 又は 玄米..... **\$ 2.50**

MASHED POTATOES...マッシュポテト..... **\$ 3.50**

FRESH SIZZLING MUSHROOMS...新鮮で熱々のマッシュルーム炒め..... **\$ 5.95**

GARLIC BREAD ...ガーリックブレッド..... **\$ 6.95**

BEVERAGE...飲み物 [ソフトドリンク、コーヒー 又は ティー] **\$ 2.95**

DESSERTS デザート

ICE CREAM PIES- GRASSHOPPER or MUD or HAUPIA グラスホッパー、マッドパイ、又は ハウピアパイ

RUM CAKE ALA MODE ラム酒ケーキ アラモード

KAHLUA CRÈME BRULEE カルア クリームブリュレ

ALL DESSERTS デザートは一律同額です..... **\$ 5.95**

~ MINIMUM DINING ROOM CHARGE \$12.95 PER PERSON ~

~大変恐れ入りますが、ダイニングルーム内でのお食事は \$ 12.95/各人以上でお願いします。~お子様メニューあり~