

TAPAS MENU

1. Spicy Tuna Poke Sushi Dynamite スパイシーな鮪寿司のダイナマイ 15

Tuna sushi topped with spicy tuna poke with tobikko caviar
鮪寿司にスパイシーな鮪のポキとトビコをトッピング

2. Ahi Tuna Katsu 鮪カツ 14

breaded with panko on a local cucumber, miso sesame dressing & wasabi aioli
パン粉で覆って黄金色に揚げた鮪に、胡瓜、味噌セサミドレッシング、山葵のアイオリがけ。

3. Mediterranean Grilled Baby Octopus メディタレーニアン・グリルド・ベビーオクトパス 12

with shoe string potatoes, garlic, lettuce, evoo, olives, tomatoes, lemon and herbs
千切りフライドポテト、ガーリック、レタス、オリーブ、トマト、
エキストラバージンオリーブオイル、レモン、ハーブ添え。

4. Grilled Coriander Marinated Jumbo Prawns コリアンダー・マリネーティッド・ジャンボ車海老 13

on a bed of crispy won tons and local greens, topped with salsa
マリネされた車海老をクリスピーワンタンにのせ、地元グリーン、サルサと一緒に。

5. Spicy Sesame Chicken Nuggets スパイシー・セサミ・チキンナゲット 9

with sake lemon soy dipping sauce and pickled island cucumbers
酒レモンソイディンッピングソースと胡瓜のピクルス添え。

6. Cured Fresh Salmon (Gravlax) Carpaccio サーモンマリネ(グラバラックス)のカルパッチョ 12

and mustard sauce, cream cheese crostini & assorted garnishes
マスタードソース、クリームチーズクロスティニ、ガーニッシュ添え。

7. Beer Battered Fish Tacos ビアバタード・フィッシュタコ 13

Crispy fried beer battered catch of the day, avocado-tomato salsa,
calamansi cream, and shredded lettuce on flour tortillas
ビアバターで衣付けし、黄金色になるまで揚げた本日の新鮮な魚、アボガド・トマトサルサ、
カラマンシークリーム、レタスの千切りを、フラワートルティアで包みました。

8. French Fries with Cheese Sauce ポテトフライウィズチーズソース 8

topped with tomatoes, olives, green onions and jalapenos
トマト、オリーブ、グリーンオニオン、ハラペーニョ添え。

9. Crispy Crab Rangoons “Gyoza Style” with Ginger Sweet Chili Sauce 12 クリスピー・クラブラングーン・餃子スタイル・ジンジャースイートチリソース

Crab meat mixed with cream cheese, onions and macadamia nuts on a gyoza wrapper
蟹身、クリームチーズ、玉ねぎ、マカダミアナッツと合わせた揚げ餃子。

10. Wagyu Beef Kabobs with Chimichurri Sauce 13

和牛ビーフケバブ・ウィズ・チムチューリソース

Grilled skewered Australian wagyu beef cubes and vegetables with a parsley lemon sauce
グリルしたオーストラリア産和牛角切と野菜の串刺し。パセリレモンソース添え。

11. Chamorro Chicken Empanadas チャモロ・チキン・エンパナーダ 8

Chicken kelaguen on titiyas crust with coconut dinanche sauce
チキンケラグエンのトルティアクラストのせ。ココナッツディナンチェ付。

12. Crispy Eggplant Parmesan (vegetarian) クリスピー・エッグプラント・パルメジャン 12

Fire roasted-peeled-breaded local eggplants, tomato basil sauce,
fresh mozzarella cheese and parmesan cheese
ローストした地元産の茄子を、パン粉をつけて黄金色に揚げました。
トマトバジルソースとモツアレラチーズ付。

*13. Seafood Stuffed Jumbo Shrimp Lumpia シーフードスタップドジャンボシュリンブルンピア 14

with fresh pineapple-grapefruit marmalade and sweet & sour sauce
新鮮なパイナップル・グレープフルーツのアマガラソース付。

TAPAS SAMPLER

14. “Mariana’s Trench” Tuna Done Three Ways 27

“マリアナトレンチ” 鮪づくし

Ahi Tuna Katsu

鮪カツ

Tempura Tuna Poke Sushi

鮪ポキの天麩羅寿司

Flash Fried Poke

新鮮なフライドポキ



15. “Ocean Love Potion” Sashimi Lovers Delight 27

“海のラブポーション” 刺身ラバー・デライト

Ahi Tuna with Wasabi Soy Sauce

鮪、ワサビ醤油

House Cured Fresh Salmon with Mustard Dill Sauce

サーモンマリネ、マスタードディルソー

Flash Poached Jumbo Scallop with Miso Sesame Vinaigrette

新鮮なポーチドジャンボ帆立、味噌セサミビネグレット



16. “Sweet Romance” Sampler For Two 35

“スイートロマンス” 2人前

Chef Rey’s Stuffed Jumbo Shrimp Lumpia

シェフレイのスタッフドジャンボ海老ルンピア

BBQ Pork Ribs

BBQ ポークリブ

Crispy Calamari

クリスピーな烏賊ゲソ

Spicy Tuna Poke Sushi Dynamite

スパイシー鮪ポキの寿司ダイナマイト



17. “Serena’s Choice” Tapas Grande 99

“セレナのチョイス” タパスグランデ

1.25 lb. Live Maine Lobster Thermidor Style

生きメインロブスター(約 570g)サーミドールスタイル

Togarashi Beef Tataki with Chimichurri & Ancho Chili Sauce

唐辛子牛肉のタタキ、チムチュリとアンチョチリソース

Crab Spinach Artichoke Dip with Garlic Butter Crostini

蟹とほうれん草のアーティチョークディップ、

ガーリックバタークロスティニー



18. Sampling of Any Three Items from the Tapas Menu 29

お好きなタパスをメニューから3種

Customize your own Tapas Selections to your liking

タパス1品料理から、お好きなタパスを3種お選び下さい。