



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





コース
料理ス
Course

薦 Chef Recommended
Kaiseki Course
"HIBIKI"*

料理長おすすめ会席「響」

- Seasonal Appetizer Sampler
四季の前菜
- Hot Dish
温物
- Sashimi
お造り
- Chef Kamikubo's Signature Dish
上久保の煮つけ料理
- Seasonal Dish
季節の小皿
- Grilled Dish
メイン料理
- Sushi
鮨・お椀
- Dessert
甘味

180

Hot Pot and Sushi Course
"TOKI"*

小鍋と鮨会席「季」

- Seasonal Appetizers
旬のさら
- Sashimi
お造り
- Grilled Dish
焼物
- Mini Wagyu Sukiyaki
すき焼小鍋
- Fried Dish
揚げ物
- Sushi
鮨
- Soup
お椀 / アラ汁
- Dessert
甘味

120

薦 Seasonal Kamameshi Course
"IRODORI"*

季節の釜炊きごはん膳「彩」

- Seasonal Appetizers
旬のさら
- Sashimi
お造り
- Steamed Custard Chawanmushi
蒸し物
- Grilled Dish
焼物
- Fried Dish
揚げ物
- Kamameshi (Iron Pot Rice)
釜炊きごはん
- Tsukemono Pickles
お新香
- Dessert
甘味

86

Shabu Shabu
or Sukiyaki Hot Pot Course
"AOI"*

しゃぶしゃぶすき焼きコース「葵」

*From two servings only. 2名様より承ります

- Seasonal Appetizers
旬のさら
 - Sashimi
お造り
 - Fried Dish
揚げ物
 - Shabu Shabu or Sukiyaki
しゃぶしゃぶ 又は すき焼き
- | | |
|-----------------------|-----|
| Washugyu
和州牛 | 82 |
| Miyazaki Wagyu
宮崎牛 | 138 |
- Udon or Rice
うどん 又は ごはん
 - Ice Cream
アイスクリーム

A La Carte
Shabu Shabu or Sukiyaki*

しゃぶしゃぶ 又は すき焼き

*From two servings only. 2名様より承ります

- | | |
|-----------------------|-----|
| Washugyu
和州牛 | 58 |
| Miyazaki Wagyu
宮崎牛 | 114 |

薦 = Our Recommendation



刺身

Sashimi*

Daily selections of sashimi

- 🍣 **Platter with 7 Types of Sashimi (2-3 serving)** 98
 盛り合わせ7品(2~3名)
 - Platter with 5 Types of Sashimi (1-2 serving)** 58
 盛り合わせ5品(1~2名)
- | | | | |
|---------------------------|----|--|----|
| Salmon
サーモン | 24 | Fresh Tuna with Natto
まぐろ納豆 | 16 |
| Tuna "Chutoro"
まぐろ 中とろ | 38 | 🍣 Ahi Poke *spicy
ピリ辛 まぐろポキ | 18 |
| Tuna "Akami"
まぐろ 赤身 | 28 | | |



寿司

Sushi*

Enjoy chef's selections of the day

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





🍣 = Our Recommendation



前菜

Appetizer

Start your meal with a selection of Japanese Pupu's


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



豆腐

Tofu

Locally made fresh tofu

-  Homemade Silken Tofu with Soymilk Sauce(Hot or Cold) 14
すくい豆乳豆腐(温・冷)

 = 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.



サラダ

Salad

Fresh and crisp greens
Sharable for 2-4 people

- Fresh Mix Salad 14
生野菜サラダ
-  Water Cress Salad 16
クレソンサラダ



山海料理

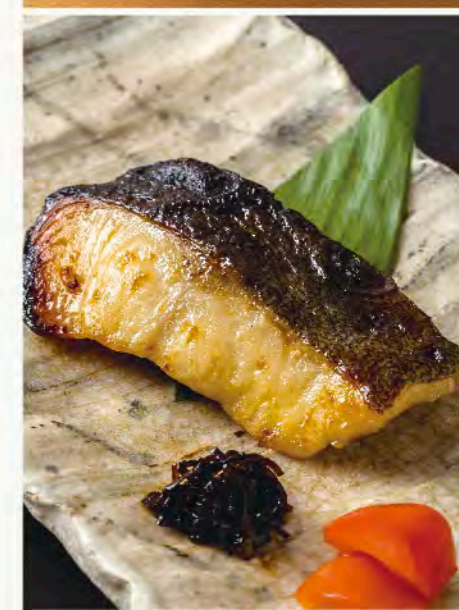
A La Carte

Flavorful dishes from Mauna to Makai

- Seafood Steamed Custard "Chawanmushi" 15
海鮮たっぷり茶碗蒸し
-  Grilled Miso Marinated Black Cod 24
銀だら味噌焼き
- Grilled Yellowtail Collar 26
はまちカマ塩焼き
- Grilled Miso Marinated Salmon Belly 14
鮭かまはらす味噌焼き
- Deep Fried Chicken "Karaage" 14
とり唐揚げ
- U.S. Prime Filet Steak 42
USプライムフィレコンロ焼き

©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.





食事と汁もの

Rice, Noodle & Soup

Something small to finish your meal

Thin Inaniwa Udon Noodle -Hot or Cold 16
稲庭うどん(温・冷)

Buckwheat Soba Noodle -Hot or Cold 14
日本そば(温・冷)

Rice Soup "Chazuke" (Salmon, Plum or Seaweed) 12
お茶漬(鮭・梅・昆布)




天麩羅

Tempura


Enjoy with Hawaiian pink salt or tempura sauce

Shrimp, Fish and Vegetables 24
海老と魚 野菜盛り合わせ

Vegetables and Mushroom 12
野菜天麩羅

 Sea Eel 14
穴子天麩羅

 Local Sweet Potato 10
紅イモ天麩羅

 = Our Recommendation



Soup <汁もの>

Red Miso Soup with Asari Clam 10
あさり赤出汁

Red Miso Soup with Nameko Mushroom 10
なめこ赤出汁