



# ディナーメニュー

## アペタイザー

カルアポークポットスティック  
KALUA PORK POTSTICKERS  
パイナップルカレー、  
スヴァスコアイオリ \$13

クラブケーキ  
CRAB CAKES  
グアバチリアイオリ、  
ロミトマトサルサ \$16

コナカンパチのお刺身  
KONA KAMPACHI SASHIMI  
シービーズ、生姜、セラーノ  
醤油、ピーナッツオイル \$17

ブリスタードしし唐辛子  
BLISTERED SHISHITO PEPPERS  
アンチョビ、パン粉 \$9

アヒポケ (マグロの切り身)  
AHI POKE STACK  
ワンタンチップス、アボカド、  
わさび \$18

## サラダ

レイズ"チョップド"サラダ  
RAY'S CHOPPED SALAD  
ハ農園ロメイン、ベイシュリンプ、スイートオ  
ニオン、アボカド、ハワイ産フェタ、トマト、  
ケイパーマスタードヴィネグレット \$14

ベイビーフェネル  
SHAVED BABY FENNEL  
コナ産シトラス、ルッコラ、バジル、ポテト  
チップス、シトラスと味噌のヴィネグレット \$13

バターレタスウェッジ  
BATTER LETTUCE WEDGE  
ベーコン、チェリートマト、エッグ、  
ブルーチーズランチ \$13

ハ農園ガーデングリーン  
"HA FARM" GARDEN GREENS  
ヒロ産パームハーツ、きゅうり、  
リリコイドレッシング \$13

## シーフード

マヒマヒのマカダミヤナッツ  
クラスト MAHIMAHI  
野菜のガーリック炒め、ジン  
ジャーとライムバター、ラ  
ディッシュスプラウト \$39

フィッシュタコス  
FRESH ISLAND FISH TACOS  
新鮮なお魚、ピコデガロ、アボ  
カドクリーム、ライム \$18

天然焼きマグロ  
GRILLED AHI  
グリーンパパイヤ、人参、ピー  
ナッツ、ハワイアンチリヴィネ  
グレット、海老クリスプ \$34

本日のお魚  
FRESH TROLL CAUGHT FISH  
新鮮な本日オススメのお魚のグ  
リル \$MKT

コナ産のカンパチ  
KONA KAMPACHI  
トマト、スモークドヨーグル  
ト、オリーブオイル \$37

## 肉料理

ハワイ産N.Y.ステーキ  
NY STEAK  
コンナシャーステーキソース、  
ハマクア産アリイマッシュルー  
ム、ランドクレス \$39

デュロク"トマホーク"ポーク  
チョップ PORK CHOP  
沖縄スイートポテト、バターと  
マスタードのジュ、ワイメア  
ストロベリージャム \$39

ザ・バーガー  
DA BURGER|  
ハワイ島産ビーフ、ハウスベー  
コンジャム、グリユイエール  
チーズ、クリスピーパルメザ  
ン、レタス、トマト、オニオン  
リングス、コナコーヒーBBQ  
\$18

ローストチキン  
ROASTED FREE RANGE CHICKEN  
自然の状態で育った鶏肉、ポテ  
トピューレ、島のルーツ、ナ  
チュラルジュ \$28

レイズバーガー  
RAY'S BERGER  
週替わりのシェフ特製バーガー  
\$18

## デザート

リリコイチーズケーキ  
LILIKOI CHEESE CAKE  
ゴートチーズ、シトラスカー  
ド、ウルチップス \$13

サマーコナ産マンゴ  
SUMMER KONA MANGO  
ココナッツスティッキーライ  
ス、ハウピアソース、胡麻 \$13

チョコレートクリームブリュレ  
CHOCOLATE CREAM BRULEE  
ダブルチョコレートアイスク  
リームコーン、ベリーズ \$13

ローカルシャーベット  
SORBET 季節の果物 \$13

ベジタリアンの方は、遠慮なくスタッフにお問い合わせください。  
生肉、鶏肉、魚介類、甲殻類、卵、低温雑菌されていない牛乳などは 食中毒のリスクがあります。  
1テーブル8名以上の場合は、自動的にチップを18%頂きます。