



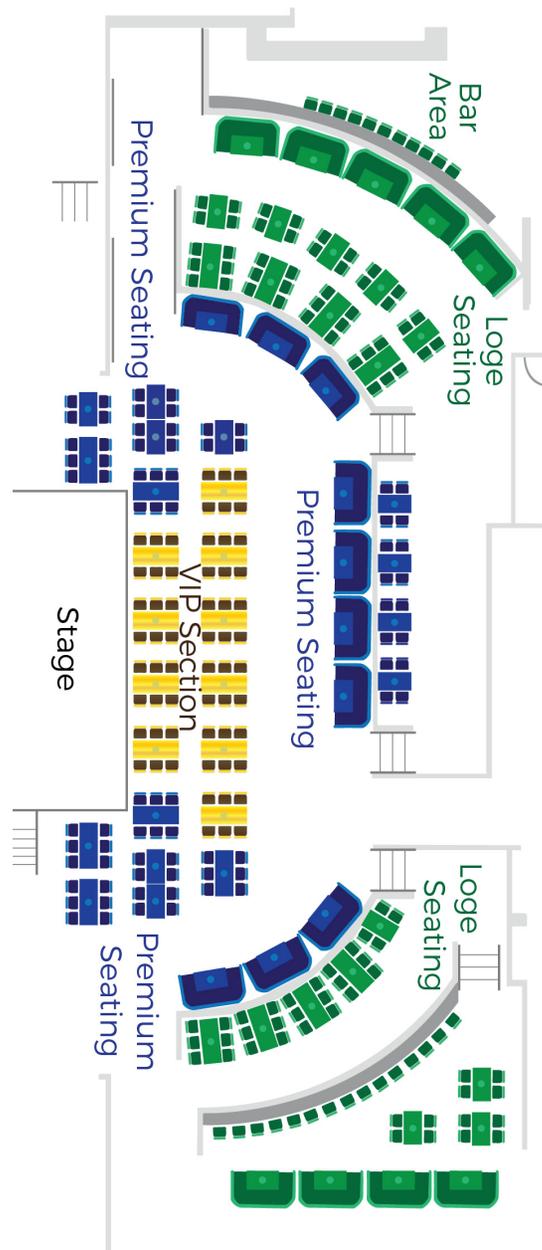
5PM 開場 / 6:30PM 開演

8:30PM 開場 / 9PM開演

bluenotehawaii.com



座席図



* 通常の座席図は上記のようになります。座席図はショーにより、異なる事がございます。お席のご確認はボックスオフィスまでお問い合わせください。

Blue Note HAWAII

HAWAII • NEW YORK • MILAN • TOKYO • NAGOYA • BEIJING • NAPA • RIO

ディナーメニュー

テイクアウトまたはデリバリーは行っておりません。

ホノルルマガジン、ホノルルスターアドバイザーから「ベストライブミュージックヴェニュー」と呼ばれているブルーノートハワイは、ワールドクラスタレントのショーを毎晩2公演行っております。ジャンルは、ジャズ、ポップ、ロック、レゲエ、伝統的なハワイアンなど多岐にわたり、ショーをご覧になりながら、お食事もお楽しみいただけます。ブルーノートはアウトリガー・ワイキキ・ビーチリゾート内に位置し、あなたの旅の一日を締めくくるのに最適です。



2335 KALAKAUA AVE, HONOLULU, HI 96815 • 808-777-4890 • BLUENOTEHAWAII.COM

ロケーション: アウトリガー・ワイキキ・ビーチリゾート 2階

前菜&スモールプレート

♪ **スパイシー アヒボケ** \$18
(マグロのボケ)
SPICY AHI POKE*
新鮮な地元のアヒ(マグロ)、マウイオニオン、とびっこ、スパイシーアヒオリソース、ライス、海苔、ククイナッツ、アボカド。

アヒ(マグロ)のお刺身 \$19
AHI SASHIMI*
新鮮な地元のアヒ(マグロ)のお刺身、自家製ポン酢で仕上げたなます、ガーリックとオニオンチップス、ライス、海苔。

♪ **カルーアポーク** \$16
のバオパン(3個)
KALUA PORK BAO BUNS
カルーアポークバオパン、ブラムパーベキューソース、パインアップル、コールスロー。

トリュフ フライドポテト \$14
TRUFFLE FRIES
ガーリックトリュフオイルで和えたフライドポテト、パルメザンチーズ。

スープ

フレンチオニオンスープ \$14
FRENCH ONION SOUP
ビーフとセイウチのオニオン、キャラメライズドオニオン、バケット、4種のチーズ。

日替わりビストロスープ
BISTRO DU JOUR
内容、料金はサーバーにお尋ねください

サラダ

ファームグリーンサラダ \$14
FARM GREENS
ミックスグリーン、トマト、カリカリに揚げたワンタンの皮、バルサミコ酢ドレッシング。

カプレーゼサラダ \$18
CAPRESE
フレッシュモッツアレラチーズ、トマト、レモンバジルシャーベットの、バルサミコ酢ドレッシング。

♪ **イタリアンチョップ** \$16
ITALIAN CHOP
ロメインレタス、ローストした赤ピーマン、トマト、ペペロンチーニ(唐辛子)、ケイパー、ジェノアサラミ、モッツアレラチーズ、バルサミコ酢ドレッシング。

伝統的な \$14
シーザーサラダ
CAESAR SALAD
ロメインハート、パルメザンチーズ、クルトン。

サラダに追加... チキン \$9, マヒマヒ(シイラ) \$9, シュリンブ \$11

♪ = シェフのおススメ

*生または完全に調理されていない肉、魚介類、卵は、特に持病をお持ちの方、または体調不良の方の食中毒のリスクを高める可能性があります。

サンドイッチ

ブルーノートバーガー \$25
BLUE NOTE BURGER*
トマト、キャラメライズドマウイオニオン、スイスチーズ、プリオッシュパンズ、フライドポテト。

♪ **チキンサラダ** \$23
CHICKEN SALAD
蒸したチキン、マウイオニオンカレーマヨ、スモークゴダチーズ、ミックスグリーン、フォカッチャブレッド、フライドポテト。

バーベキュー \$26
カルーアポーク
BBQ KALUA PORK
カルーアポーク、スモークゴダチーズ、ブラムパーベキューソース、トーストしたバケット、フライドポテト。

ロースト野菜 \$22
ROASTED VEGGIE**
ポルトベロマッシュルーム、アライマッシュルーム、ローストした黄、緑のスクワッシュ、ナス、赤ピーマン、フォカッチャブレッド、バジルペスト、ミックスグリーン(ビーガン)。

メイン料理

牛肉のプライムリブ \$38
PRIME RIB OF BEEF*
14oz(約400g)のプライムリブ、ジューシーな肉汁から仕上げたアジューソース、ピリ辛ホースラディッシュ、ファーム野菜、クリーミーマッシュポテト。

マヒマヒ(シイラ) \$26
MAHI MAHI
オリーブオイルとガーリックでグリルしたマヒマヒのフィレ、レモンバターケイパーソース、ライス、ファーム野菜。

ロブスターラヴィオリ \$32
LOBSTER RAVIOLI
メインロブスターラヴィオリ、アライマッシュルーム、セージクリームソース、トリュフオイル。

♪ **ガーリックシュリンブ** \$28
GARLIC SHRIMP
ガーリック白ワインバターソースでソテーしたシュリンブ、ライス、ファーム野菜。

デザート

ファイヤーゴッデス \$14
ボルケーノケーキ
FIRE GODDESS VOLCANO CAKE
チョコレートラヴァケーキ、ラズベリーソース、バニラピーンジェラート。

ブレッドプディング \$11
ANDAGI BREAD PUDDING
アライボー・バターアンダギー、ココナッツハウピアカスタード、ココナツチョコレートソース、バニラピーンジェラート。

シグネチャーメニュー
ブレイズドショートリブ
BRAISED SHORT RIBS
ショートリブ、ジューシーな肉汁から仕上げたソース、カードグリーン、カフクコンボレンタケーキ、シュリンブを足してサーフ&ターフに!... 追加料金 \$11

\$34

照り焼きチキン \$25
TERIYAKI GLAZED CHICKEN
自家製の照り焼きソースでマリネした鶏もも肉、ライス、ファーム野菜。

ミックスベジタブル \$28
ラタトゥイユ
MIXED VEGETABLE RATATOUILLE
ガーリックでソテーしたポルトベロマッシュルーム、黄、緑のスクワッシュ、ほうれん草、自家製マリナーラ、ボレンタケーキ。

♪ **ティラミス** \$12
TIRAMISU
エスプレッソに浸したレディフィンガーズ、マスカルポーネクリーム。

ジェラート&シャーベット \$10
GELATO & SORBET
お好みのお味を3種類お選びください:
ジェラート:コナコーヒー、バニラ、ピーンズ、チョコレート
シャーベット:マンゴー、ラズベリー、レモンバジル。



チケット

ショー日程のご確認、チケットのご購入は、bluenotehawaii.com をご覧ください。

808-777-4890

@bluenotehawaii

