

STARTERS 前菜・アペタイザー

S&S (シールド&スチームド) 焼き蒸し 餃子
ポーク&海老の餃子・ポン酢ソース
カリッと柔らかさを同時に。

KFC (コリアン フライドチキン)
クリスピーなチキンの手羽先・秘伝のソース
キャベツのサラダ付き

クリスピー ベイビー バックリブ (x2)
バックリブ(骨つき豚肉)を2度焼き後、中華鍋で生姜、ガーリック、
スカリオン(ねぎ)風味に仕上げました。グリーンパパイヤサラダ付き

ビッグアイランド スティック
地元産ビーフ(リブアイ肉)を照り焼きソースでマリネしてから
グリルで串焼きにしました。

バオ バン (肉まん or 野菜まん)

ミートかベジタリアンの2種類からお選びください。

1. ポークベリー(豚バラ肉)と酢漬け野菜,
シランチャ(ピリ辛)マヨネーズソース
2. ローストマッシュルーム(ハマクア産オイスターマッシュルーム)と
酢漬け野菜、たまり醤油とアーモンドバターのソース

SOUPS スープ & ノードル

クラブ サイミン (ローカルスタイル ラーメン)

麺・チャーシュー・卵・ネギ・かまぼこ

ワンタン麺

麺・手作りワンタン・チャーシュー・卵・ネギ・かまぼこ

ポウル・オブ・ソウル (コリアンスタイル ラーメン)

麺・ビーフ (ショートリブ)・ネギ・大根・唐辛子・キムチ・卵・海苔

ポークラーメン

麺・醤油味ポーク・チチャロン (揚げ豚皮)・ベーコン・大根・卵・海苔・
エンドウ豆の若い芽

ガーデン ラーメン (ベジタリアン ラーメン)

大根ノードル (ライスノードルと半々にもできます)・もやし・
昆布&椎茸だしのスープ・煮大根・エンドウ豆の若い芽・海苔

ビッグフォー キングボーン (フォー)

ライスノードル・ボーンマロウ (牛の骨髓)・もやし・
甘たまねぎ・香菜・タイのバジル

OTHER STUFF... その他にも。。

冷たいヌードルのサラダ (麺の細さ # 40)

醤油レモンのドレッシング・酢漬野菜・しいたけ
エンドウ豆の若芽・海苔

サンヌードル (# 22)

固焼きそば・ペスト (生姜、ガーリック、スカリオンねぎ)・煮豚
オイスターマッシュルーム

デイリースペシャル

本日のスペシャルです。(値段はその日に決まります。)

DESSERT デザート

ゆずプリンケーキ & クリーム

アーモンドミルクのパンナコッタ & 季節のフルーツ添え

抹茶アイスクリーム

EVEN MORE STUFF... もっと他にも。。

ソルト & ペッパー カラマリ (イカの唐揚げ)

ハラピーニョペッパー(辛)・グリーンオニオン・こんがりガーリック

焼きシシトウ

パルメザンチーズ・唐辛子

チチャロン(スペイン風 豚の皮の揚げたもの)

唐辛子・ポン酢

キムチとベーコンのフライドヌードル

沖縄そばの焼きそば・ポーチトエッグ(半熟 落とし卵)

LAST CHANCE... 最後に。。

チョコレートムース(乳製品不使用)

カカオ豆・ホイップクリーム付き(クリーム無しにもできます。)