



## 前菜

### カニのディップ

ワタリガニ、ローストガーリック、グラナパダーノチーズ、アーティチョーク、サンドライトマトフラットブレッド 15

### ブルスケッタのデュエット

サーフィンゴート酪農チーズ、ハマクア茸、ローストトマト、バジル12

### アルチザン(匠) のチーズプレート

地元のジャム、砂糖漬けのナッツ、蜂蜜、パン16

### クリスピーカラマリ

ハウスメイドのガーリックアイオリ、暖かいマリナラソース11

### ハワイ産 車海老

地元で釣ったエビ、マイヤーレモンアイオリ、ビネグレット、クロスティーニ 市場価格

### グリルド ガーリックブレッド

ニンニク、ハーブバター6

### Pulehu (プレフ) 前菜プレート

サラミ、コッパ、パルマハム、オリーブ、アーティチョーク、パルメザン、ペッパーピクルス、クロスティーニ トースト 18

### 地元モロカイ島スイートポテトニョッキ\*

パンチェッタ、カラメルマウイオニオン、ほうれん草、松の実、ドライカシス 18

\*2012年カアナバリ新鮮祭で最初の場所を受賞



## Zuppe & Insalata

### ホオポノ (Ho'opono) ファームカプレーゼ

地元直産ブラックチェロキー・エアルームトマト、ブラタチーズ、地元クラ産タマネギ、バルサミコシロップ、ナピリ農場マイクロバジル、Pulehu ガーデンバジルオイル 14

### シーザーサラダ

地元アップカントリー産ロメインレタス、ホワイトアンチョビ、パルメザンチーズ、フラットブレッド 12

### ルッコラとローストビーツ

ホオポノファームルッコラ、アップカントリー産ビート、クリスピーサーフィンゴート酪農チーズ、マウイオニオンビネグレットソース 13

### ローストトマトスープ

地元クラ産トマト、Pulehu ガーデンバジル、クロスティーニパン 8

## Pulehu フラットパン

当社の200歳サワードウスターター使用

### マルゲリータ

ホオポノファームトマト、ブラタチーズ、ニンニク、バジル 18

### Funghi マッシュルーム

ハマクアアライ・マッシュルーム (エリンギ)、モッツァレラチーズ、自家製ペストソース 18

### ゴルゴンツォラ

ゴルゴンゾーラドゥルセ、ベーコン、ローストピーマン、ロケットルッコラ、地元産ハニー 18

### ペパロニ

ペパロニ、モッツァレラチーズ、マリナラ 16

### ダ・ハワイアン

プロシュート・ディ・パルマ、モッツァレラ、マウイゴールドパイナップル、マイクロルッコラ 18

スプリットプレート料5ドル



## Primiピアッティ

コナ産ロブスター カルボナーラ  
ビッグアイランド産ロブスター、スパゲッティ、グアンチャーレ、ほうれん草、卵、パルメザン  
39、

クラステッド・フィッシュ リゾット  
ローカルフィッシュ、ローストベジタブル、バジルペースト、柑橘類のバターソース 36

ショートリブの煮込み  
クリーミーポレンタ、ホオポノファームベビーキャロット、グレモラータ 32

Pulehuグリルビーフテンダーロイン  
センターカット・ビーフテンダーロイン、ジャガイモ、ケール、カラメルオニオン、  
ハマクアアライ マッシュルーム（エリンギ）、デミソース 39

## Pulehuクラシコ

JIDORI（地鶏）のピカタ

骨無しJIDORI（地鶏）チキン\*（半分）、揚げケーパー、ガーリックレモンバターソース、フェットチーネ 29

JIDORI地鶏チキン\* はマオフーズ株式会社地鶏の商標です "すべての自然鶏"として認定されています。

グリル仔牛チョップ  
クリーミーポレンタ、ハマクア茸、ホオポノファームベビーキャロット、赤チコリ、  
マルサラデミ42

ハーブマリネ焼きマヒマヒ  
アーティチョーク、オリーブ、赤チコリ、フェンネル、バジルクリームソース 34

フェットチーネアルフレド  
パルメザンクリーム、白ワイン、ニンニク20

スパゲッティニ&ミートボール  
マリナラ、パルメザン23



## ホタテのソテー

採れたてホタテ、フレゴラ、サフラントマトスープ、フェンネル、バジルとシーアスパラガスのサラダ35

## イカスキのタリアテッレ

イカ、カラブレーゼソーセージ、ニンニク、イタリアンパセリ、ネギ25

## ナス カポナータ

トマトソース、ひよこ豆のケーキ、ケイパーベリー26

## ラザニア

クラシックボロネーゼ、イタリアンソーセージ、パルメザンチーズ、リコッタ、ポモドーロ25

## カウアイ島エビのリゾット

カウアイ島エビ、パンチェッタネギリゾット、マイヤーズレモンコンフィ、ガーリックチップ32

## ドルチ

### チョコレートマカダミアセミフレド

OREOクッキー、チョコレートチーズケーキ、半凍結マカダミアナッツのムース、ラズベリー10

### マウイゴールド パイナップル ティラミス

新鮮なマウイゴールドパイナップル、フィンガービスケット、マウイラム、スイートマスカルポーネクリーム10

### ココナッツパンナコッタ

ココナッツタヒチバニラクリーム、地元リンゴバナナのブリュレ、季節ローカルフルーツクーリ10

### フライドドウ（揚げパン）とジェラート

シナモンシュガー揚げパン、バニラジェラート、地元クラ産イチゴ10

### ジア・マリアのジェラートとシャーベット

ストロベリーグアバ、タヒチアンバニラ、チョコレート、ココナッツ、ドウルセ・デ・レチェ8

お客様の便宜のために、六名様以上のテーブルには 18%チップは自動的に添加されます。