

DINNER ・ デイナー

Salad サラダ

WASABI SCALLOPS AND SHRIMP SALAD わさび風味のホタテと海老のサラダ	12.50
AHI TUNA AND AVOCADO SALAD 鮪とアボカドのサラダ	11.50
TOMATO AND BUFFALO MOZARELLA トマトとモッツァレラチーズ	9.50
CAESAR SALAD Add: Chicken... 4.50 Salmon...6.50 Sirloin....9.50 シーザーサラダ 追加: チキン..4.50 サーモン..6.50 サーロイン..9.50	9.50
GREEN SALAD* Add: Shrimp....5.50 Grilled Fish.... 6.50 グリーンサラダ 追加: 海老..5.50 焼き魚..6.50	8.50
SASHIMI, GIANT CLAM AND FISH シャコ貝と魚の刺身	13.00

Soup スープ

TOM YAM SOUP トムヤムスープ	7.50
TARO LEAF SOUP, COCONUT CREAM AND FISH タロイモの葉とココナッツクリームと魚のスープ	5.50
SOUP OF THE DAY 本日のスープ	5.50

Pizza ピザ

PESTO CHICKEN ペストチキン	16.50
MARINARA SEAFOOD シーフード	16.50
BBQ MEAT バーベキューミート	16.50
VEGGIE * ベジダブル <i>Crispy crust, size 10 inch</i> クリスピー生地 10インチ	16.50

Pastas パスタ

SPINACH FETTUCINE, GIANT CLAM IN ALFREDO SAUCE ホウレンソウとジャコ貝のフェットチーネ	14.50
LINGUINE SEAFOOD PESCATORE シーフードリングイネ	15.50
PENNE VEGGIE, MARINARA SAUCE OR EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & HERB* ベジタブルペンネ マリナラソースまたはオリーブオイルとハーブ風味	13.00

Fisherman's catch 漁師の収穫より

SALMON STEAK, CREAMY CHAMPAGNE SAUCE サーモンステーキ シャンパンソース	21.00
CATCH OF THE DAY, STEAMED OR GRILLED 本日の魚(蒸し魚または焼き魚)	19.50

Main Course メインコース

ANGUS BEEF STEAK, SIRLOIN (10 oz) potato and mushroom or pepper sauce アンガスビーフサーロインステーキ ポテトとマッシュルームまたはペッパーソース	28.00
HOISON AND ORANGE BABY BACK RIBS 甘辛ベイビーバックリブ	22.00
PALAUAN STYLE CHICKEN ham, pineapple, topped with cheese パラオ風チキン ハム、パイナップルとチーズ	18.50
HERB ROASTED VEGETABLES* potato and onion roast ハーブベジタブル ポテトとオニオンのロースト	14.00
SUSHI 寿司	21.50
CRAB RISSOTTO , BLACK FUNGI MUSHROOM 蟹ときのこのリゾット	17.50
SHRIMP TEMPURA, STEAMED RICE, MISO SOUP 海老と野菜のてんぷらセット	22.00
EEL ON THE RICE うなぎごはん	21.00

SPECIAL SET MENU

特製セットメニュー

Palauan

45.00

Crab & coconut served in the shell

蟹とココナッツのあえ物

Giant Clam Sashimi

シャコ貝の刺身

Taro Leaf and Fish Soup

タロリーフと魚のスープ

Steamed Reef Fish

蒸魚

Tapioca Cake

タピオカケーキ

Coffee or Tea

コーヒー又は、紅茶

Pacific

48.00

Palauan Tuna Carpaccio

パラオ風鮪のカルパッチョ

Soup of the day

本日のスープ

Angus beef Steak, Sirloin (8oz) or Tenderloin (5oz)

アンガスサーロインまたはフィレステーキ

Vanilla ice cream with Hot Cherry sauce

あたたかいチェリーソースのかかったバニラアイスクリーム

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Rock Island

65.00

Sashimi of the day

本日の刺身

Palauan Giant Clam Chowder

シャコ貝のクリームチャウダー

Broiled lobster & Angus beef tenderloin steak

ロブスターとフィレステーキ

Chocolate, strawberry and vanilla ice cream wrapped in sponge cake and cream

三色アイスクリームのスポンジケーキ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Palauan Steamboat

105.00

Sashimi & Poki

刺身とポキ

Thin slice of Angus Sirloin Beef, selection of fresh seafood, and vegetables in a delicious chicken broth

アンガスサーロインビーフ、新鮮な魚介と野菜のお鍋

Served with two kinds sauce

2種類のタレをお好みで

Assorted Homemade Dessert Platter

特製デザートの盛り合わせ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Additional plate: beef ...10.00/plate seafood...10.00/plate vegetables...6.00/plate

追加: ビーフ ...10.00 魚介類...10.00 野菜...6.00

Please allow 30-45 minutes for preparation 準備に30-45分かかります。あらかじめご了承くださいませ。

Served from 5:30pm - 10:30pm

10% service charge apply

Dessert デザート

CHOCOLATE TERRINE, THREE TIER 3色チョコレートテリーヌ	7.50
WHITE PUDDING ホワイトプディング	5.50
WARM BANANA CARAMEL PARFAIT バナナキャラメルパフェ	6.50
SUPER SUNDAE スーパーサンデー	5.50
TAPIOCA CAKE タピオカケーキ	6.50
LESS FLOUR CHCOLATE CAKE しっとりチョコレートケーキ	7.00
CRÈME BRULEE, VANILLA ICE-CREAM クレームブリュレとバニラアイスクリーム	7.50
BAKED ALASKA ベイクドアラスカ	7.50
CHERRY JUBILEE チェリージュビリー	7.50
BANANA SPLIT バナナスプリット	6.00
TROPICAL FRUIT PLATE トロピカルフルーツの盛り合わせ	6.00