

SPECIAL SET MENU

特製セットメニュー

Palauan Steamboat

パラワンスチームボート

\$110.00 PER COUPLEお二人で110ドル

Sashimi & Poki 刺身とポキ

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

アンガスサーロインビーフと魚介、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 コーヒー又は紅茶

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 1 hour preparation time

準備に1時間掛かります。予めご了承下さいませ。

Mangrove Crab

Steamed or Sauté in Chili Sauce

マングローブ蟹

スチーム又はソテーで、チリソースと共にお召上がり下さい。

Market Price

価格は蟹の重さにより変わります

Served with Taro Soup

Steamed Rice and Steamed Vegetables

タロスープとライス、温野菜が付きます。

Palauan Sampler (Signature Dish) \$ 32.00

パラワンサンプラー (当ホテルオリジナルメニュー)

Taro Soup, Taro Croquet, Ukaeb, Fillet Reef Fish,
Coconut Rice, Palauan Nuts, Fruits

タロスープ、タロコロッケ、ウカエブ(陸ガニ)、
リーフフィッシュフィレ、ココナッツライス
パラオナッツ、フルーツ

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます。

DINNER MENU

Appetizers 前菜

SEARED SHRIMP AND SCALLOP WITH CHAMPAGNE CREAM SAUCE \$ 18.00
served with tomato avocado salad
海老のグリルと帆立貝のシャンパンクリームソース
トマトとアボカドのサラダを添えて

CRABMEAT AND AVOCADO SALAD \$ 17.00
mixed green salad topped with crabmeat and avocado served with asian dressing
蟹肉とアボカドのサラダ グリーンサラダの上に蟹肉とアボカド、アジアンドレッシングでお召し上がり下さい

SASHIMI \$ 15.00
お魚のお刺身

TUNA POKE \$ 14.00
まぐろのポキ

CAESAR SALAD * \$ 14.00
Add: Chicken... 4.50 Salmon...6.50 Sirloin....9.50 Shrimp....5.50 Grilled
Fish.... 6.50
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 海老..5.50 焼き魚..6.50

GREEN SALAD * \$ 13.00
Add: Chicken... 4.50 Salmon...6.50 Sirloin....9.50 Shrimp....5.50 Grilled
Fish.... 6.50
グリーンサラダ

Soup スープ

TARO LEAF SOUP, COCONUT CREAM AND FISH (Signature Soup) \$10.50
タロの葉スープ、ココナッツクリームとお魚のスープ (当ホテルオリジナルスープ)

CLAM CHOWDER \$ 9.00
クラムチャウダー

SOUP OF THE DAY \$ 8.50
本日のスープ

* Suitable for vegetarians
ベジタリアンの方にお薦めです。

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます。

DINNER MENU

Main Course メインコース

add one appetizer (without topping) and one soup at an additional \$15.00 with hot tea or hot coffee

プラス15ドルで左記より前菜1品(追加メニュー除く)とスープ1品をお選び頂けます。コーヒー又は紅茶が付きます。

CHAR GRILLED T-BONE STEAK PEPPERED (14 oz) served with pepper corn sauce, roast potato & vegetable Tボーンペッパーステーキ(約400グラム) ペッパーコーンソース ローストポテトと温野菜	\$ 41.00
CHAR GRILLED ANGUS BEEF STEAK, SIRLOIN (8 oz) served with demi glace sauce, roast potato & vegetables アンガスビーフサーロインステーキ(約230グラム) デミグラスソース ローストポテトと温野菜	\$ 31.50
ROCK ISLAND BENTO Shrimp & vegetable tempura, teriyaki steak, green salad, tamagoyaki, sushi & sashimi, served with miso soup, fruits ロックアイランド弁当 海老と野菜の天ぷら、照焼きステーキ、サラダ、玉子焼き、寿司、お刺身とお味噌汁、フルーツ	\$ 28.00
KAISEN-DON Assorted seafood on sushi rice served with miso soup & Japanese pickle 海鮮丼 お味噌汁とお漬物付き	\$ 26.00
CHAR BROILED SALMON FILLET IN CITRUS BUTTER SAUCE served with steamed rice & vegetables サーモンフィレのグリル シトラスバターソース ライスと温野菜	\$ 24.00
HOISIN AND ORANGE BABY BACK RIBS GRILLED WITH BBQ SAUCE served with roast potatoes and vegetables 甘辛ベイビーバックリブのグリル バーベキューソース ローストポテトと温野菜	\$ 23.00
MIXED SEAFOOD & VEGETABLE TEMPURA serve with rice, miso soup and fruits 海鮮と野菜の天ぷら盛り合わせ ご飯、お味噌汁とフルーツ	\$ 23.00
FISH OF THE DAY (STEAMED OR GRILLED) steamed fish with soy sauce, ginger, and garlic oil or grilled fish with lemon butter and finadeni sauce served with steamed rice and vegetables 本日のお魚(スチームまたはグリル) ライスと温野菜	\$ 23.00
SHORT RIBS BULGOGI, KOREAN marinated short ribs with bulgogi sauce char grilled and served with steamed rice and kimchee ショートリブのグリル ブルコギソース ライスとキムチ	\$ 21.50
SEARED TUNA WITH HERB BUTTER SAUCE serve with rice and vegetables ツナカツ ミディアムレアでハーブバターソースと共に ライスと温野菜	\$ 19.00
BREADED GRILLED CHICKEN BREAST served with sweet potato butter sauce and steamed rice 衣をまとったチキンのグリル スイートポテトバターソース ライス	\$ 18.00
HERB ROASTED VEGETABLES * rösti potato topped with grilled mixed vegetables gratinated with cheese served with tomato and pesto sauce ハーブベジタブル ロスティポテトと野菜のグラタンチーズグリル トマトとペスト(バジル)ソースでお召し上がり下さい	\$ 17.00
CHICKEN CASHEW NUTS with green bell pepper and served with steamed rice 鶏肉とピーマンのカシューナッツ炒め ライスが付きます	\$ 17.00
MALAYSIAN STYLE SHRIMP FRIED RICE served with sambal oleke, dry anchovies, and prawn crackers topped with egg sunny side up マレーシア風海老チャーハン サンバルソース、アンチョビ、チャーハンの上に目玉焼きをのせて えびせんが付きます	\$ 15.00

10% service charge applies
10%のサービスチャージが加算されます。

Dessert デザート



TROPICAL FRUIT PLATE \$ 13.00
トロピカルフルーツの盛り合わせ



SUPER SUNDAE \$ 9.50
スーパーサンデー



CREME BRULEE \$ 9.50
クリームブリュレ



BANANA SPLIT \$ 9.50
バナナスプリット



TRIO CHOCOLATE \$ 9.50
トリオチョコレート



WARM BANANA CARAMEL PARFAIT \$ 8.50
バナナキャラメルパフェ



STRAWBERRY CHEESE CAKE \$ 8.50
ストロベリーチーズケーキ



TAPIOCA CAKE \$ 8.50
タピオカケーキ