

Japengo

シェフおすすめの4&6コースディナー

テイスト オブ ジャペンゴ

RAINBOW ROLL

レインボーロール

ズワイガニ、エビ、ハマチ、マグロ、サーモン、アボカド、キュウリを巻いた、アメリカで人気の巻き寿司

JAPENGO SALAD

ジャペンゴ サラダ

唐辛子をまぶしたマグロのたたきを、オアフ島ナロ農園産のベビーリーフサラダと特製ドレッシングで

メインのお料理を下記からひとつお選びください

BUTTERFISH MISOYAKI

バターフィッシュ味噌焼き

神州一味噌に漬け込んで風味よく焼いた銀ダラに、はじかみとお新香を添えて

または

GARLIC STEAK

ガーリック ステーキ

ガーリックとチャイブバターでいただく
リブアイステーキ

または

CHIRASHI SUSHI

ちらし寿司

シェフおすすめの新鮮な刺身をのせた海鮮ちらし味噌汁、漬け物、わらび餅、お茶付き

JAPENGO COCONUT CRÈME BRULÉE

ジャペンゴ ココナッツ クレーム ブリュレ

口溶けの良いブリュレをチョコレートタフィーとココナッツと一緒に

\$65⁰⁰

シェフズ スペシャルティメニュー

HAMACHI TO-JO

ハマチ トージョー

新鮮なハマチの刺身を、タマネギ、かいわれ大根、ハラペーニョのサラダと一緒に七味ポン酢でアクセントにんにくチップを散らして

SCALLOP BUTTER YAKI

スキャロップ バター焼き

バターで香ばしく焼いた新鮮な肉厚のホタテをクリーミーピリ辛ソース、とびこ、シソの葉と一緒に

JAPENGO FRIED CHICKEN

ジャペンゴ フライドチキン

甘辛醤油ソースとチリソースがよく合う、さっくりジューシーなガーリック風味のロコ風フライドチキン

SALMON SKIN SALAD

サーモンスキン サラダ

香ばしく焼いた鮭の皮を、絹ごし豆腐、鰹節、みょうがと
メインのお料理を下記からひとつお選びください

SINGAPOREAN CHILI CRAB

シンガポリアン チリ クラブ

やわらかく風味のよいタラバガニをスパイシーで濃厚なシンガポールチリソースで

または

EMPEROR'S PRIME SIRLOIN

エンペラーズ プライム サーロイン

柔らかく焼き上げたステーキにたっぷりとしめじをのせ、チャイブバターソースで

または

FILET OF BEEF AND LOBSTER

フィレ オブ ビーフ アンド ロブスター

フィレステーキとロブスターをブラムワインソースでキムチと枝豆入りのマッシュポテト添え

MOLTEN CHOCOLATE CAKE

モルテン チョコレートケーキ

中がとろりと溶けた温かいワイアルアチョコレートケーキベリーとバニラアイスクリーム添え

\$85⁰⁰



Hyatt Regency Waikiki
Beach Resort & Spa

ジャペンゴ シェフ マイケル・イマダ

スターター STARTERS

🍣 ハウスメイド ポーク餃子 PORK GYOZA 14

ジューシーな豚肉を使った手作り餃子 パリッと香ばしい
焼きたてを、赤酢、ショウガ、ネギを合わせたタレで

🍣 ハマチ トーヨー HAMACHI TO-JO 18

新鮮なハマチの刺身をタマネギ、かいわれ大根、ハラペーニョの
サラダと一緒に七味ポン酢で にんにくチップをアクセントに

🍣 🍷 ジャペンゴ サラダ JAPENGO SALAD 15

唐辛子をまぶしたマグロのたたきを、オアフ島ナロ農園産の
ベビーリーフサラダと特製ドレッシングで

🍣 🍷 ブラウン アンド マンゴー サラダ PRAWN AND MANGO SALAD 15

ぷりぷりのエビとマンゴーのサラダを、椰子の砂糖と
ミント風味のヴィネグレットソース、エビせんべいと

🍣 スキャロップ バター焼き SCALLOP BUTTER YAKI 16

バターで香ばしく焼いた新鮮な肉厚のホタテを
クリーミーなピリ辛ソース、とびこ、シソの葉と一緒に

🍣 サーモンスキン サラダ SALMON SKIN SALAD 15

香ばしく焼いた鮭の皮を絹ごし豆腐、鰹節、みょうがと

ジャペンゴ フライドチキン FRIED CHICKEN 14

甘辛醤油ソースとチリソースがよく合う、さっくりジューシーな
ガーリック風味の口コ風揚げたてフライドチキン

🍣 ハニー マカダミア シュリンプ HONEY MACADAMIA SHRIMP 16

ふっくら揚げたエビにほんのり甘いとびこミルクソースをからめ、
はちみつ風味のマカダミアナッツと青ネギをアクセントに

スティームド マニラ クラム STEAMED MANILA CLAMS 15

チリソースと香りよいこぶみかんの葉で蒸したアサリ
カリッと揚げたオニオン添え

🍣 シチュワン エッグプラント SZECHUAN EGGPLANT 13

四川風のピリ辛ソースとガーリック、シャンツァイと
一緒にいただく中華風茄子料理



フィレオブビーフ ブラムワインソース

アジア風炒め料理&ロースト料理 WOK FIRED AND ROASTED

KOREAN STYLE KALBI SHORT RIBS

コリアンスタイル カルビ ショートリブ 34

韓国の牛焼き肉を、キムチ、もやしナムル、クレソンのナムルと一緒に

TENGU'S CHICKEN

天狗チキン 35

ふっくらと柔らかいチキンで巻いたエビとうなぎ、タアサイを
からしクリームソースで

FILET OF BEEF AND LOBSTER

フィレ オブ ビーフ アンド ロブスター 52

フィレステーキとロブスターをブラムワインソースで
キムチと枝豆入りのマッシュポテト添え

🍣 THAI RED CURRY SEAFOOD

タイ レッドカレー シーフード 46

ロブスター、タラバガニ、ハワイの魚、アサリ、エビ、ホタテを
こぶみかん、レモングラス、香菜、チリと一緒に香りよく煮込んだ、
ブイヤベース仕立てのタイ風スープカレー

🍣 SEA TREASURE CAKE NOODLE

シー トレジャー ケーキヌードル 38

海の幸がたっぷりの五目かた焼きそば
ロブスター、イカ、ホタテ、エビ、椎茸、中華野菜、アワビソース



スキャロップ バター焼き

天狗スペシャル TENGU'S SPECIALTIES

-  **味噌グレイズド サーモン** MISO GLAZED SALMON 35
白飯の上にのせた天然サーモンの西京焼きと、
ほうれん草とバジルのサラダを風味豊かなみりんバターソースで
-  **バターフィッシュ味噌焼き** BUTTERFISH MISOYAKI 36
神州一味噌に漬け込んで風味よく焼いた銀ダラに、はじかみとお新香を添えて
- 和風ガーリック ステーキ** WAFU GARLIC STEAK 40
ジューシーなリブアイステーキにカリカリのんにくチップを散し、
醤油ベースの和風ソースで
- エンペラーズ プライム サーロイン** EMPEROR'S PRIME SIRLOIN 42
柔らかく焼き上げたステーキにたっぷりとしめじをのせ、
チャイプバターソースで
-  **ホール スティームド フィッシュ** WHOLE STEAMED FISH 39
尾頭付きの魚を、香り高い生姜、シャンツアイと一緒に蒸し上げ、
醤油と胡麻油のソースで
-  **シンガポリアン チリ クラブ** SINGAPOREAN CHILI CRAB 46
柔らかく風味のよいタラバガニを、濃厚なシンガポールチリソースで



シンガポリアン チリ クラブ



味噌グレイズド サーモン

サイドディッシュ SIDES

- MISO SOUP
味噌汁 豆腐、わかめ、ネギ入り 6
with clam アサリ（クラム）の味噌汁 8
- EDAMAME
枝豆 豆板醤、生姜、醤油で和えた枝豆 5
- JAPENGO FRIED RICE
ジャペンゴ フライドライス 8
- STEAMED TAMANISHIKI RICE
ライス 玉錦米のご飯 6
- KIMCHI-EDAMAME POTATO MASH
キムチ 枝豆 ポテトマッシュ 8
キムチと枝豆入りのマッシュポテト
- SEAFOOD SUNOMONO
シーフード酢の物 10
- OSHINKO
お新香 6



ジャペンゴの料理は、地元ハワイで生産された食材をできる限り使用しています。
農園から食卓へと届けられた新鮮な旬の味を、どうぞお楽しみください！



ジャペンゴでは、水産資源の持続のため、漁獲高を考慮し漁業を実践する、地球環境に配慮ある漁師たちが捕獲した魚介類を使用しています。

サプライヤー

アームストロングプロデュース
アジアフードトレーディング
チェリーカンパニー

ヒガフードサービス
ジャパンフーズ
トロピックシーフード

トゥルーワールドシーフード
ナロファーム

スペシャル SPECIALTIES

あぶりハマチにぎり TORCHED HAMACHI NIGIRI 12

脂ののったあぶりハマチのにぎり寿司
ガーリック味噌とネギと一緒に

やまかけ YAMAKAKE 13

新鮮なマグロと山芋のやまかけに海苔を散らして

ちらし寿司 CHIRASHI SUSHI 39

シェフおすすめの新鮮な刺身をのせた海鮮ちらし
味噌汁、漬け物、わらび餅、お茶付き

にぎり盛り合わせ NIGIRI MORIAWASE 42

その日一番の鮮魚を使ったにぎり寿司の盛り合わせ
味噌汁、漬け物、わらび餅、緑茶付き



あぶりハマチにぎり



ちらし寿司

刺身 SASHIMI

アジ AJI 13

マグロ MAGURO 18

サーモン SALMON 14

ハマチ HAMACHI 18

大トロ O-TORO 45

刺身盛り合わせ SASHIMI MORIAWASE 39

にぎり寿司 NIGIRI SUSHI

甘エビ AMA-EBI 2貫 12

大トロ O-TORO 2貫 25

中トロ CHU-TORO 2貫 16

玉子 TAMAGO 2貫 6

イクラ IKURA 2貫 9

とびこ TOBIKO 2貫 7

うに UNI 2貫 14

うなぎ UNAGI 2貫 12

カニ (タラバガニ) KING CRAB 2貫 10

みる貝 MIRUGAI 2貫 16

イカ IKA 2貫 8

鯛 TAI 2貫 13

タコ TAKO 2貫 7

エビ EBI 2貫 7

穴子 ANAGO 2貫 11

マグロ MAGURO 2貫 10

ハマチ HAMACHI 2貫 10

サーモン SALMON 2貫 8

ホタテ HOTATE 2貫 10

アジ AJI 2貫 10

巻き寿司 MAKI STYLE

🍣 ホノルル HONOLULU 12

マグロ、アボカド、キュウリ、スイートチリソース入り
アクセントに天かすを散らして

🍣 ブラックンド アヒ BLACKENED AHI 18

スパイシーなマグロのたたきで巻いたカリフォルニアロール
わさび、とびこ、ピリ辛ダイナマイトソースで

🍣 フィフティ フィフティ 50/50 18

カニ、サーモン、ハマチをキュウリ、アボカド、ネギ、
柚子とびこ、さわやかなレモンとポン酢の香りで

🍣 カリフォルニア CALIFORNIA 10

ズワイガニ、アボカド、キュウリ、マヨネーズ入り

🍣 スパイシー ツナ SPICY TUNA 14

ネギ入りピリ辛ソースで和えたマグロをキュウリと一緒に
口口に人気のふりかけをまぶして

🍣 スパイダー SPIDER 15

ズワイガニ、ワタリガニのフライを、かいわれ大根、
とびこと一緒にスパイシーなマヨネーズで

🍣 マザー アンド チャイルド MOTHER AND CHILD 14

サーモンとイクラの親子巻き キュウリと一緒に

🍣 レインボー RAINBOW 18

ズワイガニ、エビ、ハマチ、マグロ、サーモン、
アボカド、キュウリを巻いた、アメリカで人気の巻き寿司

🍣 サーモンスキン SALMON SKIN 10

香ばしく焼いた鮭の皮と軽くソテーしたマウイオニオンを
ポン酢とかいわれ大根、キュウリと一緒に

🍣 トッツィー TOOTSIE 20

ワタリガニの唐揚げと、ふっくらと蒸したズワイガニを
アボカド、しいたけ、2種類の特製ソースと合わせて

🍣 シュリンプ天ぷら SHRIMP TEMPURA 18

エビ天ぷら、ズワイガニ、アボカド、キュウリ入り
ポン酢とネギをアクセントに

🍣 レッド ドラゴン RED DRAGON 19

ピリ辛ソースで和えたマグロ、うなぎ、
とびこ、キュウリ入り

🍣 ホワイト ドラゴン WHITE DRAGON 19

カリフォルニア巻きにうなぎを合わせ、
天かすをトッピング

🍣 天狗 TENGU 20

ワタリガニ、軽くあぶったホタテ、ズワイガニ、キュウリ、
とびこを巻いて、スパイシーマヨネーズをアクセントに

🍣 ポケ POKE 14

マグロ、ハマチ、サーモンを使ったハワイ料理ポケを巻いて

🍣 ダイナマイト DYNAMITE 18

うなぎとホタテ、ピリ辛ダイナマイトソースをのせた
カリフォルニアロールに、ポン酢をかけてさっぱりと



レッド ドラゴン

食物アレルギーや特別な調理法をご希望の際は、お気軽にお申し付けください。
生や半生の料理によって、体調を崩すことがあります。

7名以上のグループでご利用のお客様には、17%のサービス料を飲食代金にあらかじめ加算させていただきます。

キッズメニュー KID'S MENU

KEIKI BENTO BOX

ケイキ弁当ボックス 15

ご飯、味噌汁、お新香、ラムネ、もちアイス付き

メインのお料理を下記からひとつお選びください

ビーフ串焼き BEEF KUSHIYAKI

甘辛のタレ

または

クリスピーチキン GARLIC CHICKEN PIECES

スイートガーリックソースがけ

または

ベジタリアン寿司 VEGETARIAN SUSHI

かつぱ巻き、たくあん巻き、玉子のにぎり寿司

または

シュリンプ天ぷら SHRIMP TEMPURA

マヨネーズ添え



ジャペンゴ ココナッツ クレーム ブリュレ



ケイキ弁当ボックス

デザート DESSERTS

- 🍷 JAPENGO COCONUT CRÈME BRÛLÉE
ジャペンゴ ココナッツ クレーム ブリュレ 12
口溶けの良いブリュレをチョコレートタフィーとココナッツと一緒に

- STICKY DATE PUDDING
スティッキー デーツ プディング 8
濃厚なキャラメルソースをかけたナツメヤシのプディングに、
ハワイアンバニラが香るマスカルポーネチーズを添えて

- 🍷 TEMPURA GREEN TEA ICE CREAM
天ぷらグリーンティー アイスクリューム 10
温かい抹茶アイスの天ぷらに甘酸っぱい山桃の果実を添え、
ミルクシロップと黒蜜で

- 🍷 BUBBIE'S MOCHI ICE CREAM
バビーズ モチ アイスクリューム 9
ハワイの人気アイスクリームメーカー「バビーズ」製もちアイス
マンゴー、あずき、ライチ味

- 🍷 MOLOKA'I SWEET POTATO CHEESECAKE
モロカイ スイートポテト チーズケーキ 8
あずきとブラジルの果実「アサイ」のシロップをかけて

- 🍷 BANANA LUMPIA
バナナ ルンピア 10
バナナ、バニラアイスクリーム、ココナッツを使った
フィリピンのデザート キャラメルソースをかけて

- 🍷 MOLTEN CHOCOLATE CAKE
モルテン チョコレートケーキ 11
中がとろりと溶けた温かいチョコレートケーキ
オアフ島ノースショア ワイアルア産チョコレート使用
ベリーとバニラアイスクリーム添え