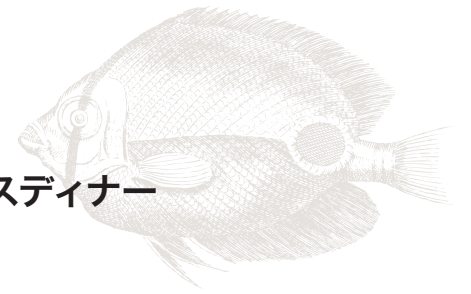


SHOR

シェフおすすめの4&6コースディナー



A TASTE OF SHOR

テイスト オブ ショア

LOCAL ARUGULA SALAD

ローカル アルグラ サラダ

オアフ島ナロファーム産ルッコラを
マカダミアナッツ、パパイア、ハワイ島育ちの椰子とともに、
まるやかなパパイアシードドレッシングで

CRAB CAKES

クラブケーキ

柔らかなカニ身が詰まったクラブケーキ
柑橘風味マヨネーズソース、茹でたケール添え

メインのお料理を下記からひとつお選びください

CLAM LINGUINI

クラム リングイネ

フロリダ産の大きなアサリが入ったリングイネパスタ
ニンニク、焼きネギ、輸入ロマーノチーズ、ハーブとともに

または

KONA KAMPACHI

コナかんぱち

ハワイ島コナ産の新鮮な魚のソテーを
ロブスター、スイートポテト、ハワイ産トウモロコシとともに、
ハーブが香るバターソースで

または

HERD RAISED VEAL SHANK

ヴィール シャンク

放牧育ちの仔牛すね肉のハワイ風じっくり煮込み
タイカレーソース、生姜の香り

WAIALUA COFFEE CRÈME CARMEL

ワイアルアコーヒー クレームキャラメル

オアフ島ノースショア産コーヒー風味のプリンに、
コーヒー豆チョコ、キャラメルブリトル、
ダークチョコレート チュイルクッキーを添えて

60

SPECIALTY MENU

スペシャルティ メニュー

'AHI KAMPACHI POKE

アヒかんぱちポケ

ハワイ島産かんぱちとマグロの刺身を、オゴ（海藻）、マウイオニオンと
いっしょにマリネしたハワイ料理 シーアスバラガスと香草、胡麻油の香り

HO FARMS TOMATO SALAD

ホーファーム トマトサラダ

新鮮なトマト、オニオン、オアフ島の牧場ネイキッドカウテイリーのチーズ、
ハーブクルトンに、香りのいいバジルオイルをかけて爽やかに

BABY BACK RIBS

ベビーバックリブ

キアヴェの炭火で香りよくスモークした後、グアバ風味海鮮醤ソースで
照りをつけてじっくり焼き上げたほろほろのポークリブ

PRIME GRADE STRIP LOIN

プライム ストリップロインステーキ

アスバラガスのグリル添え、ペアルネーズソースとトリュフデミソースで

または

SHOR CLASSIC SURF AND TURF

ショア クラシック サーフ&ターフ

テンダーロインステーキとコールドウォーターロブスターテイルのコンボ
マッシュポテトとアスバラガス添え

または

LOCAL PAN SEARED FISH OF THE DAY

AND SEA OF CORTEZ SHRIMP

フィッシュ オブ ザ デー & シー オブ コルテス シュリンプ

軽く焼いた本日お薦めのオアフ島近海魚とメキシコ コルテス海産の海老に
ほうれん草ガーリックピラフを添え、ルッコラとマカダミアのベストソースで
ナロファーム産マイクロバジルをアクセントに

GELATO OF THE DAY

本日のジェラート

CHOCOLATE-HAZELNUT HAUPIA

チョコレート ヘーゼルナッツ ハウピア

濃厚なチョコレートで包んだココナッツプディングとヘーゼルナッツムース

80

SHOR
AMERICAN SEAFOOD GRILL

Hyatt Regency Waikiki
Beach Resort & Spa

SHUCK 'EM

アペタイザー（生もの・魚介類）

Baked Kona Abalone

ベイクド コナ アバロニ

ククイナッツ、バジル、柑橘バターで
香りよく焼いたハワイ島産アワビ

4 / 個

Oysters on the Half Shell

オイスター オン ザ ハーフシェル

産地の異なる生ガキをお好みで（ご注文毎に用意します）

3.5 / 個

Stellar Bay

ステラーベイ

カリフォルニア産

Penn Cove Select

ペンコーブ セレクト

ワシントン州産

Kumamoto

熊本

カナダ・ブリティッシュコロンビア産

Baynes Sound

ベインズ サウンド

カナダ・バンクーバー島産

Fanny Bay

ファニーベイ

カナダ・ブリティッシュコロンビア産

Oyster Of The Day

オイスター オブ ザ デー

本日のスペシャル

ショア特製のマウイオニオン ジンジャーヴィネグレットと
スパイシーなワイマナロファームマンゴーカクテルソースが付きます。



シーフードタワー

Half Pound Bucket of Pacific Shrimp

ハーフパウンド オブ パシフィック シュリンプ

メキシコ産

バケツに入った冷たい殻付き天然海老 225g

ひとつずつ剥きながら、スパイシーなワイマナロファーム

マンゴーカクテルソースにつけて

15

Pan Seared East Coast Scallops

パンシアード スキャロップス

ボストン産

軽く焼き色をつけたホタテの貝柱 タイレッドカレーソース

パリッと香ばしいスイートポテトのハッシュ添え

14

'Ahi Kampachi Poke

アヒかんぱちポケ

ハワイ島産

ハワイ島産かんぱちとマグロの刺身を

オゴ（海藻）、マウイオニオンといっしょにマリネしたハワイ料理

シーアスパラガスと香草、胡麻油の香り

14

Seafood Tower

シーフードタワー

ロブスター、カキ、アワビ、ムール貝、

海老、タラバガニ、ポケの贅沢な海の幸盛り合わせ

65



アヒかんぱちポケ

食物アレルギーをお持ちのお客様、また特別な調理法をご希望のお客様はお申し出ください。

生あるいは半生の料理には、体調を崩すリスクがあることをご了承ください。

6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。

À LA CARTE SIDES

サイドディッシュ

Skin On Potato Wedges 6
スキンオン ポテトウェッジ
皮付きポテトフライをサワークリームとスイートチリソースで

Idaho Loaded Baked Potato 7
ベイクド アイダホポテト
焼きたてホクホクのじゃがいもにバターを溶かせ、
サワークリーム、CHEDDARチーズ、ベーコン、チャイブをのせて

Sauteed Hamakua Mushrooms 8
ハマクアマッシュルーム ソテー
ハワイ島産茸のハーブとガーリックソテー シェリー風味

Grilled Asparagus 8
グリルド アスパラガス
濃厚なタラゴン風味オランダーズソースをかけて

Sautéed Maui Onions 7
マウイオニオン ソテー
シャブリ、粗挽き胡椒、コナシーソルト味

Mashed Potatoes 6
マッシュポテト
バターとハワイ産スイートクリームがたっぷり

SHOR Mac 'n' Cheese 8
ショア マカロニ&チーズ
8種類のチーズを使ってクリーミーに焼き上げた特製



ショア マカロニ&チーズ



ワイアルアコーヒー クレームキャラメル

DESSERTS

デザート

Waialua Coffee Crème Caramel
ワイアルアコーヒー クレームキャラメル
オアフ島ノースショア産コーヒー風味のプリンに、
コーヒー豆チョコ、キャラメルブリトル、
ダークチョコレート チュイールクッキーを添えて
8

Kula Strawberry Shortcake
クラ ストロベリーショートケーキ
マウイ島クラ高原産のイチゴとバニラが香るマスカルポーネの
ぎめ細かなケーキ 甘く煮詰めたイチゴ添え
8

Mango Cheesecake
マンゴーチーズケーキ
オアフ島ワイマナロ産の甘くなめらかなマンゴーと
ホワイトチョコレートのしっとりチーズケーキ
リヒムイ味のペストリーストロー添え
8

Chocolate Hazelnut Haupia
チョコレート ヘーゼルナッツ ハウピア
濃厚なチョコレートで包んだココナッツプディングと
ヘーゼルナッツムース
9

Gelato & Sorbetto
ジェラート&シャーベット
100%天然素材を使用したメイドインハワイのイタリアンアイス
各種フレーバー
7

当店では、最も新鮮な上質の地元産および輸入食材を下記のサプライヤーより仕入れています。

トロピックフィッシュ

ヒガミート

ワイボウリファーム

ナロファーム

シンサトファーム

ホーフファーム

フランキーズナーサリー

コナコールドロブスター

ネイキッドカウファーム

また、牧場、農業、漁業を営む生産者の方々にも、心からお礼申し上げます。 ショア料理長

BAIT 'EM

一品料理

SHOR Chowder 10
ショア チャウダー
貝類とベーコンがたっぷり入った特製シーフードチャウダー
焼きトウモロコシと自家製ペッパークリスプ添え

Crab Cakes 14
クラブケーキ
柔らかなカニ身が詰まったクラブケーキ
柑橘風味マヨネーズソース、茹でたケール添え

Beer Braised Clams 13
ビア ブレイズド クラム
ハワイ産コナロングボードラガーでふっくらと蒸したアサリ
ポルトガルソーセージとハイアット菜園で摘んだハーブ、ニンニクの香り

Fried Calamari 12
フライド カラマリ
香ばしいイカフライをマスタードが効いたマンゴーチャツネで

Baby Back Ribs 13
ベビーバックリブ
キアヴェの炭火で香りよくスモークした後、グアバ風味海鮮醬ソースで
照りをつけてじっくり焼き上げたほろほろのボークリブ

ベスト ピゼット



HANDCRAFTED PIZZETTES

ハンドメイド ピゼッタ (ミニピザ)

Chili Spiced Braised Beef 14
チリスバイスド ブレイズド ビーフ
チリソースで煮込んだ牛肉、ハワイ島産茸、マウイオニオン

Pesto, Maui Goat's Cheese 13
ベスト マウイゴートチーズ
ゴートチーズ、鮭色に炒めた赤タマネギ、イタリアンパンチェッタ、バジルソース

いずれもローストガーリック風味マリナラーソースと
モッツアレラチーズブレンドをのせた自家製クラストが使用されます。

食物アレルギーをお持ちのお客様、また特別な調理法をご希望のお客様はお申し出ください。
生あるいは半生の料理には、体調を崩すリスクがあることをご了承ください。お子様用にハーフサイズでご用意することもできます。

6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。

SALADS

サラダ

Wedge Salad 13
ウェッジサラダ
ざっくり揃切りにしたレタスに、
キムチ、タマネギ、ハワイの干し肉ピピカウラを散らし、
クリーミーなサウザンアイランドドレッシングで

Ho Farms Tomato Salad 12
ホーフファーム トマトサラダ
新鮮なトマト、オニオンスライス、オアフ島の牧場
ネイキッドカウデイリーのチーズ、ハーブクルトンに、
香りのいいバジルオイルをかけて爽やかに

Local Arugula Salad 13
ローカル アルグラサラダ
オアフ島ナロファーム産ルッコラを
マカダミアナッツ、パパイア、ハワイ島育ちの椰子とともに、
まるやかなパパイアシードドレッシングで

SHOR House Salad 10
ショア ハウスサラダ
ハワイ産グリーンリーフとタマネギ、
フェタチーズ、甘いペカンナッツの特製サラダ
甘酸っぱい焼きパイナップルと生姜のドレッシング

Blackened Scallop Salad 14
ブラックンド スキャロップ サラダ
強火で焼き色をつけた香ばしいホタテを
ベビーロメインレタス、ホーフファームトマト、
カリカリパンチェッタ、ブルーチーズ克蘭ブルとともに

Caesar Salad 11
シーザーサラダ
ワイボウリファームロメインレタスを大きく縦切りにし、
輸入ロマーノチーズ、香ばしいチーズクロスティーニとともに、
自家製クラシックドレッシングで アクセントにニンニクを散らして



シーザーサラダ

GRILL 'EM+SEASON 'EM+SIDE

グリル料理

お好みのシーズニングまたはソースと
サイドディッシュをひとつお選びください。



プライム ストリップロインステーキ

MEAT ミート

Prime Grade Strip Loin 40
プライム ストリップロインステーキ
アメリカ中西部産 / 10 oz. 285g

Grass Fed Filet Mignon 42
牧草牛フィレミニョンスステーキ
ハワイ島産 / 8 oz. 227g

Washugyu Ribeye 58
和種牛リブアイステーキ
オレゴン産 / 10 oz. 285g

Shinsato Farms Pork Chop 36
シンサトファーム ポークチョップ
オアフ島産 / 10 oz. 285g

Lamb Chops 42
ラムチョップ
コロラド産 / 12oz. 340g

All Natural Jidori Chicken Breast 29
ナチュラル地鶏ブレスト (胸肉)
カリフォルニア産 / 9oz. 255g

SIDES

サイドディッシュ (主菜の付け合わせとしてひとつお選びください)

Skin On Potato Wedges
スキンオン ポテトウェッジ
皮付きポテトフライを
サワークリームとスイートチリソースで

Sauteed Hamakua Mushrooms
ハマクアマッシュルーム ソテー
ハワイ島産茸のハーブとガーリックソテー
シェリール風味

Idaho Loaded Baked Potatoes
ベイクド アイダホポテト
焼きたてホクホクのじゃがいもにバターを溶かせ、
サワークリーム、チェダーチーズ、ベーコン、チャイブをのせて

Grilled Asparagus
グリルド アスパラガス
濃厚なタラゴン風味オランダーズソースをかけて

SHOR Mac 'n' Cheese
ショア マカロニ&チーズ
8種類のチーズを使ってクリーミーに焼き上げた特製

SEAFOOD シーフード

Farmed Salmon 34
サーモン (養殖)
ニュージーランド産 / 7 oz. 198g

Local Catch 時価
ローカル キャッチ
ハワイ近海産 / 7 oz. 198g

Opah 36
オパ (マンダイ)
ハワイ近海産 / 7 oz. 198g

2 Lobster Tails 52
ロブスターテイル2尾
南アフリカ産 / 2-4 oz. 57-114g

Farmed Whole Maine Lobster 62
ホール メインロブスター (養殖)
ハワイ島コナ産 / 1½ lbs. 680g



ロブスターテイル

SEASON 'EM ソース&シーズニング

Organic Alaea Salt Steak Seasoning
オーガニック アラエアソルト (赤土の塩) ステーキシーズニング

Organic Kona Coffee Spice
オーガニック コナコーヒー スパイス

House made Cajun Dynamite Seasoning
ケイジャン ダイナマイト シーズニング

House made Hawaiian Salt with Fresh Herbs
ハワイアンソルト ウイズ フレッシュハーブ

Kentucky Bourbon Truffle Demi
ケンタッキーバーボン トリュフ デミ
風味豊かな銑色の茸ソース: 肉料理、オパ (マンダイ) 料理に

Tarragon Hollandaise
タラゴンオランダーズ
ハーブが香るバターと卵黄の濃厚ソース: 肉・魚料理に

Coconut Red Curry Sauce
ココナッツレッドカレーソース
クリーミーなタイ風ソース: 肉・魚料理に

Island Fruit Salsa
アイランドフルーツサルサ
南国の甘味がアクセントのフルーツソース: 魚料理に

Pineapple Shiso Relish
パイナップル シソ レリッシュ
シソの葉入りの甘酸っぱいピクルス風ソース: 魚・鶏・豚料理に

Teriyaki Sauce
テリヤキソース
甘辛の和風ソース: 魚・肉・鶏料理に



クラム リングイネ

CATCH 'EM OUR SPECIALTIES スペシャル料理

SHOR's Classic Surf 'n' Turf
ショア クラシック サーフ&ターフ
ネブラスカ産の柔らかなテンダーロインステーキと
南アフリカ産のコールドウォーターロブスターテイルの山海の幸コンボ
マッシュポテトとアスパラガス添え
50

Herd Raised Veal Shank
ヴィール シャンク
ウイスコンシン産放牧仔牛すね肉のハワイ風じっくり煮込み
タイカレーソース、生姜の香り
38

Paniolo Ribeye Steak For Two
パニオロ リブアイステーキ (お2人用)
ポリウム満点アメリカ中西部産骨付きステーキ (680g) をおふたりで
ハウスサラダとベイクドポテト添え
ベアルネーズソースとトリュフデミソース
120

パンシアード フィッシュ オブ ザ デー&シー オブ コルテス シュリンプ



Pan Seared Fish of the Day and Sea of Cortez Shrimp
**パンシアード フィッシュ オブ ザ デー
& シー オブ コルテス シュリンプ**
軽く焼いた本日お薦めのオアフ島近海魚とメキシコ コルテス海産の海老に
ほうれん草ガーリックピラフを添え、ルッコラとマカダミアのベストソースで
ナロファーム産マイクロバジルをアクセントに
37

Kona Kampachi
コナかんぱち
ハワイ島コナ産の新鮮な魚のソテーを
ロブスター、スイートポテト、ハワイ産トウモロコシとともに、
ハーブが香るバターソースで
36

Clam Linguini
クラム リングイネ
フロリダ産の大きなアサリが入ったリングイネパスタ
ニンニク、焼きネギ、輸入ロマーノチーズ、ハーブとともに
29