

ハワイでは、友達にも、愛する人にも、初めて会った人にも「アロハ」と言って挨拶をします。
アロハは「愛」であり、真の「おもてなし」のキーワードでもあります。
ハワイの「アロハ」は、人々が集い、理解し、仲良くなるキーワードとして、世界中に知られています。

デュークス ワイキキは、「アロハ」をモットーに皆さまをお迎えいたします。

Duke Kahanamoku
デューク カハナモク

ププス (前菜) PUPUS

パンコ フライド カラマリ PANKO FRIED CALAMARI

イカのパン粉揚げ、わさびとグアバのカクテルソース添え 15

ココナッツ シュリンプ COCONUT SHRIMP

えびのココナッツ衣揚げ、リリコイのピリ辛ソースとキュウリのピクルス添え 16.5

アヒボキ* AHI POKE*

ハワイ近海産アヒ(マグロ)の赤身をスパイスの効いた醤油とハラペーニョの細切り、
ふりかけクラッカーで和えて、アイオリチリソース添え 17

シーフード チャウダー SEAFOOD CHOWDER

地魚、貝、デュロック種ベーコン、フレッシュハーブなどが入ったニューイングランド風スープ 9

クラブ ケーキ CRAB CAKES

カニ肉、オールドベイ シーズニング、マイヤーレモン漬け、レモン ケイパー アイオリソース添え 19

サンドライトマト フムス SUN DRIED TOMATO HUMMUS

バジル マカデミアナッツ ペスト、カラマタオリーブ、フェタチーズ、キュウリ、フラットブレッド 11

アヒの刺身* AHI SASHIMI*

ハワイ近海産アヒ(マグロ)の刺身、大根、にんじん、わさび、醤油 18

コリアン スティッキー リブ KOREAN STICKY RIBS

ピリ辛コチュジャンでグレイズしたデュロック産ポークの肋、フレッシュハーブ、ライム 15.5

ローカルの人気メニュー ISLAND FAVORITES

フリフリチキン HULI HULI CHICKEN

ニンニクと生姜醬 油につけ込んだオールナチュラルチキンの胸肉グリル、パイナップルのレリッシュ 25.5

串焼きカバブ* KUSHIYAKI KABOB*

照り焼きチキン、ステーキ、ピーマン、オニオン、ズッキーニのカバブ、ローストパイナップルのサルサ添え 27

ベイビー バック リブ BABY BACK PORK RIBS

オールナチュラル デュロック種ポークの肋、特製マンゴ バーベキューソース、フライドポテト 27

リリコイ グレイズド トーフ LILIKOI GLAZED TOFU

豆腐のリリコイ風味照り焼き、焼きチンゲン菜とアスパラガス、ブラックライス添え 23.5

アントレ(メイン料理)に5ドルの追加でデュークス フェイマス サラダバーをつけられます。

豊富な地元産の新鮮野菜やフルーツ、グリーン、パスタ、ガーデンサラダ、焼きたてパンを
ご自由におとりいただけます | サラダバーのみ 18

新鮮な魚料理 FRESH FISH 28-33

季節ごとに獲れたハワイ近海の新鮮な旬の魚料理をお楽しみください。
(海を大切にするハワイアン伝統を守って獲った食材です。)

係員が本日の魚についてご説明しますので、下記の料理法からお選びください。

ベイクド“デュークス スタイル” BAKED “DUKE’S STYLE” ㊄

レモン、ガーリック、バジルのグレイズ、トマト ガストリック、ブラックライス添え

ソテー マックナッツ & ハーブ SAUTÉED MAC NUT & HERB

パルメザンチーズとパン粉を軽く振りかけたハーブ風味フライ、レモン ケイパー バターソースをかけて、
パスマティライス添え

セブン スパイス アヒ* SEVEN SPICE AHI*

特製甘辛コチュジャン グレイズ、アジア梨のレリッシュをかけて、パスマティライス添え

スパイシー コチュジャン ジンジャー ローステッド SPICY GOCHUJANG-GINGER ROASTED

特製甘辛コチュジャン グレイズ、アジア梨のレリッシュをかけて、パスマティライス添え

シーフード SEAFOOD

ココナッツ ジンジャー ブレイズド シーフード COCONUT GINGER BRAISED SEAFOOD ㊄

トリスタン産ロブスター、エビ、新鮮な地元産の魚、マッシュルーム、ほうれん草、ライス添え 28

シュリンプ パスタ SHRIMP PASTA

大えび、生パスタ、シャルドネ、ケール、焼きトマト、フレッシュハーブ、マイヤーレモン クリーム 26.5

ロースト ロブスター テール ROASTED LOBSTER TAILS

持続可能(サステナブル)な漁業により捕獲されたロブスターのブランディ シャロット ハーブバター ロースト 49

ステーキ&プライムリブ STEAKS & PRIME RIB

プライム トップ サーロイン* RR SIGNATURE TOP SIRLOIN*

USDA認証プライムビーフのグリル、ユーコン ゴールド マッシュポテト、
キャラメライズドマウイオニオン デミグレース 27

スロー ロースト プライム リブ*(数に限りがあります)

SLOW ROASTED PRIME RIB* (WHILE IT LASTS)

ダブル アール ランチ® 特製ビーフの最高のプライムカット 33

プレフ スタイル フィレ オブ ビーフ テンダーロイン*

PULEHU STYLE FILET OF BEEF TENDERLOIN*

テンダーロインの牛フィレをハワイアン シーソルト(海塩)、ブラウンシュガー、ペッパー、
ローストガーリックバターとともに直火でグリル 36

ステーキの付け合せにピッタリ

追加で下記1品を足すこともできます。

クリスピー ココナッツ シュリンプ 12

1/4(クォーター)ポンド ロースト ロブスター テール 19

㊄ このアイコン表示された品はグルテンフリーとなっております。ただし、キッチンではグルテンが含まれた食材を取り扱っております。食物アレルギーのある方は、ご注文の際に係員にお知らせください。

8人以上のグループには、18%のサービス料(チップ)を請求させていただきます。

* 鮮魚(生魚)や十分に加熱をしない調理方法の肉魚料理に関しましては細心の注意を払っておりますが、お客様==の体調等によりましては食中毒のリスクが高くなる場合もございますこと、あらかじめご了承ください。