

ワイキキビーチフロントという最高のロケーションで  
ハワイ産の新鮮なシーフードや極上のステーキ  
そしてハワイ産の食材を活かしたお料理や  
ライブミュージックをお楽しみ頂けます  
プランテーション時代のビーチハウスをしのばせる雰囲気の中で  
アロハな時をお過ごし下さい

## 前菜

### ポケ タコ POKE TACOS\*

ミニサイズのタコス マグロのたたきをアボカド  
マウイオニオン、ワサビ風味のアイオリソースでマリネ 18

### 蟹とマカデミアナッツの揚げワントン CRAB & MAC NUT WONTONS

醤油とマスタードソース添え 14.5

### ハーフシェル オイスター OYSTERS\* ㊄

生ガキ3個 シトラスポン酢ソース&ハラペーニョジャム 12

### ハニーマカデミアナッツ シュリンプ HONEY MAC SHRIMP\*

エビフライ、キャンディッドマカデミアナッツ、シトラスマーメイド和え 12

### フラスグリルさしみ\* SASHIMI ㊄

マグロの刺身、シャロットグレモラータ、ハワイアンソルト、タイバジルオイル 18

### デュロック豚のスペアリブ RIBS

かつお節、ごま、長ネギ、蒲焼きソース 14.5

### 冷製シーフードプラッター SEAFOOD PLATTER

エビ、タラバ蟹、オイスター、ククイナッツポケ  
タイカクテルソース添え 56

### かぼちゃフムス

紅心大根、ヤシの芽ピクルス、フラットブレッド 11

### ココナッツイカフライ CALAMARI

マカデミアナッツコールスロー、タイ風カクテルソース添え 15.5

## サラダ

### ローカリシャス LOCALICIOUS

ナロファームのサラダ菜、カフク産シーアスパラガス  
エバ産スイートオニオン、ヤシの芽、ホーファームのトマト  
味噌ライムビネグレット 11

### フラシーザー HULA CAESAR

フラグリル特製シーザーサラダ  
ワイポリ産ロメインレタス、フォッカッチャクルトン  
ホーファームのグレープトマト 9.5

### パイナップル & グリーン

マウイゴールドパイナップル、紅心大根、ビーツ、ナログリーンファームの  
サラダ菜、味付マカデミアナッツ、ゴートチーズ、クリスピーキヌア  
ゆずハーブビネグレット 11

## シェフ・マットから 本日のスペシャル

新鮮素材を活かした特別メニューを  
日替わりで用意しています。

フラグリル・ワイキキでは  
「レガシー・オブ・アロハ」というプログラム  
を設け、サステイナビリティを推進する地元  
NPO団体に 売上の一部を寄付し、ハワイ文  
化の保護やカリナリーアートの発展をサポート  
しています。

## フラグリル ファーマーズ スペシャル

地元農家を日替わりにフィーチャーし、  
そこで作られたこだわり野菜を  
以下の調理方法でご用意しています。

### 調理方法 8

#### ロングビーンズのバンブースチーム

BAMBOO

パルメザンチーズ、レモン、バジル

#### ズッキーニのファイヤーグリル

FIRE GRILLED ZUCCHINI

シラチャー ハニーバターソース、イナモナ  
(ハワイの伝統的な調味料)

#### ナスのオーブンロースト

OVEN ROASTED EGGPLANT

マアデミアナッツ・ロメスコ

#### 菜心のウォック炒め

WOK-CHARRED CHOI SUM

醤油とセサミチリオイル

## ハワイアンフィッシュ & シーフード

#### 蟹のせ サクサクマカデミアナッツのオノフライ MACNUT ㊄

本日の白身魚にマカデミアナッツをまぶしたクリスピーフライ  
マウイゴールドパイナップル ビューレブランソース ハパライス添え 37

#### ハーブグリル・ハワイアンにぎり

チリライムビネグレット、ケール、かぼちゃ&ファロサラダ  
ロミロミトマト 29

#### ハリッサ ロースト マンボウ HARISSA ㊄

マンボウの唐辛子ペースト絡め  
レッドキノア、ナログリーン ヨーグルトソース 28

#### パンシアード マヒ PAN SEARED ㊄

ブラウンバター、レモン、ケッパー、ユーコンマッシュポテト添え 33

#### ファイヤーグリルアヒ AHI\*

七味唐辛子、海苔ピューレ バンブーライス添え 36

#### ココナッツ シーフードチャウダー CHOWDER

伊勢海老、海老、ホタテ、ハワイ産の白身魚、ピーナッツ  
コリアンダー風味のココナッツスープ 34

#### シュリンプ パスタ カルボナーラ CARBONARA

ボタン海老、デュロックベーコン、バレリーナパスタ 29

## フラグリル定番メニュー

#### キアナ フィレステーキ\* KIANA ㊄

フラグリル オリジナルステーキ  
トリュフバターと椎茸のクリームソース 39

#### クリスピー リブチョップ 海塩まぶし\* RIB CHOP ㊄

USDA最上級ナチュラルアンガスリブアイ、フィンガーリングポテト、  
エバ産オニオン、グリーンペッパーコーンソース 56

#### グアバ バーベキューチキン BBQ CHICKEN

ウェインファームの無添加チキン、クリスピーベジタブルサラダ  
バンブーライス 26

#### ファーマーズ マーケット ノードル ボウル NOODLE BOWL

スモールカインファームのマッシュルーム、アロウンファームのインゲンマメとカボチャ  
ワイレアアグリカルチャーのヤシの芽、スミダファームの水菜  
手打ちラーメン、ココナッツ味噌だし、セサミチリオイル 24

㊄ グルテンフリーの素材を多く使用しております  
が、100%グルテンフリーではありません。アレルギーのある方は、ウェイターまでお知らせ下さい。

\* 生ものまたは加熱不十分な食品の摂取は、食中毒を引き起こす恐れがあります。

8名以上のお客様には、18%のチップが加算されます。

サーフスアップ

1/4ポンドのハーブグリル伊勢海老を、上記メニューに、添えられます  
20