



前菜 タパス

KABOCHA SQUASH BISQUE ^{GF} 15
カボチャのスープ
ココナッツミルク、スモークパプリカ、カボチャの種

GRILLED OCTOPUS 27
タコのグリル
モホ・ヴェルデソース、ハワイ産フィドルヘッド(ワラビ)、ホワイト・バルサミック・ビネガードレッシング

SHISH KEBABS 23
シシカバブ
ハワイ産シーフード、プレミアムビーフ、レモンクスクス、サルサ・ヴェルデソース、スイート・ドロップ・ペッパー、ピリピリソース

FRITO MISTO 27
フリット ミスト (揚げ物盛合せ)
イカ、コナ産シュリンプ、唐辛子、自家菜園野菜、アライマッシュルーム、オレナアイオリ、パルメザンチーズ

GAMBAS AL AJILLO ^{GF} 25
シュリンプのアヒージョ
コナ産シュリンプソテー、ルッコラ、スモークパプリカ、ガーリック

MERIDIA CATAPLANA ^{GF} 29
メリディア カタプレーン
ハワイ島天然猪のソーセージ、コナ産貝類、コナ産シュリンプ、白ワイン、ガーリックチリ、ポレンタ・クルトン

RAVIOLO AL' UOVO 23
ラビオロ アル ウオボ
ハワイ島産卵、パンチェッタ、ロファア農園産コーン、エシャロット、レモン漬け

PUNA CHICKEN EMPANADAS 23
プナ産チキンのエンパナーダ
スペイン産パプリカの燻製、ピマン・デスプレット・ペッパー

PAN SEARED FOIE GRAS 30
フォアグラの鉄板焼き
シェフ・ジュニア特製のハワイ島産季節のフルーツで作ったジャム、トーストしたウル(ブレッドフルーツ)で作ったプリオッシュ

フレッシュ クルード

TRIO CRUDO ^{GF} 31
3種のクルード
ハワイアン・シーアスパラガス、オレナアイオリ、ハワイ産ラディッシュ、カラマンシ・ガストリック、オジブランカ EVOO

***OYSTER CRUDO** ^{GF} 31
牡蠣のクルード
リリコイビネガー、スパイシーソフリット、牡蠣6枚

KEAHOLE ABALONE ESCABECHE ^{GF} 33
ケアホレ産鮑のエスカベーチエ
自家菜園コリアンダー・ガーリックリーフ・ニラのビネガードレッシング、マスタードシードのピクルス、EVOO

BACON WRAPPED DATES ^{GF} 19
ドイツのベーコン巻き
パッションマスタード、マンチェゴチーズ、ルッコラ

STUFFED PIQUILLOS ^{GF} 23
ピキーリョベッパーの詰め物
プナチック牧場産チキン、マルコナアーモンド、ドライマンゴー、マンチェゴチーズ、トマティソース

サラダ

CAPRESE ^{GF, V} 19
カプリース
ホー農園産トマト、自家菜園バジル、ブラータチーズ、アーモンドペスト、テラケーザEVOO

BEET & ISLAND TOMATO SALAD ^{GF, V} 21
ビーツ&ハワイ産トマトのサラダ
シェフジュニア特製ハワイ島産ミックスベリージャム、ハワイ産ゴートチーズ、オロ・ディ・ルフォロ・オイル

WAIMEA GREENS SALAD ^{GF, V} 17
ワイメア産野菜のサラダ
完熟トマト、ヒロ産ヤシの芯、マルコナアーモンド、赤ワインビネガードレッシング

GREEK GODDESS SALAD ^V 19
グreek ゴッデス サラダ
みじん切りにしたベイビーロメインレタス、焦がし野菜、フェタチーズ、ひよこ豆、カラマタオリーブ、フェタチーズを詰めたフライドブレッド

6名以上のお客様には18%のサービス料が自動的に加算されます。
MERIDIA MANAGER, KYLI DODSON, KDODSON@WESTINHAPUNABEACH.COM
CHEF DE CUISINE, JUNIOR ULEP, JULEP@WESTINHAPUNABEACH.COM

シーフード

PESCE ALA MERIDIA 時価

本日の魚料理
係りにお問い合わせください

*PLANCHA HAWAIIAN AHI 55

プランチャ ハワイアン アヒ
温かい古代穀物サラダ、ハワイ島産フィドルヘッド
(ワラビ)、ロメスコ・ヴィネガードレッシング、
コナ産シーソルト、ル・カーゼ・ディ・ラビニア EVOO

*GRILLED BRANZINO GF 57

スズキの香草焼き
ヨーロッパ産スズキ姿焼き、クレソン、ピピノラの芽、
ホワイトバルサミックビネガードレッシング、レモン
ハーブライス

PAELLA MIXTA GF 58

ミックスパエリア
ボンバライス、天然ポークソーセージ、チキン、豆、
サフラン、コナ産シュリンプ、貝類
*オーダーから調理に20分かかります。

SEARED SCALLOPS 57

帆立の炙り焼き
自家菜園ウル(ブレッドフルーツ)ニョッキ、ひよこ豆、
スイートペッパー、アスパラガウス、プッタネスカ、
フライドケッパー

野菜のメニュー

HERB ROASTED 40

CAULIFLOWER STEAK GF, V

ハーブロースト
カリフラワーステーキ
自家菜園野菜各種、温かいケール、
クリスピーポレンタ、
ハーブビネガードレッシング

ISLAND MUSHROOM RISOTTO GF, V 42

アイランドマッシュルームリゾット
ポルチーニパウダー、トリュフオイル、ガーリックソテー
したハワイ産のマッシュルーム、パルメザンチーズ

主菜

BRAISED BIG ISLAND SHORT RIB GF 57

ハワイ島産ショートリブ
サフランリゾット、タイムでローストした人参、ブロッコリ
ーニ、ナチュラルオーグジュソース

PUNACHICKS "BRICK CHICKEN" GF 52

プナチック牧場産 "ブリックチキン"
ヒロ産ヤシの芯のピューレ、ハワイ産野菜の
ロースト、ナチュラル・アニス・オーグジュソース

GRILLED AUSTRALIAN LAMB GF 60

オーストラリア産ラムのグリル
ガーデンミントハーブチミチュリ、
アスパラガス、フィンガーリングポテト、
カステルヴェトラーノ・オリーブ、ひよこ豆、
スウィーティードロップペッパー

*PAN SEARED PAVE CUT RIB EYE 65

ペイヴカット リブアイ
ボーンナロー(骨髄)、グレモラータ、キアヴェ
スモークベーコンジャム、ボルドレーズ、ポテト
ピューレ、アライ・オイスター・マッシュルーム、
ブロッコリーニ

BIG ISLAND WILD BOAR RAGU 47

ハワイ島産天然猪のラグー
自家製パッパルデツレパスタ、ハワイ島産ゴートミルク
で作ったパルメザンチーズ、ハワイ島産マッシュルーム、
自家菜園ハーブで作ったグラモラテ

サイドメニュー

BREAD REFILL V 5

パンの追加
バルサミコ酢、オリーブオリーブ

BROCCOLINI FRITO GF, V 14

ブロッコリーニ フリット(揚げ物)
自家菜園レモン

CHARRED BRUSSEL SPROUTS GF 14

焼き目を付けた芽キャベツ
グアンシアレ・ビネガー・ドレッシング

SAFFRON RISOTTO GF, V 14

サフランリゾット

SAUTEED ISLAND MUSHROOMS GF, V 14

ハワイ産マッシュルームのソテー
ガーリック、コナ産ソルト

ROASTED FINGERLINGS GF, V 13

ローストフィンガーリング
自家菜園ハーブで作ったグラモラテ

GRILLED ASPARAGUS GF, V 15

アスパラガスのグリル
プナ産卵のプランチャ・フライドエッグ、パルメザンチーズ

*生又は完全に調理されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。

GF - グルテンフリー
V - ベジタリアン