



STARTERS

前菜

KABOCHA SQUASH BISQUE 11
カボチャとスカッシュのビスク
クリームベースのスープ、ココナッツミルク、
ペピタス、スモークパプリカ

ISLAND GREENS ^{GF, V} 12
グリーン・サラダ
トマト、椰子の新芽、レッドワイン・ヴィネグレット

SIGNATURE TOSSED GREEK ^{GF, V} 15
グreek・サラダ
ハマス、スイートオニオン、オレガノ・ハーブ葉、
オリーブ、フェタチーズ、シトラス・ヴィネグレット

**ROASTED BEET
& HEIRLOOM TOMATO SALAD** 18
ローストビーツとトマトのサラダ
ラズベリージャム、シラントロ、ビーツのピュレ、
ゴートチーズ、オリーブオイル

STUFFED PIQUILLOS ^{GF} 14
ピキーリョのチキン詰め
ピキーリョ（赤ピーマン）、チキン、
マルコナアーモンド、ドライマンゴ、
マンチェゴチーズ、サルサヴェルデ

SHISH KEBABS 14
シシカバブ（串焼き）
本日のお魚、又は牛肉の選択
レモンクスクス、サスサヴェルデ、
スイートペッパー、スパイストマトソース
串焼き追加 各7

FRITO MISTO 18
フリット・ミスト
カラマリ（イカ）、海老、
チリペッパーとサヤインゲンの揚げ物、
マッシュルーム、アイオリソース添え

GAMBAS AL AJILLO ^{GF} 16
ガンバス・アル・アヒージョ
海老とガーリックのオリーブオイル炒め

MERIDIA CATAPLANA 19
メリディア・カタプラナ
猪肉のソーセージ、アサリ、海老、
白ワイン、ポレンタのクルトン

FRESH CRUDO BAR +

クルード（生もの）

SCALLOP CRUDO 18
帆立のクルード（生）
レッドオニオンとパパイアのピクルス、ネギ、
ラディッシュ、エスプレット（唐辛子）、オリーブオイル

CHARCUTERIE PLATE DE MAISON 24
サラミ、ハムとパテの盛り合わせ

***OYSTER CRUDO** ^{GF} 時価
生のオイスター
パッションフルーツの酢、スパイスソフリット

CAPRESE ^{GF, V} 15
トマトのカブリーゼサラダ
トマト、バジル、ブラータチーズ
（フレッシュ・モッツアレラチーズ）、
アーモンドペスト、
エキストラ・バージン・オリーブオイル

BACON WRAPPED DATES 12
デートのベーコン巻き
マスタード、マンチェゴチーズ、ルッコラ

ROASTED BONE MARROW 15
ボーン・マロー（牛肉の骨髓）のロースト
チミチュリ、エスプレット（唐辛子）ソルト、
ブリオッシュパン

FOIE GRAS MOUSE 16
フォアグラのムース
フォアグラのムース
ハチミツ、フレッシュ・タイム・ベニエ

6名様以上のテーブルには16%のサービス料金が加算されます。

レストラン支配人 ラリー エングトロム LENGSTROM@WESTINHAPUNABEACH.COM

料理長 クリストファー ガリンド CGALINDO@WESTINHAPUNABEACH.COM

FROM THE SEA

お魚料理

PESCE ALA MERIDA 時価

本日のお魚料理
係りに本日のお魚をお尋ねください。

*ALMOND CRUSTED AHI 45

アーモンド和えのアヒ（鮪）のグリル
フリーカ、グリーン、アーモンドペスト、
ブルーージェ

*BRANZINO FOR TWO 55

魚（スズキ）のフライ（揚げ魚）2人用
ビーツのパンツァネッタサラダ

LOBSTER CASARECCE 小 42・大 67

ロブスターのカサレッチェパスタ
フェンネル、ペルノ酒、バジル、トマト

SEARED SCALLOPS 小 28・大 47

帆立のあぶり
クリスピーフィデオパスタ、スパイストマトソース、
ルッコラのヴィネグレット、ハートオブパーム、
スイートコーンのレリッシュ

FLATBREADS

フラットブレッドピザ

PFA 21

ポーク、フェネル、
アップルのフラットブレッド・ピザ
ソーセージ、フェンネルのロースト、フェンネルの葉、
アップル、ゴルゴンゾーラチーズ、モッツァレラチーズ

SURF & TURF V 25

サーフ&ターフ
サーロインステーキ、シュリンプのグリル、
ガーリック・ベシャメル、パルメザンチーズ

MARGHERITA 19

マルゲリータ・フラットブレッド・ピザ
トマトソース、モッツァレラチーズ、
トマト、バジル、オリーブオイル

FROM THE RANGE

お肉料理

BRAISED BONE-IN SHORT RIB 43

骨付きショートリブの煮込み
ローストガーリック、マッシュポテト、
タイム・ロースト・キャロット、
ショートリブの肉汁

ROASTED PUNACHICKS 38

CHICKEN GF
ローストチキン
ソフト・ポレンタ、
ロースト・アイランド菜、ブロス

PORK MILANESE 42

豚肉のミラネーゼ（トンカツ風）
豚肉、モスタルダ
（果物のマスタード風味シロップ漬け）、
ベッパグリーン、サフランのリゾット

*SOLOMILO GF 46

ソロミージョ（サーロイン・ステーキ）
ニューヨーク・ストリップ・ステーキ、
ブラックガーリックロメスコ、マッシュルームのグリル、
グリーンオニオンのグリル、ローストポテト、
コナコーヒーのデミグラスソース

MAUI VENISON SUGO 小 21・大 35

WITH HOUSE MADE
PAPPARDELLE PASTA
鹿肉と豚肉入りパッパルデッレ・パスタ
ペコリーノチーズ、グレモラータ
（パセリ、ハーブ、ガーリック、レモン）、
パッパルデッレパスタ（幅広いリボン状のパスタ）、
煮込みソース

GARDEN VEGETABLE 32

NAPOLEON GF, V
ベジタブル・ナポレオン
ポレンタ、ケール、トマトソース

MUSHROOM RISOTTO 小 23・大 38

マッシュルームのリゾット
マッシュルーム、ボルチーニパウダー、トリュフオイル

GRILLED BABY RACK OF LAMB 47

ラムラックのグリル
フレゴラパスタ、ラタトゥイユ、ミントオイル、バジル

より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただく場合がございます。

* 生物や加熱の不十分な肉・魚介類・卵は、健康上のリスクを高める場合がございます。

GF - グルーテンフリー

V - ベジタリアン