

Appetizers

TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE (NF) 27
FRISÉE, HEART OF PALM, RED PEPPER ROUILLE,
AVOCADO PURÉE

SEARED DAY BOAT SCALLOPS (GF/DF) 25
SMOKED BACON, WAKAME PURÉE,
CREAMED CORN, TOBIKO

STEAMED WASHINGTON MUSSELS (GF/NF/EF) 20
GARLIC LEMON BUTTER,
PEPPADEW SWEET PEPPERS, BASIL

BALI "CANNED" TUNA (GF/DF) 23
AVOCADO, PUFFED RICE, TERIYAKI GEL, NEGI

DOMESTIC WAGYU STEAK TARTARE* (NF) 25
QUAIL EGG, ISLAND CHIPS, BONE MARROW CROSTINI,
PICKLED CIPOLLINI ONIONS AND MUSHROOMS

KIAWE SMOKED BEEF BACON (GF) 17
PICKLED MUSTARD SEEDS, BALI SEASONING SPICE

CHARCUTERIE & CHEESES (NF) 25
GRISSINI, BAGUETTE, GARLIC CROSTINI

Chilled Seafood

SHRIMP COCKTAIL (GF/DF) 28
MANGO COCKTAIL SAUCE

AHI TARTARE* (GF) 26
TAPIOCA SQUID INK CHIPS, WASABI TOBIKO,
DRIED OGO

1/2 DOZEN OYSTERS* (GF/DF) 24
HIBISCUS MIGNONETTE, SHISO, CUCUMBER,
APPLE, IKURA

MERUS KING CRAB (GF) 24
KAMUELA CUCUMBER, KAHUKU SEA ASPARAGUS,
WAKAME PURÉE

CHILLED SEAFOOD PLATTER* (GF/EF) 125
SEASONAL SUSTAINABLE OCEAN HARVEST OF FRESH FISH, SHELLFISH, LOBSTER AND CRAB
MANGO COCKTAIL SAUCE, WASABI SOY, HIBISCUS MIGNONETTE
DELUXE: ADD WHOLE LOBSTER, AMA EBI, ABALONE, OPIHI, MANILA CLAMS 185

Soup/Salad

MARI'S GARDEN ROMAINE CAESAR (NF) 17
LOCALLY GROWN HEARTS OF ROMAINE,
PARMESAN, BLACK GARLIC ANCHOVY DRESSING

MARKET HARVEST SALAD (GF/NF) 16
BUTTERMILK PANIOLLO DRESSING

WARM FRISÉE SALAD (DF/NF) 19
DOUBLE SMOKED BACON, SOFT POACHED EGG,
BUTTER CROUTON

**QUINOA, MARI'S GARDEN BEET
& HO FARMS TOMATO** (GF/NF) 18
SURFING GOAT DAIRY CHÉVRE,
HEARTS OF PALM, LI HING MUI

ISLAND TOMATO & BURRATA CHEESE (NF) 19
MAUI ONION, WHITE BALSAMIC, TRUFFLE OIL

LOBSTER BISQUE (GF/NF/EF) 19
WHITE TRUFFLE OIL, CRÉME FRAÎCHE,
ULU CHIPS, LOBSTER

GF–Gluten Free NF–Nut Free DF–Dairy Free EF–Egg Free

The Bali team proudly uses sustainable, local ingredients whenever possible. We would like to thank the local farming families, creameries and fisheries for their dedication to old world techniques and their respect for the environment that inspire our menus. Maris Garden, Hamakua Mushroom, Sweet Land Farms, Ho Farms, Nalo Farms, Surfing Goat Dairy, Fresh Island Seafood Co. Tropics Fish, Kona Cold Lobster, Newport Steaks, Big Island Abalone and Kona Sea Salt.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. Prices are exclusive of 4.712% State Excise tax. An 18% service charge will be automatically charged to parties of 6 or more.

Steaks (GF/NF/EF)

USDA PRIME ALLEN BROTHERS STEAKS
BALI PROUDLY SERVES ALLEN BROTHERS MEATS,
WHICH FOR MORE THAN A CENTURY HAS BEEN
SYNONYMOUS WITH QUALITY AND INTEGRITY DUE
TO HAND SELECTING FROM THE VERY BEST GRAIN
FED, PASTURE RAISED SUPERIOR BREED.

NY STRIP BONE-IN* 16 OZ 75
RIBEYE TOMAHAWK FOR 2* 38 OZ 175

CERTIFIED ANGUS FILET* 6 OZ /10 OZ 54/64

USDA PRIME DELMONICO BONE-IN* 16 OZ 68

DOMESTIC WAGYU NEW YORK STRIP* 12 OZ 99

Bali Signature Entrées

BLACKENED ISLAND MAHI (GF/NF/EF) 45
GARLIC BAMBOO FRIED RICE, GREEN ONION
SRIRACHA POWDER, YUZU CAPER SAUCE

OKINAWAN POTATO GNOCCHI (NF/EF) 38
ALI'Ī MUSHROOM, BABY KALE, GOLDEN RAISIN,
PARMESAN CHIPS

PAN SEARED KONA KAMPACHI (GF/NF/EF) 47
ASPARAGUS, SMOKED BACON, GREEN PEA PURÉE,
SAFFRON LOBSTER NAGE

VEAL OSSO BUCCO RAGU PASTA 40
BUCATINI, RED WINE TOMATO JUS,
GREMOLATA, BONE MARROW CROSTINI

Sides

TAMAKI RICE (NF/EF) 9
SHISO FURIKAKE

TRUFFLE POTATO TOTS (NF) 14
BOSCHETTO TARTUFO, PROSCIUTTO

HANDCUT FRIES (NF) 14
KIMCHEE AIOLI

**CREAMY GOLDEN
MASHED POTATOES** (GF/NF/EF) 10

SAUCES & BUTTERS

BALI SIGNATURE STEAK SAUCE (NF/EF) 3
BÉARNAISE (GF/NF) 3
CHIMICHURRI (GF/NF) 3
MAUI ONION DEMI (NF/EF) 3
GARLIC HERB BUTTER (GF/NF/EF) 3
POINT REYES BLUE CRUMBLE (GF/NF/EF) 5
AU POIVRE (GF/NF/EF) 3

ADDITIONS

MAINE LOBSTER TAIL (GF/NF/EF) 24
ALASKAN KING CRAB LEGS (GF/NF/EF) 34
GRILLED JUMBO PRAWNS (GF/NF/EF) 18
FOIE GRAS 4 OZ (GF/NF/DF/EF) 30
CRAB OSCAR (GF/NF) 18

2 POUND WHOLE MAINE LOBSTER (NF) MP
TRADITIONAL OR CHEF INSPIRATION

OLENA SEAFOOD MEDLEY (GF/DF) 58
FRESH CATCH, LOBSTER, KAUAI PRAWN,
SCALLOPS, TARO, DRIED TOMATO

MAKE VEGETARIAN WITH A SEARED TOFU STEAK 30

HERB CRUSTED RACK OF LAMB (NF/DF) 60
OKINAWAN MASHED POTATO,
TRUFFLE ROOT VEGETABLE, POMEGRANATE DEMI

PAN ROASTED JIDORI CHICKEN 39
TRI COLOR QUINOA, ROASTED VEGETABLES,
CHARRED MEYER LEMON

CRISPY BRUSSELS SPROUTS (NF) 12
PINEAPPLE GASTRIQUE, GOLDEN RAISINS

CREAMED SPINACH (NF/EF) 14
PARMESAN CHIPS, PORTUGUESE CRUMBLE

GRILLED KAHUKU SWEET CORN (GF/NF) 12
GARLIC AIOLI, ESPELETTE PEPPER

GRILLED ASPARAGUS (GF/NF/DF/EF) 13
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LOCAL SEA SALT



Appetizers 前菜

TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE (NF) トラディショナル クラブケーキ フリゼレタス、椰子の新芽、赤パプリカのルイユソース、アボカドピューレ	27	DOMESTIC WAGYU STEAK TARTARE* (NF) 米国産和牛のタルタル うずら卵、ハワイアンチップス、ボーンマロー (骨髄) クロステイーニ、チポリーニオニオンピクルス、マッシュルーム	25
SEARED DAY BOAT SCALLOPS (GF/DF) デイボートスキャロップ (ホタテ) のソテー スモークベーコン、わかめのピューレ、クリームコーン、とびっこ	25	KIAWE SMOKED BEEF BACON (GF) キアヴェウッドスモークビーフベーコン マスタードシードピクルス、バリ特製スパイス	17
STEAMED WASHINGTON MUSSELS (GF/NF/EF) 蒸したワシントン産マッセル (ムール貝) ガーリックレモンバター、スイートペパデューペッパー、バジル	20	CHARCUTERIE & CHEESES (NF) シャルキュトリー (コールドミート) とチーズの盛り合わせ グリッシーニ、バゲット、ガーリッククロステイーニ	25

BALI "CANNED" TUNA バリ アヒポケ (GF/DF) 23
マグロの切り身、アボカド、パフライス、照り焼きソースのジュレ、ネギ

Chilled Seafood 冷製シーフード

SHRIMP COCKTAIL (GF/DF) シュリンプカクテル マンゴーカクテルソース	28	1/2 DOZEN OYSTERS* (GF/DF) オイスター (生牡蠣) 6個 ハイビスカスのミニョネットソース、シソ、キュウリ、リンゴ、イクラ	24
AHI TARTARE* (GF) アヒ (マグロ) のタルタル タビオカのイカスミチップス、わさびとびっこ、ドライオゴ (海藻)	26	MERUS KING CRAB (GF) キングクラブ (タラバガニ) の棒肉 カムエラ産キュウリ、カフク産シーアスパラガス、わかめのピューレ	24

CHILLED SEAFOOD PLATTER* シーフードプラッター (GF/EF) 125
新鮮な旬のサステナブルシーフード盛り合わせ (魚、貝、ロブスター、カニ)
マンゴーカクテルソース、わさび醤油、ハイビスカスのミニョネットソース
デラックス: ホールロブスター、甘エビ、アワビ、オビヒ貝、アサリを追加 185

Soup/Salad スープ・サラダ

MARI'S GARDEN ROMAINE CAESARD (NF) マリズガーデン産ロメインレタスのシーザーサラダ ローカルロメインレタス、パルメザンチーズ、黒ニンニクとアンチョビのシーザードレッシング	17	QUINOA, MARI'S GARDEN BEET & HO FARMS TOMATO (GF/NF) キヌア、マリズガーデン産ビーツ、ホーフーム産トマトのサラダ サーフィンゴートデイリーシェーブルチーズ、椰子の新芽、リヒムイ	18
MARKET HARVEST SALAD (GF/NF) マーケットハーベストサラダ 新鮮な旬の野菜、バターミルクパニオロドレッシング	16	ISLAND TOMATO & BURRATA CHEESE (NF) アイランドトマトとブルータチーズ マウイオニオン、白パルサミコ酢、トリュフオイル	19
WARM FRISÉE SALAD (DF/NF) 温かいフリゼレタスのサラダ スモークベーコン、半熟卵、バタークルトン	19	LOBSTER BISQUE (GF/NF/EF) ロブスタービスクスープ 白トリュフオイル、クレームフレーシュ、ウル (パンノキ) チップス	19

GF=グルテンフリー NF=ナッツフリー DF=デイリーフリー EF=エッグフリー

当店では、可能な限りハワイ産のサステナブルな食材を使用しています。

伝統の技術を守り、また環境に配慮した農業・漁業・酪農を实践する以下の地元生産者に心から感謝します。

マリズガーデン、ハマクアマッシュルーム、スイートランドファーム、ホーフーム、ナロファーム、サーフィンゴートデイリー、フレッシュアイランドシーフードカンパニー、トロピックフィッシュ、コナコールドロブスター、ニューボートステーキ、ビッグアイランドアパロニ、コナシーソルト

*肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形での消費は、食中毒の危険性が高まる恐れがあることを予めご了承ください。
料金には4.712%のハワイ州消費税は含まれておりません。6名以上のグループのお客様には18%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

Steaks ステーキ (GF/NF/EF)

USDA PRIME ALLEN BROTHERS STEAKS 当店では、過去一世紀以上に亘り、優れた品質と信頼の代名詞として高い評価を受けてきたAllen Brothers社の厳選牛肉を使用しています。穀物飼料・放牧育ちの最上級USDAプライムビーフをご堪能ください。	
NY STRIP BONE-IN* 16 OZ (453g) ニューヨークストリップ (骨付き)	75
RIBEYE TOMAHAWK FOR 2* 38 OZ (1077g) リブアイ トマホーク (2名様用)	175

CERTIFIED ANGUS FILET* 6 oz (170g)/10 oz (283g) 54/64
サーティファイドアンガス牛のフィレ

USDA PRIME DELMONICO BONE-IN* 16 oz (453g) 68
プライム デルモニコ (骨付き)

DOMESTIC WAGYU NEW YORK STRIP* 12 oz (340g) 99
米国産和牛ニューヨークストリップ

Bali Signature Entrées シグネチャー料理

BLACKENED ISLAND MAHI (GF/NF/EF) ブラッケンド ハワイアンマヒマヒ (魚) ガーリックバンブーライスのチャーハン、青ネギ、シラチャーパウダー、柚子ケッパーソース	45
OKINAWAN POTATO GNOCCHI (NF/EF) 沖縄紅芋のニョッキ エリンギ、ベビーケール、ゴールデンレーズン、パルメザンチップス	38
PAN SEARED KONA KAMPACHI (GF/NF/EF) コナ産カンパチのパンシアード アスパラガス、スモークベーコン、エンドウのピューレ、サフラン風味のロブスターナージュ	47
VEAL OSSO BUCCO RAGU PASTA 子牛肉のオッソブーコラグーパスタ ブカティーニパスタ、赤ワイントマトジュソース、グレモラータ、ボーンマロー (骨髄) クロステイーニ	40

Sides サイドディッシュ

TAMAKI RICE (NF/EF) 田牧米のごはん ゆかり	9
TRUFFLE POTATO TOTS (NF) トリュフテイタートッツ トリュフ入りチーズ、プロシュット	14
HANDCUT FRIES (NF) ハンドカットポテトフライ キムチのアイオリ	14
CREAMY GOLDEN MASHED POTATOES (GF/NF/EF) クリーミーマッシュポテト	10
CREAMED SPINACH (NF/EF) ほうれん草のクリーム煮 パルメザンチップス、ポルトガルソーセージのクランブル	14

SAUCES & BUTTERS ソース&バター	
BALI STEAK SAUCE (NF/EF) バリ ステーキソース	3
BÉARNAISE (GF/NF) ベアルネーズソース	3
CHIMICHURRI (GF/NF) チミチュリソース	3
MAUI ONION DEMI (NF/EF) マウイオニオンデミソース	3
GARLIC HERB BUTTER (GF/NF/EF) ガーリックハーブバター	3
POINT REYES BLUE CRUMBLE (GF/NF/EF) ブルーチーズクランブル	5
AU POIVRE オーポワヴル (胡椒) (GF/NF/EF)	3

ADDITIONS ステーキに添えて

MAINE LOBSTER TAIL (GF/NF/EF) メインロブスターテイル	24
ALASKAN KING CRAB LEGS (GF/NF/EF) アラスカキングクラブ (タラバガニ) のレッグ	34
GRILLED JUMBO PRAWNS (GF/NF/EF) ジャンボ海老のグリル	18
FOIE GRAS 4 OZ (113g) (GF/NF/DF/EF) フォアグラ	30
CRAB OSCAR (GF/NF) クラブオスカー (カニのオランダーズソース)	18

2 POUND WHOLE MAINE LOBSTER (NF) 時価
2ポンド (907g) のメインロブスター
トラディショナルスタイル または シェフおまかせで

OLENA SEAFOOD MEDLEY (GF/DF) 58
オレナ シーフードメドレー
鮮魚、ロブスター、カウアイ産海老、ホタテ、タロイモ、ドライトマト
ベジタリアン: シーフードの代わりに豆腐ステーキで

HERB CRUSTED RACK OF LAMB (NF/DF) 60
ラムラックのハーブ焼き
沖縄紅芋のマッシュポテト、トリュフ風味の根菜、ザクロのデミソース

PAN ROASTED JIDORI CHICKEN 39
地鶏のローストチキン
3色キヌア、ロースト野菜、焼きマイヤーレモン

CRISPY BRUSSELS SPROUTS (NF) 12
クリスピーリュッセルスプラウト (芽キャベツ)
パインアップルのガストリック、ゴールデンレーズン

GRILLED KAHUKU SWEET CORN (GF/NF) 12
カフク産スイートコーンのグリル
ガーリックアイオリ、エスプレットペッパー

GRILLED ASPARAGUS (GF/NF/DF/EF) 13
アスパラガスのグリル
エクストラバージンオリーブオイル、ローカルシーソルト

