

Appetizers

| | |
|---|---|
| TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE (NF) 28 <i>RED PEPPER ROUILLE, AVOCADO PURÉE</i> | NI'HAU RANCH LAMB DUMPLINGS (NF) 17 <i>MINT-DILL TZATZIKI, HARISSA</i> |
| SEARED HOKKAIDO DAY BOAT SCALLOPS 32 (GF/NF) <i>LEMON TARRAGON CREAM, CARROT GINGER EMULSION, JICAMA SALAD</i> | TEMPURA BONELESS SHORT RIB (NF) 22 <i>KABAYAKI DEMI-GLACE, AJÍ AMARILLO DRIZZLE</i> |
| JUMBO SHRIMP COCKTAIL (GF/DF/NF/EF) 30 <i>SPICY COCKTAIL SAUCE</i> | KALE AND MUSHROOM RAVIOLI (NF/GF) 17 <i>TOMATO MARINARA SAUCE</i> |
| 'AHI TARTARE* (NF) 26 <i>AVOCADO, CITRUS AIOLI, CRISPY WONTON CHIPS</i> | 1/2 DOZEN OYSTERS* (GF/DF/NF/EF) 26 <i>RED WINE MIGNONETTE</i> |

CHILLED SEAFOOD PLATTER* (GF/EF) 110
SEASONAL SUSTAINABLE OCEAN HARVEST OF LOBSTER TAIL, OYSTERS,
CLAMS, 'AHI SASHIMI, 'AHI POKE, KING CRAB LEGS, JUMBO PRAWNS
SPICY COCKTAIL SAUCE, WASABI SOY, RED WINE MIGNONETTE
DELUXE: ADD WHOLE LOBSTER, KONA ABALONE 185

Soup/Salad

| | |
|---|--|
| HIRABARA FARMS CAESAR (NF) 17 <i>LOCALLY GROWN HEARTS OF ROMAINE, KALE, PARMESAN, GARLIC ANCHOVY DRESSING</i> | HEIRLOOM TOMATO SALAD (NF/GF) 19 <i>BURRATA, OLIVES, BASIL, BALSAMIC PEARLS, TRUFFLE OIL</i> |
| LOCAL GREENS MARKET SALAD (GF/NF/EF) 16 <i>MAUI ONION DRESSING</i> | KONA LOBSTER BISQUE (GF/NF/EF) 19 <i>WHITE TRUFFLE OIL, CRÈME FRAÎCHE, TARO THREADS, LOBSTER</i> |
| LYONNAISE SALAD* (DF/NF) 19 <i>SMOKED BACON, SOFT POACHED EGG, SWEET BREAD CROUTON</i> | |

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. Mari's Gardens, Hamakua Mushrooms, Sweet Land Farm, Ho Farms, Nalo Farms, Surfing Goat Dairy, Fresh Island Fish, Tropic Fish Hawaii, Kona Cold Lobsters, 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 BONE-IN STRIP* 18 OZ 82
RIBEYE TOMAHAWK FOR 2* 38 OZ 180

CERTIFIED ANGUS FILET* 6 OZ / 10 OZ 54/64
BONE-IN RIBEYE* 16 OZ 70
PORTERHOUSE* 32 OZ 94

Bali Signature Entrées

| | |
|--|--|
| PAN ROASTED DUCK BREAST* (NF/DF/GF) 42 <i>CRISPY BRUSSELS SPROUTS, BLACKBERRY DEMI-GLACE</i> | PAN ROASTED MAHI (NF/GF/EF) 45 <i>LOCAL MUSHROOMS, ASPARAGUS, TRUFFLE MASHED POTATOES, SHERRY BROWN BUTTER</i> |
| ICHIMI DUSTED SEARED 'AHI* (NF/EF/GF) 47 <i>LEMONGRASS SCENTED FORBIDDEN RICE, YUZU BEURRE BLANC</i> | HOUSE MADE PAPPARDELLE PASTA (NF) 40 <i>MAUI NUI VENISON RAGÙ, GREMOLATA, GARLIC CROSTINI</i> |
| POTATO GNOCCHI (NF) 32 <i>HAMAKUA MUSHROOMS, SAGE BROWN BUTTER, PARMESAN</i> | |

Sides

| | |
|--|--|
| TAMAKI RICE (DF/EF) 10 <i>FURIKAKE</i> | LOBSTER MAC AND CHEESE (NF/EF) 26 <i>WHITE TRUFFLE OIL</i> |
| CREAMY GOLDEN MASHED POTATOES (GF/NF/EF) 14 | SAUTÉED MUSHROOMS (NF/DF/GF/EF) 13 <i>HAMAKUA, CRIMINI, AND BUTTON MUSHROOMS, THYME, PARSLEY</i> |

SAUCES & BUTTERS

| |
|---|
| BALI SIGNATURE PORT WINE DEMI-GLACE (NF/EF/GF) 3 |
| BÉARNAISE (GF/NF) 3 |
| CHIMICHURRI (GF/NF) 3 |
| MAUI ONION DEMI-GLACE (NF/EF/GF) 3 |
| GARLIC HERB BUTTER (GF/NF/EF) 3 |
| POINT REYES BLUE CRUMBLE (GF/NF/EF) 5 |

ADDITIONS

| |
|---|
| MAINE LOBSTER TAIL (GF/NF/EF) 28 |
| ALASKAN KING CRAB LEGS (GF/NF/EF) 34 |
| GRILLED JUMBO PRAWNS (GF/NF/EF) 24 |
| FOIE GRAS (GF/NF/DF/EF) 30 |
| CRAB OSCAR (GF/NF) 20 |

2 POUND WHOLE MAINE LOBSTER (NF) MP
TRADITIONAL OR TEMPURA STYLE, DRAWN BUTTER

SEAFOOD MEDLEY (GF/NF) 62
*RED THAI CURRY OR GARLIC BUTTER, LOBSTER,
SHRIMP, SCALLOP, CATCH OF THE DAY*

TOFU MEDLEY (GF/NF) 30
RED THAI CURRY OR GARLIC BUTTER

FIRE ROASTED RACK OF LAMB* (NF/DF) 60
BABY POTATOES, CHARD, MARSALA DEMI-GLACE

OVEN ROASTED JIDORI CHICKEN BREAST 39
(NF/DF/EF)
FARRO, KALE, SEASONAL VEGETABLES

CRISPY BRUSSELS SPROUTS (NF/EF/GF) 12
PINEAPPLE GASTRIQUE, GOLDEN RAISINS, APPLES

CREAMED SPINACH (NF/EF/GF) 14
PARMESAN CHIPS

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

GRILLED ASPARAGUS (GF/NF/DF/EF) 14
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LOCAL SEA SALT



Appetizers 前菜

TRADITIONAL LUMP CRAB CAKE (NF) 28
 トラディショナル クラブケーキ
 赤パブリカのルイユソース、アボカドピューレ

SEARED HOKKAIDO DAY BOAT SCALLOPS (GF/NF) 32
 北海道産スキャロップ (ホタテ) のソテー
 タラゴン風味レモンクリーム、ニンジンと生姜のエマルション、ヒカマサラダ

JUMBO SHRIMP COCKTAIL (GF/DF/NF/EF) 30
 ジャンボシュリンプカクテル
 スパイシーカクテルソース

‘AHI TARTARE* (NF) 26
 アヒ (マグロ) のタルタル
 アボカド、柑橘風味アイオリ、ワントンチップス

CHILLED SEAFOOD PLATTER* シーフードプラター (GF/EF) 110

新鮮な旬のシーフード盛り合わせ
 (ロブスターテール、牡蠣、アサリ、マグロのお刺身、アヒボケ、タラバガニのレッグ、ジャンボ海老)
 スパイシーカクテルソース、わさび醤油、赤ワインミニョネットソース

デラックス: ホールロブスター、コナアバロニ (アワビ) を追加 185

Soup/Salad スープ・サラダ

HIRABARA FARMS CAESAR (NF) 17
 ヒラバラファームズ シーザーサラダ
 ローカルロメインレタス、ケール、パルメザンチーズ、
 ガーリックアンチョビドレッシング

LOCAL GREENS MARKET SALAD (GF/NF/EF) 16
 ローカルグリーン マーケットサラダ
 マウイオニオンドレッシング

LYONNAISE SALAD* (DF/NF) 19
 リヨネーズサラダ
 スモークベーコン、半熟卵、スイートブレッドのクルトン

NI‘IHAU RANCH LAMB DUMPLINGS (NF) 17
 ニイハウランチ産ラムの蒸し餃子
 ミントとデイルのヨーグルトソース、ハリッサ

TEMPURA BONELESS SHORT RIB (NF) 22
 ボンレスショートリブの天ぷら
 蒲焼きデミグラスソース、アヒアマリージョソース

KALE AND MUSHROOM RAVIOLI (NF/GF) 17
 ケール&マッシュルームラビオリ
 トマトマリナーソース

1/2 DOZEN OYSTERS* (GF/DF/NF/EF) 26
 オイスター (生牡蠣) 6個
 赤ワインミニョネットソース

HEIRLOOM TOMATO SALAD (GF/NF) 19
 エアルームトマトのサラダ
 ブルーータチーズ、オリーブ、バジル、バルサミコパール、
 トリュフオイル

KONA LOBSTER BISQUE (GF/NF/EF) 19
 コナ産ロブスターのビスクスープ
 ロブスター、タロイモ、白トリュフオイル、クレームフレーシュ

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 BONE-IN STRIP* 18 oz (510g) 82
 ニューヨークストリップ (骨付き)
RIBEYE TOMAHAWK FOR 2* 38 oz (1077g) 180
 リブアイ トマホーク (2名様用)

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

BONE-IN RIBEYE* 16 oz (453g) 70
 リブアイ (骨付き)

PORTERHOUSE* 32 oz (907g) 94
 ポーターハウス

Bali Signature Entrées シグネチャー料理

PAN ROASTED DUCK BREAST* (GF/DF/NF) 42
 鴨むね肉のロースト
 芽キャベツ、ブラックベリーデミグラスソース

PAN ROASTED MAHI (GF/NF/EF) 45
 マヒ (白味魚) のロースト
 ハワイ産キノコ、アスパラガス、トリュフマッシュポテト、
 シェリーブラウンバター

ICHIMI DUSTED SEARED ‘AHI* (GF/NF/EF) 47
 アヒ (マグロ) の一味焼き
 レモングラス風味紫黒米、柚子ブループランソース

HOUSE MADE PAPPARDELLE PASTA (NF) 40
 自家製パッパルデッレパスタ
 マウイ島産シカ肉のラグーソース、グレモラータ、
 ガーリッククロスティーニ

POTATO GNOCCHI (NF) 32
 ポテトニョッキ
 ハマクア産キノコ、セージ風味ブラウンバター、パルメザンチーズ

Sides サイドディッシュ

TAMAKI RICE (DF/EF) 田牧米のごはん ふりかけ 10

LOBSTER MAC AND CHEESE (NF/EF) 26
 ロブスターマカロニ&チーズ 白トリュフオイル

CREAMY GOLDEN MASHED POTATOES (GF/NF/EF) 14
 クリーミーマッシュポテト

SAUTÉED MUSHROOMS (GF/DF/NF/EF) 13
 マッシュルームソテー
 3種類のキノコ (ハマクア、クレミニ、ポタン)、タイム、パセリ

CRISPY BRUSSELS SPROUTS (GF/NF/EF) 12
 クリスピーブリュッセルスプラウト (芽キャベツ)
 パイナップルのガストリック、ゴールデンレーズン、リンゴ

SAUCES & BUTTERS ソース&バター

BALI SIGNATURE PORT WINE DEMI-GLACE (GF/NF/EF) 3
 シグネチャーポートワインデミグラスソース
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-GLACE (GF/NF/EF) マウイオニオンデミグラス 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

ADDITIONS ステーキに添えて

MAINE LOBSTER TAIL (GF/NF/EF) 28
 メイン産ロブスターテール
ALASKAN KING CRAB LEGS (GF/NF/EF) 34
 アラスカキングクラブ (タラバガニ) のレッグ
GRILLED JUMBO PRAWNS (GF/NF/EF) ジャンボ海老のグリル 24
FOIE GRAS (GF/DF/NF/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) 20

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 天ぷら風、溶かしバター

SEAFOOD MEDLEY (GF/NF) 62
 シーフードメドレー
 レッドタイカレー または ガーリックバター仕立て
 ロブスター、海老、ホタテ、本日の魚

TOFU MEDLEY (GF/NF) 30
 豆腐メドレー
 レッドタイカレー または ガーリックバター仕立て

FIRE ROASTED RACK OF LAMB* (DF/NF) 60
 ラムラックの直火ロースト
 ベビーポテト、チャード、マルサラワインデミグラスソース

OVEN ROASTED JIDORI CHICKEN BREAST 39
(DF/NF/EF)
 地鶏むね肉のオープンロースト
 スペルト小麦、ケール、季節の野菜

CREAMED SPINACH (GF/NF/EF) 14
 ほうれん草のクリーム煮 パルメザンチップス

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/DF/NF/EF) 14
 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



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・酪農を実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フィッシュ、トロピックフィッシュハワイ、コナコールドロブスター、ビッグアイランドアバロニ、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。