

AZURE

restaurant

Daily at 5:30 am, the ringing of a brass bell announces the opening of the Honolulu fish auction. And it is here that our chefs begin their quest for the freshest morning catch. Obsessed with quality & driven by excellence, they handpick the best of the best. Offering you, our discerning patrons, the tastiest seafood on the island & an experience beyond compare.

SMALL PLATES

Big Island Salad

hamakua mushrooms, baby greens, rare volcano honey & balsamic vinaigrette. 12

Hirabara Farms' Baby Romaine Caesar Salad

heirloom tomato, manchego cheese. 14

Ocean Salad

kona lobster, prawns, big island abalone, scallop, dungeness crab, octopus, tobiko caviar, avocado, tarragon & buttermilk dressing. 28

Alaskan King Crab Chowder

kahuku corn, bacon, baby leeks. 12

Braised Kona Abalone

charred brussels, red wine, parmesan & duck fat pasta. 18

Azure Sashimi

hawaiian yellowtail ahi, japanese hamachi, avocado & watermelon radish salad, ginger vinaigrette, papadum crisp. 21

Hibachi Prawns

spiced popcorn, feta, thai basil, watermelon ceviche. 19

Sake Steamed Manila Clams

enoki mushrooms, chiles, smoked pork belly, Meyer lemon gremolata. 17

"Kiawe Smoked" Petite (2oz) Australian Wagyu Filet & Foie Gras

sauce supreme, black truffle & maderia. 29

LARGE PLATES

Crispy Whole Fish

sumida farms watercress & silken tofu salad, sauce ponzu, bonito fleur de sel & korean chile dust. market price

Seared Hawaiian Yellow Fin Ahi & Diver Scallop

"black magic" spice, okinawan spinach, prosciutto wrapped enoki mushrooms, ruby port & English mustard sauce. 42

Hawaiian Swordfish Poached In Aromatic Duck Fat

roasted kamuela tomato tartare, port wine & olive sauce. 36

Azure Ocean Risotto

lobster tail, prawns, clams, scallops, soffrito, saffron, sugar peas, marinated grape tomato. 49

Crispy Maple Farms Duck "En Sous Vide"

taro-brandy puree, ruby port gastrique, charred brussels. 35

Grilled Masala Spiced Mountain Meadows Lamb Chop

hamakua springs tomato, cucumber and feta salad, cardamom & spearmint jus. 48

Grilled Kona Lobster with Chermoula Butter and Lemon

sweet kahuku corn & hamakua mushrooms, crushed yukon potato. 60

USDA Prime Rib eye Steak

creamed kahuku sweet corn & hamakua mushrooms, crispy shallots, sauce bordelaise. 49

Add 2 oz. foie gras or 4oz. lobster tail to anything for a surcharge.

DESSERTS

Caramelized Coconut Flan

Toasted Coconut, Coco-Cookie & Seasonal Fruits. 11

Hawaiian Pine-"Apple" Crumble

Li-Hing Mui Dust, Pineapple Crème Fraiche Gelato. 12

Hawaiian Vanilla Bean Panacotta

Anahola Granola, Kula Strawberry & Ruby Port Gastrique. 11

Azure Cheesecake with Trio of Sauces

Waialua Chocolate & Mac Nut, Passion Fruit & Thai Chili, Kona Coffee & Baileys. 11

Waialua Flourless Chocolate Cake

Ruby Port-Chocolate Ganache, Sauce Raspberry. 11

Daily Cheese Selection

Mango Gewürztraminer Preserve, Sour Apple, Marcona Almonds. Market price

Assorted Sorbets and Gelatos. 8

AZURE CHILLED SEAFOOD

Served on crushed ice

Oysters, giant prawns, king crab, kona lobster, abalone, hawaiian ahi sashimi horseradish & vodka sauce and soy-wasabi sauce. All items served upon availability. Market price

PIER 38: LOCAL SEAFOOD

Daily Catch Served Herb-Roasted or Island Preparation

Ahi | yellow fin tuna

From pink to deep red, ahi has a firm, 'steak' texture and mild flavor.

Ono | wahoo

Means 'delicious' in Hawaiian; its texture is firm and color is white.

Opakapaka | crimson snapper

Light and flaky; delicate sweet flavor.

Hapu'upu'upu | grouper

Firm, white, very flavorful and somewhat similar to bass.

Monchong

Medium to firm fresh, deeper flavor.

Opah | moonfish

Rich, creamy texture and flavor, can be served raw or cooked.

Mahi-mahi

White, sweet and firm

Kahala | amberjack/kampachi

Premium fish, known for its rich, clean, creamy flavor.

Onaga | ruby snapper

Mild, moist and very tender.

Moi | pacific thread fin

Flavorful, moist, a royal experience.

SIDES

steamed baby bok choy, ginger scallion sauce. 7

sake braised big island spinach, garlic chips. 7

kahuku corn & hamakua mushrooms. 8 lemon grass & kaffir lime jasmine rice. 5

oven roasted waialua asparagus. 9 penne pasta, pecorino & lemon. 7

crushed yukon gold potato, hawaiian sea salt. extra virgin olive oil, parsley & capers. 7

COCKTAILS

Fresh Raspberry Essenced Collins

fresh raspberries, pressed lemon, white cane sugar & the botanicals of bombay sapphire topped with effervescence. 11

The French Topless Mai Tai

domaine de canton ginger liqueur, korbel brandy, pineapple juice & effervescence. 12

Three Olives Tomato Wasabi-Tini

three olives tomato vodka bound with house made bloody mary mix, accented with fresh lime and powdered wasabi. 9

Organic Pina Colada-Tini

fresh island grown pineapple muddled with bacardi coconut rum. 12

Sparkling Fresh Asian Pear Martini

grey goose la poire macerated with fresh asian pear, a dash of white granulated cane sugar, cranberry juice & a splash of sparkling wine. 14

Sparkling Hibiscus Gimlet

hibiscus from the gardens of the royal hawaiian resort with grey goose, fresh island sourced lime, white cane sugar & effervescence. 12

Caipirinha De Curacao

leblon cachaca with muddled fresh pineapple & lime balanced with house made simple syrup and drizzled with bols azure curacao. 14

The Woodford Sazerac

prepared with woodford reserve, sweet vermouth & a dash of peychaud's bitters, served up in a double rocks glass rinsed with pernod. 11

Opakapaka Elixir

bacardi peach red bruised to perfection with a dash of cayenne pepper & a soothing balance of citrus & cranberry juice. 12

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of food borne illness. All menu items are subject to 4.712% Hawaii general excise tax. n 18 % gratuity will be added to all parties of 6 or more.

AZURE

restaurant

毎朝5時半にホノルル鮮魚市場では黄銅のベルがなり、せりが始まります。「本日の新鮮魚」を得るために、ここで当リゾートのシェフのクエストが始まります。品質を追求し、新鮮で最高のものを自分で選んでできます。品質にこだわる私共のお客様のために、ハワイでとれたてのシーフードを美味しく召し上がって頂きます。心ゆくまでご堪能下さい。

前菜 SMALL PLATES

Big Island Salad ビッグアイランド・サラダ

ハマクア産マッシュルーム、ベビーグリーン、ハワイ島火山の近くで製造された蜂蜜とバルサミコ入り、ヴィネグレ・ドレッシング 12

Hirabara Farms’ Baby Romaine Caesar Salad サマーロール風ロメイン・シーザーサラダ

ヒラバラ農場で採れるベビー・ロメインを使ったサラダ、熟れたトマトとスペインのマンチェゴチーズ入り 14

Ocean Salad 海の幸シーフードサラダ

ハワイ島コナ産ロブスター、大海老、ハワイ島近海で獲れるあわびやホタテ貝、ダンジェネス蟹とタコ入りサラダ、トビコと香草、バターミルクのクリーミーなドレッシングでどうぞ 28

Alaskan King Crab Chowder アラスカン・キング・クラブ・チャウダー

アラスカ産キング・クラブとカフク地方で採れるコーン、ペーコンとねぎ入りクリームチャウダー・スープ 12

Braised Kona Abalone コナ産あわびの蒸し煮

コナ産のあわびをじっくりと蒸し煮、赤ワインとカモの肉汁で仕上げたパスタとパルメザンチーズとどうぞ 18

Azure Sashimi アズーア風刺身

ハワイ産アヒ鮪と日本産ハマチのお刺身、アボカドとウオーターメロンラディッシュサラダ添え、生姜入りヴィネグレ・ドレッシングとパパダム・クラッカーでどうぞ 21

Hibachi Prawns 海老の香草火鉢グリル

スイカのセビーチェ添え、タイ産チリとタヒチ産ライムで香ばしくグリルしました 19

Sake Steamed Manila Clams あさりの酒蒸し

ほんのりピリカラのチリ・スパイス、えのき、スモークポークの腹肉、レモンと香草のスープ仕立て 18

“Kiawe Smoked” Petite (2oz) Australian Wagyu Filet & Foie Gras フィレミニョン・ミニステーキとフォアグラの前菜

オーストラリア産和牛のフィレミニョン・ミニステーキとフォアグラの伝統的肉料理の前菜、ブラックトリュフのマディラ・ソース添え 29

主菜 LARGE PLATES

Crispy Whole Fish カリカリクリスピー・フィッシュ 時価

ハワイ歴代の王が大変珍重した魚で、南洋アゴナシとも言われている繊細な味の白身魚。まるごとさっぱり揚げ、お豆腐とクレソンのボン酢サラダとピリカラ韓国風スパイスで仕上げました

Seared Hawaiian Yellow Fin Ahi & Diver Scallop アヒ鮪のタタキ風と厳選されたホタテ

シェフ特製ブラックマジックスパイスをクラフトにポートワインとイングリッシュマスタードのソースでお召し上がりください。イタリア生ハムプロシュートで巻いたエノキ茸と沖繩ほうれん草添え 42

Hawaiian Swordfish Poached In Aromatic Duck Fat メカジキの煮物

ハワイの新鮮メカジキをカモの肉汁で香り高く煮こみました。カムエラ産トマトのタルタル、ポートワインとオリーブのソースでどうぞ 36

Azure Ocean Risotto アズーア風海の幸リゾット

ハワイ島コナ産ロブスターテール、大海老、あさり、ホタテとお野菜のスプリット。サフロン、トマトのマリネ、さやえんどうとパルメザンチーズのリゾット 49

Crispy Maple Farms Duck “En Sous Vide” カリカリ鴨肉のエン・スー・ヴィディ

メープルファーム産のカモ肉を、フランスの真空料理法を活用しゆっくり煮込んだシェフの自慢料理。タロイモとブランデーのピューレ、ルビーポートのガストリックソースと芽キャベツ添え35

Grilled Masala Spiced Mountain Meadows Lamb Chop ラム・チョップのマサラ・スパイス・グリル

ハマクア産トマト、きゅうりとフェタ山羊チーズのミニ・サラダ添え。ラム・チョップにはミント・ソースでお召し上がり下さい 48

Grilled Kona Lobster with Chermoula Butter and Lemon シェフ松原 特製 ロブスター・シャモーラ

ハワイ島コナ沖で獲れたロブスターのグリル、風味豊かなレモン・バター仕立て。カフク地方産のスイート・コーン、ハマクア・マッシュルームとユウコン・ポテト添え60

USDA Prime Rib eye Steak 牛肉プライムリブステーキ

クリーム・コーンとハマクア産マッシュルーム・ツテー クリスピーに仕上げたエシヤロット添え赤ワインのボルドレーズ・ソース 49

上記のどのメニューにもブチ・フォアグラ（約50g - 2 oz. foie gras）又はロブスター（約100g - 4oz. lobster tail）をお付けする事ができます。追加料金は係りの者にお尋ね下さい。

デザート メニュー DESSERTS

Caramelized Coconut Flan キャラメル・ココナッツのフラン

トーストしたココナッツ、ココ・クッキーと 季節のフルーツを添えた、カスタードプリン 11

Hawaiian Pine-“Apple” Crumble ハワイ風パイナップルのクランブル

リヒムイパウダーとパイナップルのクリームジェラート添え 12

Hawaiian Vanilla Bean Panacotta ハワイ風バニラビーンズのパンナコッタ

ハワイ島アナホラ・グラノーラ、クーラ産ストロベリー ルビーポートワインのソース 11

Azure Cheesecake with Trio of Sauces アズーア風チーズケーキと3種のソース

ワイアレア・チョコレートとマカデミアナッツのソース、 パッションフルーツとタイ・チリのソース、コナコーヒーとベリーーズ酒のソース 11

Waialua Flourless Chocolate Cake ワイアレア・チョコレートケーキ

ルビーポートワインとチョコレートのガナッシュ、ラズベリーのソース 小麦粉を使わない、とつてもリッチなチョコレートケーキ 11

Daily Cheese Selection 本日のチーズ

マンゴとヴェルツトラミネルワイン・ジェレー、 サワーアップルとマルコナ・アーモンド添え Market price マーケットプライス（価格は係の者にお尋ねください）

Fresh Gelato and Sorbet 本日の特製ジェラート又はシャーベット

係の者にお尋ね下さい 8

生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気になる場合がございますのでご注意下さい。食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい

上記には4.712%のハワイ州税がかかります。6名様以上でご利用の際、18%のサービス料は既に含まれております

アズール冷製魚料理 AZURE CHILLED SEAFOOD

砕いた氷の上に乗せてお出します。

牡蠣、車海老、タラバ蟹、コナロブスター、アワビ、ハワイアンマグロ刺身

西洋ワサビ&ウォッカソースと醤油ワサビソース。日によって素材は異なります。時価。

本日のお魚 PIER 38: LOCAL SEAFOOD

調理方法は次の2つからお選びください

高温でシンプルにロースト、レモンと新鮮な香草を使用した白ワイン・ソース
又はシェフ特製アイランド・フィニッシュ

▣ Ahi | キハダマグロ

ピンクから深い赤の身の締まった歯ごたえのある食感、マイルド風味。

▣ Ono | サクラ

ハワイ語で「美味しい」という意味。身の締まった白身魚。

▣ Opakapaka | ヒメダイ

ホロホロと柔らかい身。繊細で甘い香り。

▣ Hapu'upu'upu | スズキ

身の締まった白身魚、香りが豊かでバスと似た味わい。

▣ Monchong| カツオ

新鮮で身が締まって深い味わい。

▣ Opah | 赤マンボウ

クリーミーで豊かな舌触り、刺身または火を通してお召し上がり下さい。

▣ Mahi-mahi | シイラ

白身魚、身が締まった甘い風味。

▣ Kahala | カンパチ

高級魚、キレイでクリーミー、香り豊かで知られています。

▣ Onaga | オナガ

マイルドでみずみずしく柔らかい身。

▣ Moi | モイ

香り豊かでみずみずしく初食感。

お魚と良い取り合わせのサイド・オーダー SIDES

steamed baby bok choy, ginger scallion sauce

中華の青菜ボクチョイ の蒸し物、生姜とあさつきのソース 7

sake braised big island spinach, garlic chips ハワイ産ほうれん草の ガーリック風味酒蒸し 7

kahuku corn & hamakua mushrooms カフク産コーンとハマクア産 きこのソテー 8

penne pasta, pecorino & lemon レモングラスとペコリーノチーズのペンネパスタ 7

oven roasted waialua asparagus ワイアレア産ローストアスパラガス 9

lemon grass & kaffir lime jasmine rice 香草ジャスミン・ライス 5

crushed yukon gold potato

新じゃがのオリーブオイルと ハワイ産塩ソテー、パセリとケーパー添え 7

カクテル COCKTAILS

Fresh Raspberry Essenced Collins フレッシュラズベリーコリンズ

フレッシュ・ラズベリーと絞りたてレモン、ハワイ産白サトウキビのお砂糖、ボンベイ・サファイア・ジンとソーダ水のさわやかなカクテル 11

The French Toppless Mai Tai フレッシュトップレスマイタイ

サンフランシスコでダブル・ゴールド・ベスト賞に選ばれた人気マイタイ！ドマニエ・ディ・カントン生姜のリキュール、コーベル・ブランデーと新鮮パイナップル・ジュースの上品な ハワイアン・カクテル 12

Three Olives Tomato Wasabi-Tini スリーオリーブトマトウオッカのワサビティニー

スーリー・オリーブ・ウオッカのトマト・フレーバーとアズーア特製ブラディー・マリー・ミックスをワサビ・パウダーで 仕上げた特製マルティニー 9

Organic Pina Colada-Tini オルガニックピナコラーダティニー

新鮮パイナップルの果実をつぶし、バカルディ・ココナッツ ラム酒と、更に絞りたてパイナップル・ジュースでミックスしたマルティニー 12

Sparkling Fresh Asian Pear Martini スパークリングフレッシュアジアンペアーマルティニー
グレイグース・ラ・ボア（梨風味）ウオッカを梨の果実と サトウキビの砂糖、クランベリー・ジュースとスパークリング・ワインでミックスしたピンクのおしゃれなマルティニー 14

Sparkling Hibiscus Gimlet スパークリングハイビスカスギムレット
ザ・ロイヤル・ハワイアンのに咲くハイビスカスの花を、グレイグースウオッカ、新鮮ハワイアン・ライムとソーダ水で さっぱり仕上げたユニークなカクテル 12

Caipirinha De Curacao カイピリンハ・デ・キュラソー

高級ブラジル・サトウキビ・リキュール、レブロン・カチャカとパイナップルの果実、ライムジュースとオレンジリキュール、 ボルス・アズーアキュラソーのほんのり甘いブルー・カクテル 14

The Woodford Sazerac ウッドフォードサゼラック

ウッドフォード・レゼלב・バーボンをスイート・バムース、 ベイチャウド・ビターとアニースで上品に作ったバーボン好き には名高い、伝統的ドリンク 11

Opakapaka Elixir オパカパカ・エリキシル

バカルディ・ピーチ・ラム酒（桃風味）をカイアン・ペッパー、 クランベリー・ジュースでフィニッシュ。ピンクのさわやかドリンク 12