

 — the naupaka symbol indicates the majority of ingredients in this dish are from the ocean and islands of Hawaii.

## Starters

-  **KPC Limu Poke** 14  
big eye ahi, Hawaiian salt, kukui nut, local avocado, limu
-  **Ahi Carpaccio** 15  
sesame seared, cilantro, macadamia nut pesto
- Lemongrass Poached Jumbo Shrimp Cocktail** 16  
tomato horseradish, lemon
- Pacific Oysters** 15  
selection of 6 Pacific Ocean oysters, shallot mignonette
- Chilled Ocean Sampler (for two)** 38  
4 lemongrass poached jumbo shrimp, 4 Pacific oysters, KPC big eye ahi poke, king crab legs
-  **Molokai Sweet Potato Gnocchi** 12  
brown butter, pancetta sage, lemon broth
-  **Maui Onion Ring Tower** 9  
spicy aioli
- Braised Five Spiced Pork Belly** 14  
coconut sticky rice

## Soup and Salads

-  **Keala'ola Farm Organic "Caesar"** 13  
Keala'ola Farm baby romaine, palm hearts, avocado
-  **Waimea Tomato Salad** 12  
shaved Maui onion, Castillo blue cheese, aged balsamic vinaigrette
-  **Keala'ola Farm Organic Local Greens** 11
-  **Kona Lobster and Hokkaido Pumpkin Bisque** 12






## Sides

-  Creamy Mashed Potatoes
-  Hamakua Mushrooms
-  Wilted Spinach
-  Sautéed Local Asparagus
- Hand-Cut Truffle Fries

KPC – Kamuela Provision Company is proud to offer dishes with ingredients from Big Island farms, fisheries, and ranches. Our Chefs make every effort to utilize local, sustainable and organic products whenever possible.

Hawaii State Tax will be applied. 18% gratuity will be added for parties of 6 or more.  
Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.  
kpc 12\_10 Printed on recycled paper ♻️


## Ocean

-  **Ginger Steamed Monchong** 39  
sweet soy kabayaki, hot peanut oil, sushi rice cake
-  **Sesame Crusted Ahi Filet** 37  
ginger sweet soy, ali'i mushroom, soba noodle cake
-  **Kasuzuke Glazed Hapu'upu'u** 38  
Pacific sea bass, edamame rice cake
-  **Grilled Mahi Mahi** 33  
fried spinach, tropical fruit salsa
-  **Tempura Kona Lobster** market price  
tempura, grilled or steamed, local asparagus

## Land

- Kalbi Style Beef Short Rib** 36  
creamy mashed potatoes, pearl onions
- 8 oz Center Cut Beef Tenderloin** 45  
mashed potatoes, crispy onions
- 14 oz USDA Prime Rib Eye** 50  
mashed potatoes, crispy onions
- 14 oz USDA Prime New York Sirloin** 55  
hand-cut fries, local watercress
- Hawaiian Sea Salt Brined Organic Chicken Breast** 31  
local corn polenta, rosemary, olive oil

## Specialties

- Mauka Makai** 49  
grilled beef tenderloin, tempura lobster tail
- Double Lamb Chops** 48  
grilled mongolian style, mashed potatoes
-  **House-Made Pasta** 22  
fern shoots, Hamakua mushrooms, grape tomatoes, truffle brodo, garlic
  - add garlic shrimp + 10
  - add mahi mahi + 10

## Desserts

12

**Baked Mauna Kea**  
toasted house-made marshmallow meringue,  
chocolate mousse, macadamia nut crunch,  
spiced rum vanilla sauce

**Waimea Strawberry Shortcake**  
mango shortbread, white chocolate mousse,  
local strawberries

 **Coconut Crème Brulee**  
Hawaiian vanilla, candied coconut

 **"Pina Colada" Tapioca**  
caramelized bananas

**Kona Coffee Mud Slide**  
macadamia nuts, chocolate cookies, mocha sauce

 — ほとんどの素材はハワイ島又はハワイの各島から取れたものです

## Starters 前菜

-  KPC Limu Poke 14  
**マグロと海草のpoke**  
まぐろ、ハワイアンソルト、ククイナッツ、地元アボカド、海草
-  Ahi Carpaccio 15  
**マグロのカルパッチョ**  
Lemongrass Poached Jumbo Shrimp Cocktail 16  
**ジャンボシュリンプカクテル**  
Pacific Oysters 15  
**生カキ**  
Chilled Ocean Sampler (for two) 38  
**冷たいシーフードサンプラー(2人分)**  
ジャンボシュリンプ(4)、かき(4)、マグロpoke、タラバガニの脚の盛り合わせ
-  Molokai Sweet Potato Gnocchi 12  
**モロカイ産スイートポテト ニョッキ**
-  Maui Onion Ring Tower 9  
**マウイオニオンリングタワー**  
スパイシーアイオリ・ソース添え
- Braised Five Spiced Pork Belly 14  
**豚の角煮、五香粉風味、ココナツ風味ご飯付**

## Soup and Salads スープ&サラダ

-  Keala'ola Farm Organic "Caesar" 13  
**ケアラ・オラ・オーガニック・シーザーサラダ**  
(ハワイ島のケアラ・オラ・ファームのローマンレタス、パームハート、アボカド)
-  Waimea Tomato Salad 12  
**トマトサラダ(ワイメア産)**
-  Keala'ola Farm Organic Local Greens 11  
**グリーンサラダ(ケアラオラ・ファーム産)**
-  Kona Lobster and Hokkaido Pumpkin Bisque 12  
**コナロブスターと北海道産かぼちゃのスープ**






## Sides サイドオーダー

- Creamy Mashed Potatoes  Crispy Maui Onion Rings 8  
**クリーミー・マッシュポテト** **クリスピー・マウイオニオンリング**
-  Hamakua Mushrooms  Sautéed Local Asparagus  
**ハマクア・マッシュルームソテー** **ソテー・ローカル・アスパラガス**
-  Wilted Spinach Hand Cut Truffle Fries  
**ハウレン草ソテー** **トリュフオイルのホームメイドフライドポテト**

カムエラプロビジョンカンパニーはビッグアイランドの漁師、農場、牧場で収穫した素材を使いお客様にご提供出来ることを誇りに思います。シェフは出来る限り地元のオーガニックの材料を用い、この島の物産を応援しています。

料金にはハワイ州税が加算されます。  
6名様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。


## Ocean シーフード

	Ginger Steamed Monchong はまちの生姜蒸し、すしご飯付	39
	Sesame Crusted Ahi Filet マグロ・フィレのすりゴマ風味、マッシュルームとそば和え	37
	Kasuzuke Glazed Hapu'upu'u 太平洋バスの粕漬け、枝豆ご飯	38
	Grilled Mahi Mahi グリルド・マヒマヒ	33
	Tempura Kona Lobster コナ産ロブスター(天ぷら、グリル又は蒸し)ローカルアスパラガス添え	market price

## Land お肉

Kalbi Style Beef Short Rib カルビ・ビーフ・ショート・リブ マッシュポテト、パールオニオン添え	36
8 oz Center Cut Beef Tenderloin センターカット・テンダーロイン・ステーキ(266グラム) マッシュポテト、クリスピーオニオン添え	45
14 oz USDA Prime Rib Eye 米国最高級グレード・リブアイ・ステーキ (396グラム) マッシュポテト、クリスピーオニオン (USDA PRIMEのグレードはアメリカ国内で取れる牛肉の最高(3%)のものと認定されております。)	50
14 oz USDA Prime New York Sirloin 米国最高級グレード・ニューヨークサーロイン・ステーキ(396グラム) フライドポテトとローカルクレソン (USDA PRIMEのグレードはアメリカ国内で取れる牛肉の最高(3%)のものと認定されております。)	55
Hawaiian Sea Salt Brined Organic Chicken Breast ハワイアン・ソルト・オーガニックチキン	31

## Specialties シェフのスペシャル

Mauka Makai マウカ&マカイ(ステーキとロブスターの天ぷら)	49
Double Lamb Chops ラムチョップ ラムのモンゴリアングリルスタイル、マッシュポテト	48
 House-Made Pasta 手づくりパッパルデッレパスタ ワラビ、ハマクア・マッシュルーム、グレーブトマト、トリュフ・プロドローとガーリック ガーリックシュリンプ追加 +10 マヒマヒ(魚)追加 +10	22

## Desserts デザート

Baked Mauna Kea ベークドマウナケア マシュマロ、メレンゲ マカデミアナッツクランチ、 チョコレートムース、ラムバニラソース		
Waimea Strawberry Shortcake ワイメア・ストロベリー・ショートケーキ		
 Coconut Crème Brulee ココナッツクリームブリュレ		
 "Pina Colada" Tapioca ピナコラーダ・タピオカ キャラメルバナナ		12
Kona Coffee Mud Slide コナコーヒーマッドスライド マカデミアナッツ、チョコレートクッキー、モカソース		