

田中



東京

TANAKA of Tokyo



HONOLULU HAWAII

SHO-GUN

特選

● *The Sho-gun Special* \$58.00

将軍・スペシャル

A combination of selected Prime Filet, whole Lobster Tail and tender deep sea Scallops.

最上級の牛ヒレステーキとロブスター、貝柱を一度に堪能できる、豪快な鉄板焼き料理の決定版 本場の牛肉の醍醐味と獲れたての新鮮なロブスターの滋味を存分に味わっていただけます 田中オブ東京特選のフルコースをお楽しみくださいませ

Accompaniments are ● コースには下記の各品が付きます

Pickled Vegetables	香の物
Crisp Fresh Tossed Salad	新鮮な野菜サラダ
Grilled Shrimp Appetizer	えびのアペタイザー
Vegetable Teppan-yaki	野菜鉄板焼き
Steamed Rice	ご飯
Miso Soup	味噌汁
Japanese Green Tea	日本茶
Dessert	デザート

● 将軍スペシャル

OTSUMAMI

● 前菜

● *Scallop Appetizer* \$ 6.00

貝柱

Sauteed in butter and lemon on your teppan grill.

新鮮な貝柱をバターでジュツと焼き、あつあつにレモンを絞っていただきます

● *Teppanyaki Shrimp Appetizer* \$ 5.75

えびの鉄板焼き

Grilled to perfection and flambéd at your table.

お客様の目の前でえびにブランディーをかけてさつと焼き上げるフランベ・スタイルの小粋な前菜。お口の中でえびの旨味とブランディーの芳香が見事に調和します

● *Calamari Appetizer* \$ 5.50

イカの鉄板焼き

Tender Calamari sauteed with a light touch of butter and lemon.

新鮮でやわらかなイカの切り身を、バターとレモンで焼き上げます

TEPPAN

● *Fried Rice* \$ 3.00

鉄板焼きフライドライス

Teppan grilled rice, egg, vegetables and special seasoning

卵、野菜の具が入った特製味付けフライドライス(焼飯)
目の前でいためたあつあつを召し上げ

● 焼飯

T

ANAKA

• The Tanaka Sirloin

\$24.50

田中・サーロイン

Choice New York center cut grilled to perfection by expert Japanese Teppan-yaki chefs and presented to you in bite size chunks.

上質のセンターカットサーロインのニューヨークステーキを、目の前でお召し上りやすいひと口カットに調理するシェフの見事なナイフさばきをお楽しみください

All entrees are accompanied with

● すべてのディナーには下記の各品が付きます

Pickled Vegetables
Crisp Tossed Green Salad
Grilled Shrimp Appetizer
Teppanyaki Vegetables
Steamed Rice
Miso Soup
Japanese Green Tea
Dessert

香の物
新鮮な野菜サラダ
えびのアペタイザー
野菜鉄板焼き
ご飯
味噌汁
日本茶
デザート

ENTREES

E n t r e e s

各種鉄板焼きディナーコース

Filet / Choice Tenderloin grilled to perfection \$25.50

- ファイル・ステーキ / 柔らかな特選テンダーロインの極めつけステーキ

Chef's Choice / Sukiyaki Steak and Teriyaki Chicken \$17.75

- シェフのチョイス / すき焼きステーキと照焼きチキンの欲張りコンビメニュー

Teriyaki Sirloin / Choice cut Sirloin glazed with teriyaki sauce \$22.50

- 照焼きサーロインステーキ / 特選ロース上肉を照焼きソースで付け焼きしたお肉好きの一品

Lobster and Sirloin / Lobster Tail and Sirloin Steak \$35.25

- ロブスター&サーロイン / 絶品ロブスターテイルとサーロインステーキとの豪華な組み合わせ

Lobster / Large Lobster Tail grilled and served in shell \$36.50

- ロブスター / 海の幸の王様ロブスターをたっぷりのご堪能ください

Shrimp / Shrimp sauteed and flambéed for added flavor \$19.25

- シュリンプ / バターとレモンでソテーしたえびがお口の中ではじけます

Scallop / Scallops sauteed in butter and lemon \$20.75

- 貝柱 / 風味の良いバターと爽やかなレモンでソテーしたホタテの貝柱

Matsu / Choice Sirloin Steak, Chicken and Lobster Tail \$36.50

- 松 / 特選サーロインステーキ、チキン、ロブスターと豪華な取り合わせ

Seafood Combination

A delightful combination of Lobster, Calamari and deep sea Scallops.

\$45.50

- シーフード・コンビネーション

ロブスターとイカ、それに貝柱を組み合わせた、海の幸のコンボです

田中

各種鉄板焼き

DAIMYO

● *The Daimyo*

\$39.50

大名

A combination of Prime Filet, Lobster Tail and tender deep sea Scallops

最上級フィレステーキ、特選ロブスター、深海の美味ホタテの貝柱の素晴らしい取合せを充分にお楽しみください

Accompaniments are ● スペシャルディナーには下記の各品が付きます

Pickled Vegetables	香の物
Crisp Tossed Green Salad	新鮮な野菜サラダ
Grilled Shrimp Appetizer	えびのアペタイザー
Teppanyaki Vegetables	野菜鉄板焼き
Steamed Rice	ご飯
Miso Soup	味噌汁
Japanese Green Tea	日本茶
Dessert	デザート

CHICKEN

● *Chicken Teriyaki*

\$15.50

チキン照焼き

A tender, boneless half, glazed with special teriyaki sauce.

田中オブ東京特製のたれで香ばしく照焼きにした柔らかな若鶏の半身ご年配の方、お子様にも喜んで召し上っていただけます

Accompaniments are ● ディナーには下記の各品が付きます

Pickled Vegetables	香の物
Crisp Tossed Green Salad	新鮮な野菜サラダ
Grilled Shrimp Appetizer	えびのアペタイザー
Teppanyaki Vegetables	野菜鉄板焼き
Steamed Rice	ご飯
Miso Soup	味噌汁
Japanese Green Tea	日本茶
Dessert	デザート

SALMON

● *Teppanyaki Salmon*

\$19.25

サーモン鉄板焼き

A generous King salmon steak grilled to perfection with a light touch of butter

太平洋の大海で育ったキング・サーモンをバターで軽く味付けした鉄板焼き

Accompaniments are ● ディナーには下記の各品が付きます

Pickled Vegetables	香の物
Crisp Tossed Green Salad	新鮮な野菜サラダ
Grilled Shrimp Appetizer	えびのアペタイザー
Teppanyaki Vegetables	野菜鉄板焼き
Steamed Rice	ご飯
Miso Soup	味噌汁
Japanese Green Tea	日本茶
Dessert	デザート

4.166% sales tax added

お会計金額は上記料金にハワイ州税4.166%が加算されます

大名

チキン

サーモン

Red Wine

レッドワイン

- Baron Philippe / Rothschild** ● バロン・フィリップ/ロスチャイルド 41.00
A very good Bordeaux from the Pauillac Region. Medium color, elegant wine of considerable charm.
 ワインの名門ロスチャイルド家秘蔵、ポーリャック地方産の芳醇なボルドーワイン。マイルドな色合い、上品な口あたりの魅力は他の追随を許しません。特別なお食事のために。
- Mouton Cadet / Rothschild** ● ムートン・カデ/ロスチャイルド 21.00
A dry medium bodied, consistently blended Bordeaux. Smooth and easy to drink.
 辛口でありながらしっかりとしたボディーのあるバランスのとれた味わいのボルドーワイン。のどごしがなめらかで飲みやすいのが特徴。
- Medoc** ● メドック 28.50
A medoc is a typical claret, distinctive, elegant, and delicate. Wines from this district of France have often been described as the greatest of the world's Red wine.
 メドックはボルドーの赤ワイン特有のエlegantで繊細な味わいを誇る典型的クラレットワイン。フランスでも特にこの地方のワインは、世界でも最高級のレッドワインとして折紙つきです。
- Beaujolais** ● ボジョレー 21.75
The most popular red wine in the world. Light and fruity. Best when young and to be drunk, not sipped.
 世界中で愛されるボジョレー、軽やかでフルーティーな口あたりが人気の秘密。ワイン解禁のフレッシュな時期に、ちびちびたしなまずにグイと飲み干すのがボジョレー流。
- Cotes Du Rhone** ● コート・デュ・ローヌ 20.50
Firm, robust wines of fine color and bouquet. Powerful and high in alcohol.
 美しい色合いと芳醇な香りを持つこのしっかりとしたボディーの野趣あるワインは、力強い印象の後味とやや高めアルコール分が特徴。
- Cabernet Sauvignon** ● カベルネ・ソービニオン 18.00
A great red wine grape which makes some of France's greatest red wine. Dark, full bodied and dry.
 偉大なる赤葡萄と天の摂理は、アメリカにもカリフォルニアワインの傑作をもたらしました。濃厚な味わいとしっかりとしたのどごしの大人の辛口ワイン。

White Wine

ホワイトワイン

- Chablis** ● シャブリ 37.00
From the Chardonnay grape. This wine is dry, clean, and delicate with a flinty taste.
 著名なシャドナーの白葡萄から作られたこのワインは、シャープな味わいの辛口、清廉、繊細なワイン。魚介類に合います。
- Liebfraumilch / Blue Nun** ● リーフフラウミルヒ/ブルー・ナン 19.50
A blended wine of good quality. Mild and semi-sweet. Enjoyable with most foods.
 良質のブレンドワイン。マイルドでやや甘口。どのお料理にも相性の良い飲みやすいワイン。
- Pinot Chardonnay / Macon Lugny** ● ピノ・シャドナー/マコン・ルグニー 28.00
From the noble white Chardonnay vine. Wines are dry, well balanced, and delightful.
 シャドナーの貴腐葡萄から作られたこのワインは、辛口で、ブーケ(香り)とボディ(味)が現事に調和のとれたうれしい逸品。
- Piesporter** ● ピースポーター 27.00
The best of the very great wines of Piesport Germany. Wines are round with great breed and spiciness.
 ドイツの銘醸ワインピースポーターの中でも最高傑作。ラインワインの伝統を受け継ぐ由緒あるまろやかな舌ざわりと薫り立つ芳醇な香気をご賞味ください。
- Pinot Chardonnay** ● ピノ・シャドナー 19.00
A light semi-dry casual California wine. Great with seafood, or any delightful dinner.
 良質のブレンドワイン。マイルドでやや甘口。どのお料理にも相性の良い飲みやすいワイン。
- Johannisberg Riesling** ● ヨハネスベルク・リースリング 21.00
A wine of excellent quality. Crisp and fresh, combining a hint of sweetness with spicy and floral flavors.
 すっきりして新鮮なのどごしながら、芳醇な香りと飲むほどに味わい深い、優雅な甘味が堪能できる、白ワインの傑作。

Blush Wine

ブラッシュワイン

White Zinfandel

ホワイト・ジンファンデル 19.50

A popular medium sweet blush wine.

飲みやすさで人気のあるほどよい甘さのブラッシュワイン

Champagne

シャンペン

GH Mumm / Champagne

マムス・エキストラ・ドライ 50.00

Brut Champagne / House Selection

ブリュ・シャンペン

/ハウス・セレクション 25.00

TANAKA of Tokyo WEST

The Ilikai Hotel
Nikko Waikiki Lobby

●
1777 ALAMOANA Blvd.

田中オブ東京ウエスト
イリカイホテル店

TANAKA of Tokyo CENTRAL

Waikiki Shopping Plaza 4F

●
2250 KALAKAUA AVE.

田中オブ東京セントラル
ワイキキショッピングプラザ店

TANAKA of Tokyo EAST

King's Village 3F

●
131 KAIULANI AVE.

田中オブ東京イースト
キングスビレッジ店

