

## アペタイザー

**Gf** **★** **ローストバターナッツスクウォッシュのスープ** (Roasted Butternut Squash Soup)  
エシャロットのキャラメリゼ、ショウガ、クリスピーケール 8.00/11.00  
カロリー 270kcal 脂肪 6g 飽和脂肪酸 4g コレステロール 0mg ナトリウム 150mg 炭水化物 55g タンパク質 6g

**カフクコーンチャウダー** (Kahuku Corn Chowder) **NM**  
カフク産コーン、セロリ、ポテト、チャイブ 8.00/11.00  
カロリー 120/190kcal

**オールドベイシーズンニングのポテトフライ** (Old Bay Seasoned Fries)  
自家製レムラードソース 8.00  
カロリー 410kcal

**Gf** **グリルドシュリンプカクテル** (Grilled Shrimp Cocktail)  
アボカド、フェンネル、オレンジ、オゴ、マウイパイナップル、黄トマトのガスパッチョ 17.00  
カロリー 190kcal

**★** **マリボサボキ** (Mariposa Poke)  
ハマチ、サーモン、マグロ、マウイオニオン、オゴ、ガーリックチリ、玄米 20.00  
カロリー 280kcal 脂肪 8g 飽和脂肪酸 1g コレステロール 50mg ナトリウム 520mg 炭水化物 22g タンパク質 29g

**スイートポテトのニョッキ** (Sweet Potato Gnocchi)  
クレミニマッシュルーム、ゴルゴンゾーラチーズ、ルッコラとクルミのペストソース 14.00  
カロリー 860kcal

## サラダ

**\*Gf** **サーモンサラダ** (Applewood Salmon)  
アップルウッドでスモークしたサーモン、ミックスグリーン、マウイオニオン、ゴートチーズ、ピーカンナッツ、シャンパンパイヤヴィネグレット 26.00  
カロリー 500kcal

**Gf** **ローストチキンサラダ** (Roast Chicken Salad)  
バターナッツスクウォッシュ、ロメインレタス、ローストピーズ、サンフラワーシード、レンズ豆スプラウト、ドライ克蘭ベリー、アーモンド、フェタチーズ、  
シェリーとマスタードのヴィネグレット 24.00  
カロリー 930kcal

**Gf** **★** **グリルドシュリンプサラダ** (Grilled Shrimp Salad)  
グリーンサラダ、スイートコーン、キュウリ、ヒカマ、枝豆、アーモンド、柚子とパパイアのドレッシング 25.00  
カロリー 390kcal 脂肪 20g 飽和脂肪酸 3g コレステロール 165mg ナトリウム 250mg 炭水化物 25g タンパク質 29g

**Gf** **★** **グリーン グレイン&ナッツのサラダ** (Greens, Grains & Nuts)  
ケール、ほうれん草、キヌア、サンフラワーシード、アーモンド、サンドライフルーツ、フェタチーズ、ザータル蜂蜜とタヒニのヴィネグレット 21.00  
カロリー 530kcal 脂肪 28g 飽和脂肪酸 6g コレステロール 110mg ナトリウム 850mg 炭水化物 31g タンパク質 42g

**\*Gf** **アヒ (ツナ) の炙りサラダ** (Fennel Seared Ahi Salad)  
マグロのフェンネル風味たたきサラダ インゲン、フィンガーリングポテト、オレンジ、エンダイブ、赤ワインヴィネグレット、ニソワーズオリーブのアイオリソース 24.00  
カロリー 430kcal 脂肪 30g 飽和脂肪酸 3.5g コレステロール 270mg ナトリウム 740mg 炭水化物 14g タンパク質 30g

**Gf** **冷製カニサラダ** (Chilled Crab Salad)  
椰子の芽、マウイ産バターレタス、アボカド、ベビーラディッシュ、グリーンゴッデスドレッシング 29.00  
カロリー 420kcal

**\*** 印のついたメニューはご注文に応じて調理いたします。生や半生の肉類、魚介類、卵を食べると食中毒のリスクが高まることをご了承ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にウェイターにお申し出ください。

大人6名様以上のグループのお客様には一括のおしほらいとサービス料を加算させていただきます。

総支配人 Duane Kawamoto 総料理長 Marc Freiberg

ご意見・ご感想をお聞かせください。  
フードサービス ヴァイスプレジデント Kevin Garvin  
Tel 214-573-5371 または kevin\_garvin@neimanmarcus.com

ウェブサイト: www.TheRestaurantsOfNeimanMarcus.com

**Gf**  
グルテンフリー



**GO FIGURE**  
ヘルシーライフスタイル  
キュージーヌ

**NM**  
ニーマン・マーカス シェフ  
クックブックレシビ

## サンドイッチ&ハンバーガー

- V** **グリルドベジタブルサンドイッチ** (Grilled Vegetable Sandwich)  
スクウォッシュ、茄子、レッドオニオン、ローストパプリカ、ブルサンチーズ、ケールベスト、フォカッチャ、プティサラダ 17.00  
カロリー 470kcal 脂肪 24g 飽和脂肪酸 4.5g コレステロール 10mg ナトリウム 910mg 炭水化物 58g タンパク質 12g
- ロブスタークラブ** (Lobster Club)  
ベーコン、ローストパプリカ、アボカド、マヨネーズ 30.00  
カロリー 770kcal
- \* **アヒ (ツナ) メルト** (Ahi Tuna Melt)  
マグロのグリル、レッドオニオンのグリル、ケッパーアイオリソース、フォンティーナチーズの温かいサンドイッチ  
ホールウィートポテトロール、自家製パンブキンチップス 23.00  
カロリー 550kcal
- \* **マリポサバーガー** (The Mariposa Burger)  
ハワイ島産ナチュラルビーフ、チェダーチーズ、グリルドオニオン、レタス、トマト、バジルとタラゴン風味のアイオリソース、  
ポテトカイザーロール、スイートポテトフライ 18.50  
カロリー 990kcal
- ワイアルア産アスパラガスサンドイッチ** (Waialua Asparagus Sandwich)  
生ハム、フライドエッグ、ルッコラ、トリュフチーズ、ケッパーアイオリソース、ホールウィートロール 18.00  
カロリー 790kcal

## メイン

- オレキエツテパスタ** (Orecchiette Pasta)  
ショートパスタのガーリックオリーブオイルソース 自家製イタリアンソーセージ、ロースト茄子、チェリートマト、ブロッコリーニ、ゴートチーズ 22.00  
カロリー 940kcal
- V** **チキンミラネーゼ** (Chicken Milanese)   
ミラノ風鶏胸肉のバルメザンと香草パン粉焼き イスラエル産クスクス、キノコ、ベビーキャロット、ルッコラ、トマトとバジルのソース、オリーブオイル 24.00  
カロリー 490kcal 脂肪 15g 飽和脂肪酸 4g コレステロール 115mg ナトリウム 880mg 炭水化物 33g タンパク質 52g
- シアードシースキャロップ (ホタテ)** (Seared Sea Scallops)  
ズワイガニのフライドライス、カリフラワー、芽キャベツの葉、パンチェッタ、醤油キャラメル添え 28.00  
カロリー 600kcal
- \**Gf* **ブラックンドポークチョップ** (Blackened Pork Chop)  
クレームフレッシュ、ホイップドユーコンゴールドポテト、ソテーケール、マウイオニオンとパイナップルのジャム、ザクロの糖蜜 26.00  
カロリー 820kcal
- タリアテッレのボロネーゼ** (Tagliatelle Bolognese)  
生パスタ、じっくり煮込んだミートソース、ボルチーニマッシュルーム、赤ワイン、クリスピーバルメザンサラダ 24.00  
カロリー 840kcal
- ラクサシーフードカレー** (Laksa Seafood Curry)   
クラム、ブラックタイガー海老、鮮魚、ジュリエヌ野菜入りマレーシア風カレー、ライス 28.00  
カロリー 850kcal
- \**Gf* **V** **シアードサーモンフィレ** (Seared Salmon Fillet)  
オレンジ風味ヘーゼルナッツジャスミンライス、芽キャベツ、ザクロの糖蜜、バターナッツスクウォッシュ 27.00  
カロリー 550kcal 脂肪 25g 飽和脂肪酸 4.5g コレステロール 90mg ナトリウム 450mg 炭水化物 44g タンパク質 39g
- マリネスカートステーキ** (Marinated Skirt Steak)  
グリルドユーコンポテト、ガーリック、バルメザンケール、サルサヴェルデ、レッドオニオンのピクルス 26.00  
カロリー 790kcal

*Neiman Marcus*

Honolulu