

Everything on the Menu is “Family-Style” (Large Portions)
全てのメニューは “ファミリー・スタイル” (大盛) です。

APPETIZERS

ダ・アイランド・スタイル前菜

Big Island Smoked Pork

1. ビッグ・アイランド・スモーク・ポーク \$12.50
軽く炭焼、キャベツ添え

Escargot

2. エスカルゴ \$14

マッシュルーム笠の上にフランス産エスカルゴをのせ
ガーリックバター、パルメザンチーズで焼き上げ

Chinese Sliders

3. サイド・ストリート・イン特製中国飽サンド \$14
当レストラン有名、ロースト・ポークとチャーシュの双子中国飽サンド

Chicken Gizzards

4. オン・ダ・サイド特製鳥の砂肝 \$12.50
小麦粉でまぶしフライ、食べるまで、判断しないでね!

Kalua Sliders

5. ダ・カパフル・カルア・サンド \$12
カルア・ピッグ・サンド(3) リリコイ・バベキューソースを軽くつけ、
グリルしたパイナップルの輪切り添え

Sautéed Mushrooms

6. サテー・マッシュルーム \$12
ブトン・マッシュルーム、エシャロット添え白ワイン、ガーリック・バター
パルメザン・チーズをトッピング。
一緒にガーリック・ブレッドを注文してください。

Crispy Roast Pork

7. チャイニーズ・スタイル・クリスピーなロースト・ポーク \$12.50
黄金色に焼き上げ、味付け最高

Edamame

8. 枝豆 \$8

Garlic Edamame

9. ガーリック添え \$9.50
ハワイアの塩で茹で上げ、皆で分け合うの最高

Hiyayakko

10. 冷奴 \$7
チェンク婦人のハワイで作りに上げた豆腐、鰹節添え

Nametake Tofu

11. ナメタケ豆腐 \$9
味付エノキ茸、鰹節添え、大根、青ねぎ、生姜おろし
ホン

FRIED RICE/YAKISOBA

“特製” 炒飯・ヤキソバ

“Side's” Style Fried Rice

12. 当レストラン ” サイド・スタイル “特製炒飯” \$12.50
ベーコン、ポルトガル・ソーセージ、チャーシュー、青ネギ、グリーン・ピース、ニンジン

with Kim Chee

13. キムチ付 \$13.50

with Lup Cheong

14. ルップ・チョン（甘い中国ソーセージ）付 \$14.50

Da' Works Fried Rice

15. ダ・炒飯 \$15.50
上記の具が全て込み

Yakisoba

16. ヤキソバ \$12.50
新鮮ヤキソバ, 野菜炒め、かまぼこ、焼豚、中国パセリ添え

with Kim Chee

17. キムチ付 \$13.50

Side' s Soba/Roast Pork Yakisoba

18. “サイド” 特製ヤキソバ \$14.50
インゲン豆、シイタケ、アジア野菜、野菜

with Kim Chee

19. キムチ付 \$15.50

SALADS

フレッシュ・サラダ (ダ・ガーデンから)

Tofu Salad

20. 豆腐サラダ \$14
豆腐と新鮮野菜のミックス
当レストラン特製ドレッシング、鰹節、のりのトッピング

Split Tofu Salad

21. 半分サイズ \$8

Caesar Salad

22. シーザー・サラダ \$ 12.50

ロメイン・レタス、パルメザン・チーズ、ハーブのクルトン
当レストラン特製シーザ・ドレッシング

Caesar Salad with Herb Chicken

23. ハーブ・チキン付き \$ 15.50

Split Caesar Salad

24. 半分サイズ \$ 7.50

Nalo Salad

25. “ナロ”・グリーン・サラダ \$ 13.50

レッド・ワイン・ビネガー、ハウウラ産熟成トマト
新鮮ブルー・チーズ・トッピング

Split Nalo Salad

26. 半分サイズ \$ 8

“Horenso” /Spinach Salad

27. ホウレン草サラダ \$ 13.50

ハウウラ産熟成トマト、バルサミコ・ビネガー
ベーコン、卵、白チェダー・チーズのトッピング

Split Spinach Salad

28. 半分サイズ \$ 8

Kula Greens Farmer' s Blend Salad

29. クラ産ファーマーズ・ブレンド \$ 14.50

クラ産野菜、ベイ・シュリンプ、マウイ・オニオン、ミニ・トマト、
アボカド、ケイパー・レッド・ワイン・ビネガー、
スイート・ポテトのカール・トッピング

Split Farmer' s Salad

30. 半分サイズ \$ 8.50

Chinese Chicken Salad

31. 当店特製、チャイニーズ・チキン・サラダ \$14
細切チキン胸肉、新鮮野菜、もやし、にんじん、
当レストラン特製オリエンタル・ドレッシング
ワンタン・ちっぷと中華パセリのトッピング

Split Chinese Chicken Salad

32. 半分サイズ \$ 8

House Salad

33. 当店特製ハウス・サラダ \$ 9
ミックス・サラダ

Split House Salad

34. 半分サイズ \$5.50

A. ハウス・ドレッシング

House Dressing

又は

B. ランチ・ドレッシング

Ranch Dressing

Salad Add On' s

上記サラダと一緒に

- A. Bay Shrimp ベイ・シュリンプ \$3.75
B. Herb Chicken ハーブ・グリル・チキン \$3.75
C. Tofu 豆腐 \$2
D. Avocado アボカド \$2

FROM DA' GRILL/BROILER
当店, ダ・グリルとブロイラーから

Pan-Fried Island Pork Chops

35. 当店有名・フライド・アイランド・ポーク・チョップ \$ 22
毎日フレッシュ・カットの特製味付け、アイランド・ポーク・チョップ
平鍋で黄金色に揚げ、外はカリカリ、中はジューシー

New York Steak

36. 12 オンス熱々ニューヨーク・ステーキ 市価 (Market)
炭火焼き USDA チョイス、当店のガーリックバター
でオニオン、マッシュルームをソテー
酒のつまみに最高

Rib-eye Steak

37. 12 オンス熱々リブ・アイ・ステーキ 市価 (Market)
炭火焼 USDA チョイス、当店のガーリックバター
でオニオン、マッシュルームをソテー
酒のつまみに最高

Barbecue Baby-Back Ribs

38. ベイビー・バック・リブのバーベキュー \$ 18
(豚の背中ロース)
柔らかくベイビー・バック・リブをハワイ産の
A. Liliko' i Sauce リリコイ
又は
B. Hoisin Sauce 中華海鮮のタレ
で焼き上げ

Sizzling Bone-less Kalbi

39. 熱々ボーン・レス (骨無し) カルビ 市価 (Market)
コレアン・スタイルのタレで漬けた骨無しショート・リブ
熱々の鉄板の上で焼きあげ、アジア野菜炒め、キムチ、味付けクレソン付

Bone-in Kalbi

40. ボーン・イン・カルビ 市価 (Market)

骨付きカルビ

炭火焼きコリアン・スタイルのショート・リブのキムチ付き

Pulehu Short Ribs

41. ハワイアン・スタイル・プレフ (燻製) ショート・リブ 市価

ローカル・スタイルで焼き上げ、ポンズ・ソース付き

Teriyaki Beef

42. 照り・ビーフ \$ 15

炭火焼きマリネした柔らかリブ・アイ・ビーフ

CHICKEN DISHES

鶏料理 \$ 14

Misoyaki Chicken

43. 骨無し肉を味噌にマリネしたもののグリル

Spicy Garlic Chicken

44. スパイシー・ガーリックで唐揚げ

Buffalo Chicken Wings

45. バアファロー・チキン・ウィング

極辛仕上げ、ランチ・ドレッシング付き

Boneless Fried Chicken

46. サイド・ストリート・イン特製

骨無しフライド・チキン

Lani' s Chicken Wings

47. 当店自慢のラニ・チキン・ウィング
当店秘密のレシピでマリネ、ポテト・フライ付き

Chicken Katsu

48. チキン・カツ
タマゴのコロモ、パン粉で揚げ

Teriyaki Chicken

49. 骨無しテリヤキ \$13
オリエンタル・スタイル・ソースでマリネ

SEAFOOD

シーフード（海鮮）

Catch of the Day - Refer to Daily Specials

キャッチ・オブ・ザ・デイ（本日獲れたて地魚）市価（Market）
スチーム？ から揚げ？ 魚市場から直送

Ahi Poke

50. アヒ・ポケ 市価（Market）
ハワイ近海で捕れたキハダ・マグロを
マウイ・オニオン、オゴ（海草）、醤油、ゴマ油で
和えたもの

Ahi Sashimi

51. アヒ・サシミ盛り合わせ 市価（Market）

Ahi Poke and Sashimi Platter

52. 醤油漬アヒ・ポケとアヒ・サシミの盛り合わせ
市価（Market）

Ocean Clams Sashimi-Style

53. クラム（ハマグリ）の刺身 \$12

Ocean Clams Poke-Style

54. ポケ・スタイル（ハマグリ） \$14

Pocho Clams

55. “ポチョ” スチーム・クラム（ハマグリ）市価（Market）

ポルトガル・ソーセジ、オニオン、
赤、緑ベルペッパー、フレッシュ・ねぎ

Steamed Clams

56. スチーム・クラム（ハマグリ）市価（Market）
ガーリック・バター・ソテー、エシャロット、白ワイン

Pan-Fried Crusted Ahi Filet

57. パン粉アヒ・フィレ 市価（Market）

Furikake-Crusted Ahi

A. キハダ・マグロをパン粉で揚げ，フリカケ
又は

Basil Pesto Ahi

B. バジル・ペスト、アイランド新鮮ナロ・サラダ菜添え

Shrimp Scampi

58. シュリンプ・スカンピー \$14

ブラック・タイガー・シュリンプをマッシュルーム、
ズッキーニ、ケイパーでガーリックでソテー

Ahi Belly

59. アヒ・ベリー（マグロの腹身）市価（Market）
近海獲れたて、パン粉フライ。ロコの好物

Ahi Steak

60. アヒ・ステーキ (マグロのステーキ) 市価 (Market)

A. Fried フライ

又は

B. Grilled 網焼き

Calamari

61. カラマリ (イカ) \$13.50

イカ・フライ、スパイシー・マリネ・ソース

New House Specialties

“新メニュー” 当店スペシャル

Rogue Pie

62. ローグ・パイ \$15

ローグ醸造所のサイド・ストリート・インのエールに敬意を払い
薄作り10インチ・ピザ、トップにはホームメイドのピザ・ソース
ペパロニ、薄切りマッシュルーム、赤、緑のベル・ペッパー、赤オニオン、
ハバルテイ・チーズで焼き上げ、燻製モッツァレラ、
ランチェロ・チーズ (軽い白いメキシカン・チーズ)

Isle Pie

63. アイル・パイ \$15

薄作り10インチ・ピザ、トップにはハワイのベスト商品
ビッグ・アイランド・スモーク・ポーク、
ククイ印のポルトガル・ソーセジ、細切トマト、
薄切りボタン・マッシュルーム、赤と緑のベル・ペッパー
赤オニオン、白のチェダー・チーズとモッツァレラ・チーズで焼き上げ

Oxtail Soup

64. オックス・テール・スープ \$ 1 4

自家製オックス・テール・スープ、シイタケ、ダイコン、ワサビ菜、
中華パセリ、青ねぎ入り
付け合せに、ガリ、おろしショウガ、青ネギ、ドンブリのご飯

Mushroom and Asparagus Carbonara

65. マッシュルームとアスパラのカルボナーラ・スパゲティ \$ 1 3

新鮮なフェッチーニ・パスタ、マッシュルーム、アスパラを
当店のカルボナーラ・ソースで和え
パルメザン・チーズをトッピング

上記のスパゲティに

66. Carbonara with Big Island Smoked Pork

ビッグ・アイランド・スモーク・ポーク付 \$ 1 4 . 5 0

67. Carbonara with Shrimp

タイガー・シュリンプ付 \$ 1 6

68. Carbonara with Big Island Smoked Pork and Shrimp

ビッグ・アイランド・スモーク・ポークと
タイガー・シュリンプ付きは \$ 1 8 . 5 0

Side Orders

サイド・オーダー

Garlic French Fries

69. 美味ガーリック・ポテト・フライ \$ 9 . 5 0

French Fries

70. ポテト・フライ \$ 8

Garlic Bread

71. ガーリック・ブレッド \$ 4 . 5 0

72. Kim Chee キムチ \$ 4

73. Mac Salad マカロニ・サラダ \$ 3

74. Musubi むすび (1個) \$ 3

75. Bowl Rice ライス (ドンブリー一杯) \$ 4

Dessert
デザート

Bread Pudding

ブレッド・プディング (熱々) \$8.50
ハワイアン・スイート・ブレッドに干しぶどう、
地元ロザラニのバニラ風味

Peanut Butter Crunch

ピーナッツ・バター・クランチ \$9.25
地元ロザラニのバニラ風味

Brownie

ブラウニー \$8.50
ホーム・メイド・チョコレート・ブラウニー

Fried Pound Cake

パウンド・ケーキ (フライにしたもの) \$8.50
パン粉フライ、ホット・チョコレート・シロップ

Liliko' i Creme Brulee

リリコイ・クリーム・ブレー \$7
(パッション・フルーツのクリーム)

Hawaii' s Own "R.B. ' s" Ice Cream Pie

アイス・クリーム・パイ \$7.50
バナナ、チョコレート、ピーナッツ・バター

コーヒーとチョコレート (Mochachinno) モカチーノ

ココナッツ (Haupia) ハウピア
バナナ、チョコレート、ピーナッツ・バター (Banana) バナナ

Maui' s Roselani' s Ice Cream
ハワイ・スタイル・ロザラニのアイス・クリーム \$5.75

Vanilla バニラ

Mudpie マッド・パイ

Haupia ハウピア

Ice Cream Soda Float

当店自家製、ソーダ・フロート \$6.50

バニラ・アイスクリーム乗せソーダは

Root Beer ルート・ビア

Vanilla Cream バニラ・クリーム

Orange Cream オレンジ・クリーム

Chyler' s Hawaiian Beef Chips

持ち帰り、シェイラーの有名ハワイアン・ビーフ・チップス

袋入り \$6.50/\$12.50

マイルド味又は、ペッパー味

Parties of Ten or More Will Have an Automatic 18% Gratuity Added
to the Check

10名又は、それ以上の団体様には、合計金額に18%のサービス料を
加算いたしますのでよろしく願いいたします。

