デザート Specialty Cocktails

ハワイで作ったケーキ、パイ、ジェラートなど、
さまざまなセレクションをご用意しています。

本日のセレクションは、店員にお尋ね下さい。

ニコス特製カクテル

ピア38 パンチ
バカルディラム、ハワイ産ジュース、ザヤ・エイジドラム。　9

マノア・マウンテンアップル マティーニ
グレイグース ラ・ポワールウオッカを使ったマティーニ。　9

フレッシュサワー レモンドロップ
ハワイ産ウオッカに絞り立てのレモンとサトウキビをプラス。9

フレッシュ ジンジャーモヒート
バカルディラム、絞り立てのジンジャー、ミント、カントン・ジンジャーコニャック。 9

ハナ パア
バカルディ151を使ったバー・ティー。　9

フレンチ コネクション
フランス産ヒプノティックコニャックとハワイアンウオッカが融合。　9

カイルア ラバフロウ
パイナップル、ココナッツ、フレッシュ・ストロベリーとバカルディ
151をブレンド。9

ニコス・サラダ
マグロのたたきハーブの香り
グリーンサラダ乗せ　レモンヴィネガレット オリーブ
タペネード　トースト添え

デザート Coffee & Teas

ハワイで作ったケーキ、パイ、ジェラートなど、
さまざまなセレクションをご用意しています。

本日のセレクションは、店員にお尋ね下さい。

デザート

アメリカ西海岸で大人気の樽出しワインがハワイに上陸。
エコフレンドリーで、味も美味しい樽出しワインの味を
お試し下さい。樽ごと買い付けるのでパッケージなど
資源の節約にもなり、一杯注ぐごとに最高の状態の
ワインがお楽しみいただけます。

本日のワインセレクションは、店員にお尋ね下さい。

グラス　8
ピッチャー（1リットル）　29

デザート Desserts $6.50

ケーキ

キャロット　ケーキ
チョコレート ケーキ
ピナ コラーダ
バニラ クランチ ケーキ
レッド ベルベット ケーキ
ティラミス トルタ
チョコナッツ トルタ

パイ & バース

アップル パイ
チョコレート ピーナッツ
バ ター パイ
レモン バー
オレオ ドリーム バー
トフィー クリーム チーズ チュー
ピーナッツ バ ター スタック
サマーベリー スタック

チーズケーキ

マンゴ パッション フルーツ
ラズベリーホワイト チョコレート
マーブル チョコレート チップ
クリーム ブレー ブラウニーズ
ロックスライド ブラウニー
タートル ブラウニー
トーフィー クランチ ブロンディー

Nico's PIER 38

ニコス・ピア38

Dinner Menu

ディナーメニュー

エグゼクティブシェフ
グレッグ・モード

アペタイザー Appetizers

サシミ盛り合わせ（入荷状況による） Sashimi Platter	13
ポケ盛り合わせ Poke Sampler*	12.95
ポケ（リム、しょう油、またはスパイシー） Poisson Cru*	8
ポワソン・クリュ Flash Seared Ahi Poke	9.5
フラッシュ・シアードアヒポケ Garlic Pesto Shrimp	8.25
ガーリックペスト・シュリンプ Fried Calamari	8
フライドカラマリ Popcorn Scallops with Wasabi Aioli	10
オレンジフライドチキン Orange Chicken	7.5
トリュフフライ Truffle Flies	5.5
スパイシー枝豆 Spicy Edamane*	6
殻付き生ガキ（6個） Pupu Daily Special	15.95

日替わり特製ププ　　店員にお尋ね下さい。

サラダ Salads

ニコス・ピア38が自信を持っておすすめする新鮮な地元野菜と
自家製ドレッシングやソースを使ったサラダです。

ペストチキン シーザーサラダ
スライスした鶏むね肉のグリルに特製バジルペストを塗り、
シャッキリとしたロメインレタスのサラダに乗せ、
パルメザンチーズとクルトンを散らしました。
シーザードレッシング付き。
9.5

クラブケーキサラダ
自家製クラブケーキを、ベビースピナッチのサラダに乗せました。
サンドライトマト・アイオリソースで。
13.25

クレソンサラダ
地元農園で収穫されたクレソンとグリーンサラダを
豆腐とあえ、クリスピーなワンタンチップを散らしました。
ジンジャー・セサミドレッシングで。
12.25

ニコス・サラダ
マグロのたたきハーブの香り
グリーンサラダ乗せ　レモンヴィネガレット オリーブ
タペネード　トースト添え

ハウスサラダ
ナロ農園のグリーンサラダ、トマト、オニオン、
ニコス特製レモン味噌ドレッシングで。
4.25

スープ Soups

フィッシャーマンズ シチュー
サワードゥブレッドをくり抜いたボウルに、
シーフードのクリームチャウダーを詰めました。
8

ブイヤベース
お魚、アサリ、ムール貝をトマトサフロンスープで
煮込みました。サワードゥガーリックブレッドと一緒に。
8

新鮮な陸の幸 From The Land

フィッシャーマンズ シチュー
サワードゥブレッドをくり抜いたボウルに、
シーフードのクリームチャウダーを詰めました。
8

ブイヤベース
お魚、アサリ、ムール貝をトマトサフロンスープで
煮込みました。サワードゥガーリックブレッドと一緒に。
8 レッドワイン ブレイズド ショートリブ
ハワイアンソルトで味付けしたショートリブの赤ワイン煮
込み。
16

ステーキフリット
伝統的なフランスのメニュー。
ガーリックバター風味のチャックステーキ。
14.5

ベビーバック ポークリブ
特製ホイジン・バーベキューソースを塗った柔らかポーク
リブ。
14.5

ピア38 チーズバーガー
レタス、トマト、レッドオニオン、自家製ドレッシング、
チェダーチーズを乗せたニコス自慢のハンバーガー。
9.5

ローズマリーローストプライム・リブ　　（日曜日限定）
１２オンス　プライム・リブ　オジューソースと
ホース・ラディシュ添え
ニラとガーリック入り　ホイップポテト

鳥胸肉のフリーレンジ・ロースト
アーティチョーク、サン・ドライド・トマトとバジルのサラダ
赤ワインヴィネガレット

新鮮な陸の幸 Fresh From The Sea

ホノルル38番埠頭にある、全米唯一の公営魚市場
『ホノルル魚市場』。ハワイ近海で獲れた新鮮なお魚が
並びます。ホノルル魚市場で毎朝シェフが買い付ける、
新鮮な海の幸を使ったメニューをお楽しみ下さい。

フリカケ パンシアード アヒ
ノリとゴマをたっぷりまとった新鮮なアヒ（マグロ）ステーキ。
レアからウェルダンまでお好みの焼き加減をお知らせ下さい。
自家製ジンジャーガーリック・シラントロディップ付き。
15.95

フライド アヒ ベリー
脂ののったマグロ腹身ステーキを香ばしく揚げ、
トップにスパイシー・トマトサルサを散らしました。
15.25

フィッシュ&チップ
新鮮な魚の切り身を特製の衣で揚げました。
モルトヴィネガーと自家製ジンジャーガーリック・シラントロ
ディップでお召し上がり下さい。フレンチフライ付き。
13.95

ムール貝のフリット
カナダ産ムール貝を白ワインとガーリックで蒸し上げました。
フレンチフライ付き。
14.95

ニコス特製アサリのビール蒸し
アサリをビール、トマト、オニオン、ガーリックで蒸し上げました。
ガーリックバターブレッド付き。
15.25

シーフードパスタ
お魚、エビ、アサリをボウタイパスタとあえました。
軽いレモンロブスターソース風味。
15.25

ピア38フィッシュタコス
特製の衣で揚げた魚の切り身、またはグリルドアヒの
ケイジャン風味のどちらかをお選び下さい。コーンの
トルティーヤに3枚に、キャベツの千切り、ライム
マリネード、オニオン、ニコス特製トマトサルサを乗せました。
13.25

キャッチ・オブ・ザ・デー
本日のおすすめ魚料理。

ピ　ザ Pizza

注文が入ってから作る焼き立ての12インチピザ。約2人前。

マルゲリータ
ポモドーロトマト・バジルソースを敷き、モッツァレラチー
ズ、バジルを
トッピングしたピザ。フレッシュなルッコラを散らして。
14

ペパロニ
ポモドーロトマト・バジルソース、ペパロニ、
モッツァレラチーズのピザ。
15

ピア38ピザ
ローストしたポモドーロトマト・バジルソースを敷き、
ペストソースでマリネした新鮮な魚のグリル、カラマタオ
リーブ、
フェタチーズを乗せて焼き上げたピザ。
17

サイドディッシュ Sides

ホワイトライス、またはブラウンライス（1スクープ）.95
ガーリックブレッド 1.5
フレンチフライ 3.25

お飲物 Beverages

ソーダ、アイスティー、ジュース 3.25
コーヒー 1.65