



Stageside VIP™ Rock-A-Hula

Includes

E Komo Mai Tai® and 1 drink

Hawaiian Pupu

Fresh Maui Gold® Pineapple Prosciutto Skewers
Assorted Fruit* Flowers with Wheat Grass
Macadamia Nuts
Trio of Hawaiian Potato Chips

Nova Scotia Maine Lobster & Beet Carpaccio Salad*

Composed of Locally Grown Vegetable Salad,
Fennel & Goat Cheese Pearls with
Champagne-Chive Vinaigrette*

Fish of the Day & Tenderloin of Beef

Sautéed Fresh Seasonal Vegetables
& Black Truffle Mashed Potato

Pineapple Gelato Delight

by IL Gelato®

Macadamia Nut Brittle & Toasted Coconut Macaroon

Freshly Baked Brioche Bun by Elvin's Bakery® with Butter

Freshly Brewed **Kona Blend Coffee**

by Hawaiian Paradise Coffee® & Tea

* Vegan Selections

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

ADDITIONAL DRINKS

\$10.00: Mai Tai (V), Chi Chi (V), Lava Flow (V), Blue Hawaii (V)

White & Red Wine

Budweiser Draft

\$5.00: Coca-Cola, Diet Coke, Lemon-Lime,
Pineapple Juice, Orange Juice

(V) Virgin (non-alcoholic) is available upon request.

Contents and line-up of artists subject to change.

含まれるもの

エコモ マイタイ®とドリンク1杯

ハワイアンププ

生ハムとマウイゴールド®フレッシュパイナップル
お花仕立てのフレッシュフルーツとウィートグラス*
ハワイで人気のマカダミアナッツ
ハワイアンポテトチップストリオ

ノーベスコシア産地直送メインロブスター & ビーツカルパッチョ サラダ*

ハワイ産野菜のサラダ、フェンネル、ゴートチーズ、
シャンパンチャイブ ヴィネグレット

本日の魚 & テンダーロインビーフ

季節のフレッシュベジタブルのソテーと
黒トリュフ入りマッシュポテト添え

パイナップルジェラート デライト

イル ジェラート®製

マカダミアナッツブリトル、トーストココナッツマカロン

焼き立てのプリオッシュ、エルビンズベーカリー®製、バター

煎れたてのハワイアンパラダイスコffee®特注

コナブレンドコーヒー、紅茶

ビーガンセレクションは*の印がついています。

生や半生の肉類、鳥肉、魚介類、卵を食べることは、
食中毒のリスクが高まる事をご了承ください。

追加のお飲物

\$10.00: マイタイ (V)、チチ (V)、ラバフロー (V)、ブルーハワイ (V)

白または赤ワイン

バドワイザードラフト

\$5.00: コカコーラ、ダイエットコーラ、レモンライム、
パイナップルジュース、オレンジジュース

ノーアルコール カクテルをご希望のお客様は (V) のマークが
ついたカクテルで“Virgin バージン”とご注文ください。

内容、出演アーティストは予告なしに変更される場合もございます。

W I N E L I S T

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE BOTTLE

Chateau de Fleur (Non-Alcoholic).....\$25.00
100% sparkling grape juice.

Wycliff Brut NV (CA).....\$30.00
Fruity with a touch of strawberries and the perfect amount of sugar. Crisp and finishes on an upswing.

Moet Imperial (FR).....\$105.00
Elegant, toasty nose with overtones of pears, apples and citrus. Good depth, yet delicately balanced infusion of butter brioche flavors.

Dom Perignon Champagne (FR).....\$375.00
Lively effervescent with fragrant hints of anagelica, dried flowers, pineapple, coconut, cinnamon, cocoa and tobacco. Savory finish with a mellow sense of harmonious bliss.

WHITE WINE BOTTLE

La Terre Chardonnay (CA).....\$30.00
Subtle style, with McIntosh apple, honeysuckle and vanilla flavors, a smoky note and round, lingering finish.

Peltier Station Hybrid Chardonnay (CA).....\$45.00
A rich, fragrant bouquet of ripe pears, Meyers lemons and white peaches with traces of fresh blossoms. A lush, smooth, creamy finish.

Kim Crawford Sauvignon Blanc (NZ).....\$55.00
An exuberant wine brimming with juicy acidity and fruit sweetness, providing a balanced flavor profile. The finish is fresh, zesty and lingering.

Au Bon Climat Chardonnay (CA).....\$65.00
A smooth, creamy and aromatic blend of oak, citrus, stone fruits, apricots, apples and lemons.

RED WINE BOTTLE

Stone Cellars Cabernet Sauvignon (CA).....\$30.00
Smooth and quaffable, with cocoa and vanilla aromas enhanced by rich flavors of currant and dark ripe fruits, along with cinnamon and nutmeg.

Broadside Cabernet Sauvignon (CA).....\$65.00
"Margarita Vineyard" – A fabulous single vineyard Cabernet. The nose is natural and deep showing ripe plums, berries and herbs leading to an earthy, spicy, smooth, lingering finish.

Carpe Diem Cabernet Sauvignon (CA).....\$85.00
Fruity, elegant and exhibiting a soft tannin, making it very pleasant to drink in its youth. Fresh and vibrant in a classic winemaking style typically characteristic of good Cabernets.

Opus One Overture (CA).....\$250.00
This long-awaited Bordeaux blend was produced in a limited quantity and specially ordered for us! Aged in new French oak, Overture is full bodied with a silky texture featuring black currant, dark cherry, chocolate and espresso.

PHOTOGRAPHY SERVICE \$25.00

Souvenir Photo, no obligation to purchase. Don't forget to get an autograph at the post-show Meet&Greet®!

シャンペン & スパークリングワイン ボトル

シャトー ドフルール(ノーアルコール)\$25.00
100%グレープ スパークリングジュース。

ワイクリフ ブリュットNV(カリフォルニア)\$30.00
ストロベリー風味。キリッとして余韻のある後味のスパークリングワイン。

モエ アンペリアル(フランス)\$105.00
ペア、アップル、シトラスを含んだ、エレガントで安らげる立ち上がりの香り。適度な深みに、バターブリオッシュの風味と絶妙なバランス。

ドンペリニオン シャンペン(フランス)\$375.00
アンジェリカ、ドライフラワー、パイナップル、ココナッツ、シナモン、ココアなどの香りをもつ、調和のとれた至福感を感じさせる芳醇な後味のシャンペン。

白ワイン ボトル

ラ テールシャルドネ(カリフォルニア)\$30.00
リンゴ、スイカズラ、とバニラの風味のなかに、微かに感じるスモークの味わい。

**ペルティエ ステーション
ハイブリッド シャルドネ(カリフォルニア)**\$45.00
花の香りを漂わせ、熟れたペア、メイヤーレモン、ホワイチピーチの豊かな香り、クリーミーな後味。

キム クロフォードソービニオンブラン(ニュージーランド)...\$55.00
フルーティーな甘さと、酸味を持ちながらもすっきりとした後味。また、力強い味わいの余韻を残すバランスの良いワイン。

オーボン クリマ シャルドネ(カリフォルニア)\$65.00
オーク、シトラス、ストーンフルーツ、アプリコット、アップル、レモンの香りが混じりあう、滑らかでクリーミーなワイン。

赤ワイン ボトル

ストーンセラーズ カベルネソービニオン(カリフォルニア)...\$30.00
口当たりの良い飲み口の、カカオとバニラの香りと豊かなカラントとナツメグの風味を持つワイン。

ブロードサイド カベルネソービニオン(カリフォルニア)\$65.00
単一のブドウ畑、有名な“マルガリータヴィンヤード”のカベルネのみで作られたワイン。立ち上がりの香りは自然で深く、熟したプラム、ベリーとハーブからスパイスで、滑らかさが長く残る後味へ。

カルペディエム カベルネソービニオン(カリフォルニア)\$85.00
柔らかなタンニンを味わえる、フルーティーでエレガントな熟成の若い時期からおいしいワイン。良いカベルネ種のワインの特徴でもある、古典的なワイン製法の、新鮮で生き活きたワイン。

オーパスワン オーヴァチャー(カリフォルニア)\$250.00
待望のボルドーブレンドが本数限定で登場。フレンチオーク樽で熟成されるオーヴァチャーはフルボディー、カシスやダークチェリー、チョコレート、そしてエスプレッソの豊かな風味にしなやかな口当たりが特徴。

記念写真 \$25.00

ロゴ入りアルバムに入った記念写真。ご希望の方にのみ販売いたします。ショーの後、ミート&グリート®でサインをもらうのを忘れなく!