

## PUPUS/前菜


クラブケーキ — カニ肉の塊とパン粉の揚げ物 28<sub>95</sub>

タイガーシュリンプのカクテル — 自家製カクテルソース 5pc\* 25<sub>95</sub>

ハーフシエルの牡蠣 — 6pc\* 29<sub>95</sub>


アヒのタルタル — サクサクワンタン丼に\* 22<sub>95</sub>

ダイナマイトロブスター — ロブスター肉のチリアイオリとパインコ添え\* 29<sub>95</sub>

 T.A.B. — 分厚いベーコンステーキとサイド自家製BBQソース\* 18<sub>95</sub>

 炒飯 — A-5和牛の脂肪部分を使用した豚肉の中華鍋炒め\* 17<sub>95</sub>

アヒポケ — 新鮮なアイランドアヒ添え\* 22<sub>95</sub>

 シーフードのセビーチェ — ロブスター、エビ、ホタテの柑橘類煮\* 25<sub>95</sub>


フォアグラ — クリーミーなジンジャービネグレットソース、フルーツ、バタートースト添え\* 38<sub>95</sub>

ロブスターカクテル — 丸ごとメインロブスター 自家製カクテルソース\* 54<sub>95</sub>

オーシャンタワー — メインロブスターテール、ジャンボタイガーシュリンプ、カキ、ホタテ貝、シーフードセビーチェ、アヒポケ\*  
109<sub>95</sub> for 2

## FROM THE FIELDS & FARM/畑や農場から

クラシックシーザーサラダ — パルメザンチーズクリスプと丸ごとアンチョビ\* 14<sub>95</sub>

 ポテトウェッジ — ブルーチーズドレッシング、卵、チェリートマト、オニオン、ベーコンビット\* 15<sub>95</sub>

ハワイの虹 — イチゴ、ニンジン、パイナップル、キュウリ、アボカド、ブルーベリー、紫キャベツ 16<sub>95</sub>

ベリーのサラダ — ミックスベリー、ローストアーモンドスライバー、フェタチーズをミックスグリーンの上に自家製ドレッシングで添えて 16<sub>95</sub>

根のロースト — フレッシュハーブ、ローストパースニップ、サツマイモ、ビーツとメープルオレンジ、バルサミコドレッシング 16<sub>95</sub>

## SOUPS/スープ

直火焼きトマトビスク — 自家製、クリーミーで濃厚 10<sub>95</sub>

クラムチャウダー — ニューイングランドベーコンと新鮮なマニラクラム添え\* 14<sub>95</sub>

## ELITE / SPECIALTY CUTS/高級牛肉

インペリアルカット — A-5 長崎和牛、極上霜降り  
5 ounce steak\* 125<sub>95</sub>

 やーやきにく — 4オンスの輸入長崎A-5和牛\* 【DIYホットストーン】 98<sub>95</sub>


トマホーク — ザ・ビースト、アーチ型リブ骨付き霜降り柔らかステーキ、40~44オンス\*139<sub>95</sub>



Certificate of The Official  
Shop of Nagasaki Wagyu Beef

## FROM THE SEA/海から

炙りアヒステーキ — 醤油わさびビネグレットまたは黒ずみで\* 45<sub>95</sub>

 Ya-Yaのロブスターパンロースト — 生きた丸ごとメインロブスター、カニ肉、マニラクラム、ホタテ貝、ジャンボシュリンプ入り\* 85<sub>95</sub>

サーモン — ガーリックハーブレモンバター添え\* 44<sub>95</sub>

アラスカ産タラバガニの足 — 窓のカット\* 120<sub>95</sub>

シーフードワインのペアリングのご提案...

クラギー レンジソーヴィニヨンブラン 15 グラス/60 ボトル

メールソレイユ シャルドネ 15 グラス/60 ボトル

## STEAKS & CHOPS/ステーキ&チョップ

USDA認定の最高級肉を新鮮なまま毎週空輸！米国中西部北部の家族経営の農場から誇りを持って調達されています。

ニューヨーク・ストリップ—30日間乾燥熟成、16オンス\* 68<sub>95</sub>

プライム 骨付きリブアイ—30日間乾燥熟成させた最高のリブアイ！豊かな霜降り、22 ounce\* 89<sub>95</sub>

🌈ポーターハウス—30日間乾燥熟成、サーロインストリップ全体とテンダーロインフィレ、両方の長所を含む、32 ounce\* 99<sub>95</sub>

骨付きプライムリブ—一晩かけてじっくり焼き上げた 32 ounce\* 毎日可能 89<sub>95</sub>

🌈フィレミニオン—サイズは重要です！...。巨大な16オンスの最高級カットをペッパーコーンソースと一緒に召し上がりください\* 84<sub>95</sub>

🌈プチフィレミニオン—8オンスの最高級カット、ペッパーコーンソース添え\* 58<sub>95</sub>

🌈ラムチョップ—放し飼い&牧草飼育、フライパンで焼いた、ひび割れ黒胡椒と赤ワインリダクションマッシュルームソース添え\* 68<sub>95</sub>

🌈ポークチョップ—一晩塩漬けた、濃厚でジューシーな16オンス\* 39<sub>95</sub>

## ACCOMPANIMENTS/添え物

フォアグラ—あらゆるステーキに素晴らしいトッピング\* 34<sub>95</sub>

ホタテ—殻付きのまま、パプリカとガーリックバターと一緒に焼きました 4pc\* 24<sub>95</sub>

ツインロブスターテール—冷水スパイニーテール 清澄バター添え\* 59<sub>95</sub>

アラスカ産タラバガニ—蒸してジューシー\* 95<sub>95</sub>

海老—ガーリックバターを添えた殻付きジャンボシュリンプを添え 4pc\* 27<sub>95</sub>

## FILL THE TABLE/テーブル埋め

直火焼きハラペーニョ テイター トッツ — シェフ秘伝のソースに絡めて 12<sub>95</sub>

ベークドポテト — 大きなアイダホポテト；塩コショウで味付け 12<sub>95</sub>

フライドポテト — 店内でカットされた新鮮な 11<sub>50</sub>

🌈キノコの盛り合わせ — 15<sub>95</sub>

アスパラガス—軽く蒸した 13<sub>50</sub>

🌈スマッシュポテト — サワークリームで潰したマッシュポテト、3種のチーズ、ベーコンビット、チャイブ 13<sub>50</sub>

新鮮なほうれん草 — 13<sub>50</sub>

ハウレンソウのクリーム煮 — 13<sub>50</sub>

芽キャベツ — 葉っぱとベーコンとバルサミコ醤油の和え 14<sub>50</sub>

ブロッコリーニ — ガーリックハーブバターソテー 15<sub>95</sub>

マッシュポテト — 伝統的またはニンニク 11<sub>95</sub>

白米 — 9<sub>95</sub> ... ただし、メインディッシュを購入するとリクエストに応じて無料になります（地元の方も大歓迎です）👉

🌈Ya-Yaのポテト — スライスしてオリーブオイルでソテーし、カリカリの皮になるまで焼きます 12<sub>95</sub>

🌈クレームブリュレコーン — 新鮮なカフトウモロコシを手でむき、穂軸を取り除きます。甘いシエルキャンディを添えて 13<sub>95</sub>

## DESSERTS/デザート

🌈Ya-Yaのベニエ — 6pc バニラアイスクリーム、きび砂糖、チョコレートソース添え 14<sub>95</sub>

🌈タロイモのブレッドプディング — 完璧に焼き上げ、バニラクリームソースをたっぷりかけていただきます 12<sub>95</sub>

砂糖漬けのチーズケーキ— 新鮮なベリーをトッピング 12<sub>95</sub>

エスプレッソクレームブリュレ — 11<sub>95</sub>

ダブルチョコレートファッジケーキ — 11<sub>95</sub>

ミックスフルーツ — 季節限定&フレッシュ 10<sub>95</sub>

アイスクリーム — 地元のアイスクリームショップから。バニラ、チョコレート、またはマカダミアナッツ2スクープ 9<sub>95</sub>

この困難な時期に地元経営のレストランをサポートして頂きマハロ。どこでもお食事ができること、そして皆様のご支援がこの島の経済維持に役立つことを私たちは知っています。食料品の価格が高騰し、品不足が深刻化しているため、当社では公正かつリーズナブルな価格設定と在庫を維持するために最善を尽くしています。私たちは最高品質の料理を同じボリュームで提供し続けることを約束しますが、最も重要なことは、勤勉なスタッフ全員を維持することを約束することです。私たちは質素なレストランの小さな家族の一員であり、できるだけ長くドアを開け続けることを誓います。サーバーとバーテンダーから感謝を申し上げます。料理人、ホスト、マネージャーに感謝します。この体験が楽しかったら、ぜひ友人に伝えてください。それはすべての違いを生みます！（もしあなたの経験が素晴らしいものでなかったとしても、私たちを激しく責めないでください。代わりに、マネージャーに通知するか、yayaschophouse@gmail.com にメールを送ってください。そうすれば私たちは学び、改善することができます。）さて、座って、オノの食べ物と飲み物を楽しむ準備をしてください。！シェフ「アंकル・ボー」パタンマヴォングのマハロと私たちのボーハナをあなたとあなたのものに！