

Course Menu

コースメニュー

Harrira soup

ハリラスープ

Moroccan salad

モロッコ風サラダ

B'stilla

ビスティラ

Choice of main-course

メインディッシュを1品お選びください

Chabbakia with fresh mint tea

チャバキアとフレッシュミントティー

コースメニュー : 59.50

ハウススペシャル : 64.50

6才~12才のお子様 : 29.75

1名様あたり : 59.50

消費税: 4.712% チップ含まず

Main-courses
メインディッシュ

Couscous with Vegetables

野菜のクスクス

Couscous with Chicken and Vegetables

チキンと野菜のクスクス

Couscous with Lamb and Vegetables

ラムと野菜のクスクス

Fresh Fish Charmoula

新鮮な魚のシャルムーラ

Calamari Mogador

イカのモガドル

Cornish Hen with Preserved Lemons and Olives

塩レモンとオリーブ添えのコーニッシュ鶏

Cornish Hen with Prunes and Honey

プルーンと蜂蜜添えのコーニッシュ鶏

Lamb Brochettes

ラム串焼き

Lamb Tagine with Eggplant

ラムと茄子のタジン

Lamb Tagine with Honey

ラムのタジン蜂蜜添え

Lamb Tagine with Prunes

ラムとプルーンのタジン

House Special (Inquire with your server)

ハウス スペシャル (スタッフにお尋ねください)

肉・鶏肉・魚介類などを生または加熱が不十分な状態で摂取されますと
食物性疾患の原因となることがありますのでご注意ください。

メニューについて

ハリラスープ－サフラン、スパイス、パセリ、コリアンダーが入ったレンズ豆入りトマトスープ

モロッコ風サラダ－ローストトマト、ピーマン、茄子、人参、フムスとタブーレの盛り合わせ

ビスティラ－サフランチキン、アーモンド、卵をフィロ生地で包み、シナモンと粉砂糖をトッピングしたペストリー

クスクス－新鮮な野菜スープで蒸したモロッコの Pasta

シャルムーラ－モロッコ風スパイス、玉ねぎ、パセリを炒めたオリーブオイルで塩漬レモン、ピーマンと玉ねぎの千切りをソテー

モガドール－皮と種を取った刻みトマトをニンニク、ケイパーでソテー

ブロシェット－オリーブオイル、クミン、コリアンダーでマリネした柔らかいラムの切り身の串焼き

タジン－ラス・エルハヌート（サフラン、コリアンダー、生姜、胡椒、ナツメグなど入った自家製スパイスミックス）で煮込んだラム

コーニツシュ鶏－モロッコのスパイスと塩をすり込み、玉ねぎとパセリを入れて焼いた鶏肉

塩レモン－塩、酢、水に漬け込んだ新鮮なレモン

チャバキア－揚げたファネルケーキを蜂蜜に浸したペストリー

フレッシュミントティー－新鮮なスペアミント、緑茶、砂糖入りのホットティー

手で食べる伝統的なモロッコスタイル！

（フォーク、ナイフなど必要な方はスタッフにお声がけください）

Casablanca

カサブランカ

Moroccan Cuisine

モロッコ料理

*19 Hoolai Street
Kailua, HI 96734*

Tel: 808-262-8196

Open

火曜日～土曜日

Closed

日曜日、月曜日

6:00 pm

ご予約をお勧めしております

Drink Menu

<i>Mineral Water</i>	3.75
ミネラルウォーター	
<i>Fruit Juice</i>	3.75
フルーツジュース	
<i>Sodas</i>	3.75
ソーダ	
<i>House Coffee</i>	5.00
ハウスコーヒー	
<i>Moroccan Spiced Coffee</i>	5.00
モロッコ風スパイスコーヒー	
<i>Fresh Mint Tea</i>	4.50
フレッシュミントティー	
<i>Corkage Fee per person</i>	3.50
持込料・抜栓料（1名様あたり）	

わずかな持込料でご持参のワインやビールをお楽しみください。

外部からの食べ物は持ち込み禁止です。

お食事をされないお客様にはカバーチャージが適用されます。

6名様以上のグループはサービス料 20%頂戴致します。