

APPETIZER

- * Ahi Poke
ハワイ産まぐろのポキ \$24
- * Tataki, seared Filet of Tenderloin
牛フィレのたたき \$25

SIDE DISH

- Crispy Gyoza
鉄板バリバリ餃子 \$10
- Kimchee & Pork
豚キムチ炒め \$12
- Sausage
ソーセージ \$10
- SARDINES sautéed in our own flavored butter
いわしの香味バター焼 \$10
- CORN & BACON sautéed in butter
とうもろこしのバター焼 \$10
- Tonpeiyaki (Pork Omelette)
とんぺい焼 \$12



SALAD

- Mix Green Salad
ミックスグリーンサラダ \$14
- Tofu Salad
豆腐サラダ \$16
- * Korean Salad
韓国風サラダ \$20

RICE & SOUP

- Garlic Fried Rice
焼めし \$9
- Rice
ライス \$3
- Tsukemono
漬物 \$4
- Miso Soup
味噌汁 \$2

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



* Live Lobster Sashimi

活ロブスターの刺身 味噌汁付

\$68/lb
(454g当たり)

* Live Lobster Teppanyaki

活ロブスターの鉄板焼

\$65/lb
(454g当たり)



* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.



Surf & Turf Set

サーフ&ターフセット

\$90

Ahi Poke ハワイ産まぐろのポキ

Lobster Tail

鉄板焼ロブスターテイル

Prime RIB EYE Steak

プライムリブアイステーキ

Garlic Fried Rice

焼めし

Dessert デザート



TEPPANYAKI

Add \$10 for "Teppanyaki Set", served with Salad, Rice, and Ice Cream. Add \$13 for Set with Fried Rice.

LOBSTER TAIL 7oz

ロブスターテイル (7オンス)

\$45

* ABALONE

あわび

Seasonal

Garlic SHRIMP

海老のガーリック焼

\$26

* SCALLOPS

貝柱

\$25

ISLAND FISH

白身魚

\$28

* Assorted SEAFOOD

SHRIMP, SCALLOPS, SQUID, ISLAND FISH

シーフード盛り合わせ (海老、貝柱、いか、白身魚)

\$38

* Garlic CHICKEN

若鶏

\$23

* Teriyaki CHICKEN

テリヤキチキン

\$23

* Wagyu (Japanese) Beef Steak

和牛ステーキ

\$95

* Prime FILET Steak

プライム牛フィレスステーキ

\$55

* Prime RIB EYE Steak

プライムリブアイステーキ

\$45

Fried Mix VEGETABLES

with Beef and Squid

野菜イタメ (牛肉、いか入り)

\$18

Assorted VEGETABLE

温野菜盛り合わせ

\$18

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

OKONOMIYAKI

\$2 per additional half portion noodle. モダン焼きは\$2増し



お好み焼には
日本産の小麦粉を
使用しています

Okonomiyaki CHIBO

千房焼

Beef, Squid, Shrimp, Scallop
牛肉、いか、海老、貝柱入り

\$28

Doutonboriyaki

道頓堀焼

Pork, Suji-Kon, Shrimp, Cheese
豚肉、スジコン、海老、チーズ入り

\$26

Negiyaki

ねぎ焼

Pork, Suji-Kon 豚肉、スジコン、ねぎ入り

\$26

YAKISOBA

Crepe Style add \$4. ロールエッグ\$4増し

Yakisoba CHIBO

千房焼そば

Beef, Squid, Shrimp, Scallop
牛肉、いか、海老、貝柱入り

\$28

Shio Yakisoba

塩焼そば

Salt & Pepper sauce. Pork, Squid, Chives
豚肉、いか、ニラ入り

\$26

Spicy Yakisoba

激辛焼そば

Spicy sauce. Pork 豚肉入り

\$26



Additional \$2.50 for a Extra Topping トッピング\$2.50増し

EGG
たまご

GREEN ONION
ねぎ

CHEESE
チーズ

FRIED GARLIC
カリカリにんにく



Honeymoon Special Course

ハネムーンスペシャルコース

For Two **\$220**
おふたり様で

2 glasses of Sparkling Wine
グラススパークリングワイン

Salad サラダ

* Lobster Tail

鉄板焼ロブスターテイル

* Teppanyaki Assorted Seafood

鉄板焼シーフードの盛り合わせ

* Wagyu (Japanese) Beef Steak

和牛ステーキ

Okonomiyaki or Yakisoba

お好み焼、または焼そば

Dessert デザート

**FOR
TWO**
おふたり様向け



KauKau

Course

カウカウコース

FOR
TWO
おふたり様向け

*Korean Salad or Ahi Poke

韓国風サラダ、またはハワイ産まぐろのポキ

Tonpeiyaki

とんぺい焼

* Garlic SHRIMP

ガーリックシュリンプ

* Prime FILET Steak

プライム牛フィレスステーキ

Okonomiyaki or Yakisoba

お好み焼、又は焼そば

Dessert デザート

For Two
おふたり様で **\$140**



* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Nui Aloha

ヌイ アロハ

\$99

ハワイ
限定

活ロブスター丸々1尾を使った

究極の 贅沢お好み焼

Prime Rib Eye steak, Lobster, Scallops, Pineapple.
プライムリブアイステーキ、ロブスター、貝柱、パイナップル入り

Our ultimate Okonomiyaki exclusive only in CHIBO Hawaii.
Live Lobster, Prime Rib Eye Steak, Scallops, and Pineapple are the ingredients that
makes our ultimate "Nui aloha Okonomiyaki."

