WINE SELECTIONS

CHAMPAGNE & SPARKLING

Ruinart Blanc de Blancs Brut, Reims NV (375ml) NV		79.00
Moët et Chandon Brut Rosé Impérial, Epernay (375ml) NV		49.00
Moët et Chandon Cuvée Dom Pérignon, Epernay 2003		325.00
Nicolas Feuillatte Brut, Epernay NV	14.00	73.00
Perrier-Jouët Grand Brut, Epernay NV		85.00
Krug Grande Cuvée, Reims NV		425.00
Krug Brut, Reims 1995		595.00
Louis Roederer Cristal, Reims 2002		425.00
Taittinger Brut "La Française", Reims NV		110.00
Veuve Clicquot Brut "Yellow Label", Reims NV	21.00	95.00
Henriot Brut, Reims NV	18.00	110.00
Roederer Estate Brut, Anderson Valley, California NV		41.00
Domaine Chandon Brut, California NV	11.00	45.00
Scharffenberger Brut, Anderson Valley, California NV		62.00
Caposaldo Brut Prosecco, Veneto, Italy NV	12.00	43.00
Ca' Vittoria Prosecco di Valdobbiadene, Italy NV		51.00
JCB No. 69 Brut Rosé, Crémant de Bourgogne, France NV	16.00	78.00
Lamberti Rosé, Veneto, Italy NV	12.00	55.00

CHARDONNAY

Neiman Marcus Santa Barbara County 2012	13.00	48.00
Cambria "Katherine's Vineyard" Santa Maria 2009 (375ml)		25.00
Louis Jadot Pouilly-Fuissé, Burgundy, France 2011 (375ml)		29.00
Patz & Hall, Dutton Ranch, Russian River Valley 2010		85.00
Jordan, Russian River Valley 2010		90.00
Laguna Ranch Vineyards, Russian River Valley 2011	15.00	50.00
Ramey, Russian River Valley 2009	20.00	83.00
Neyers, Carneros District 2010		68.00
Forman, St. Helena 2011		90.00
Raymond, Napa Valley 2012	9.00	32.00
Mer Soleil Silver (Unoaked), Monterey County 2011	17.00	74.00
Au Bon Climat Sanford & Benedict, Santa Rita Hills 2010		65.00
Brewer-Clifton, Santa Rita Hills 2010		85.00
Costa de Oro Gold Coast Vineyard, Santa Barbara County 2009		55.00
Joseph Drouhin Puligny-Montrachet, Burgundy, France 2011		95.00
J.J. Vincent Bourgogne Blanc, Burgundy, France 2011	11.00	41.00
Glen Carlou, South Africa 2012	10.00	35.00

SAUVIGNON BLANC

Matanzas Creek, Sonoma County 2011 (375 ml)		21.00
Ferrari-Carano Fumé Blanc, Sonoma County 2012	9.00	32.00
Cakebread Cellars, Napa Valley 2012	17.00	68.00
Domaine du Salvard, Delaille, Cheverny, France 2012	11.00	38.00
Wairau River, Marlborough, New Zealand 2012	13.00	44.00

EXCITING WHITES

Miner Simpson Vineyard Viognier, California 2010 (375ml)		30.00
Santa Margherita Pinot Grigio, Italy 2011 (375ml)		34.00
Conundrum White Blend, Rutherford 2012	15.00	64.00
Foxen Ernesto Wickenden "Old Vines" Chenin Blanc, Santa Maria Valley 2010	17.00	52.00
Palmina Malvasia Bianca, Larner Vineyard, Santa Ynez Valley 2009		56.00
Ironstone Vineyards "Obsession" Symphony, California 2011		38.00
Elk Cove Vineyards Pinot Gris, Willamette Valley 2012	14.00	50.00
Torresella Pinot Grigio, Friuli, Italy 2011	10.00	35.00
Livio Felluga Pinot Grigio, Friuli Colli Orientali, Italy 2011	22.00	68.00
Domaine de Triennes Viognier, Sainte Fleur, France 2010	11.00	39.00
Mia Dolcea Moscati d'Asti, Piemonte, Italy 2011	11.00	45.00
Selbach-Oster Riesling Kabinett, Mosel, Germany 2010	13.00	44.00

ROSÉ

Beringer White Zinfandel, California 2011	9.00	31.00
Château d'Esclans "Whispering Angel" Rosé, Provence, France 2012	13.00	48.00

CABERNET SAUVIGNON

Faust, Napa Valley 2007 (375ml)		55.00
Stag's Leap "Artemis", Napa Valley 2009 (gl/375ml)	23.00	59.00
Francis Ford Coppola "Director's Cut", Alexander Valley 2010	16.00	55.00
Hanna, Alexander Valley 2009	15.00	54.00
Jordan, Alexander Valley 2009		120.00
Mantra, Alexander Valley 2010		75.00
Neyers, Neyers Ranch, St. Helena 2009		95.00
Caymus Special Selection, Napa Valley 2010		260.00
Conn Creek Anthology, Napa Valley 2008		60.00
Domaine Georg Rafael, Napa Valley 2007		95.00
Duckhorn Decoy, Napa Valley 2010		78.00
Faust, Napa Valley 2010		90.00
Frank Family, Napa Valley 2010	18.00	82.00
Heitz Cellar, Napa Valley 2007		120.00
Joseph Phelps "Insignia", Napa Valley 2009		275.00
Mt. Veeder, Napa Valley 2009		88.00
Opus One, Oakville, Napa Valley 2009		350.00
Silver Oak, Napa Valley 2008		180.00
Stags' Leap Winery, Napa Valley 2009		110.00
William Hill Estate, Napa Valley 2009	18.00	82.00
Falcone Family Vineyards, Paso Robles 2009		68.00
Justin, Paso Robles 2011	16.00	72.00
Woodward Canyon Winery, Washington 2007		97.00
Château Greysac Médoc, Bordeaux, France 2009	14.00	50.00

MERLOT

Luna Vineyards, North Coast 2010	16.00	64.00
Paradigm, Oakville, Napa Valley 2009	20.00	86.00
Swanson, Oakville, Napa Valley 2009		70.00
Markham, Napa Valley 2011	12.00	51.00
Duckhorn, Napa Valley 2010		90.00
La Terre, California 2011	9.00	33.00
Torres Atrium, Penedès, Spain 2010	12.00	49.00

PINOT NOIR

Patz & Hall, Sonoma County 2008 (375ml)		52.00
Cambria "Julia's Vineyard", Santa Maria 2010 (375ml)		23.00
Ken Wright Cellars Savoya Vineyard, Yamhill-Carlton, Oregon 2010 (375 ml)		56.00
Duckhorn Decoy, Anderson Valley 2011		78.00
Belle Glos "Meiomi", Sonoma Coast 2012	15.00	50.00
John Tyler, Presidio Ranch, Santa Rita Hills 2009		110.00
Au Bon Climat "La Bauge Au-dessus", Santa Maria Valley 2008		80.00
Foxen, Santa Maria Valley 2009		122.00
Au Bon Climat, Santa Barbara County 2011	17.00	54.00
Cellar No:8, California 2011	10.00	38.00
Louis Jadot Couvent des Jacobins, Burgundy 2009	15.00	49.00
Veramonte Reserva, Casablanca Valley, Chile 2010	12.00	39.00

ADVENTUROUS REDS

Edmeades Zinfandel, Mendocino County 2011	14.00	51.00
Carlisle Zinfandel, Papera Ranch, Russian River Valley 2009		85.00
Frank Family Zinfandel, Napa Valley 2010	18.00	86.00
Stags' Leap Winery Petite Syrah, Napa Valley 2009	17.00	75.00
Mazzoni Sangiovese/Merlot, Tuscany 2008		43.00
Isole e Olena Chianti Classico, Tuscany 2010	12.00	52.00

アペタイザー

パスタ ファジョーリ (Pasta Fagioli)
白と赤のインゲン豆スープ　パスタ、トマト、パルメザン、パセリ　7.00 / 9.00
エネルギー 170kcal　脂肪 3g　飽和脂肪酸 1g　コレステロール >5mg　ナトリウム 530mg　炭水化物 30g　タンパク質 9g

マリポサ コーンチャウダー (Mariposa Corn Chowder)
コーン、セロリ、ポテト、チャイブ　7.00 / 9.00
エネルギー 120/190kcal

バーベキューフライ (Barbecue Fries)
バーベキューソース味のポテトフライ　スモーキーグアバケチャップとトリュフの香りのはちみつアイオリソース　8.00
エネルギー 550kcal

GF **グリルドシュリンプ カクテル** (Grilled Shrimp Cocktail)
グリル海老、アボカド、フェンネル、オレンジと海草のサラダ、マウイパイナップルと黄トマトのガスパチョ　14.00
エネルギー 190kcal

GF **マリポサ ポキ** (Mariposa Poke)
ハマチ、キングサーモン、マグロ、キュウリ、マウイオニオン、オゴ (海草)、ガーリックチリ、玄米　16.00
エネルギー 280kcal　脂肪 8g　飽和脂肪酸 1g　コレステロール 50mg　ナトリウム 520mg　炭水化物 22g　タンパク質 29g

サラダ

GF **キングサーモンサラダ** (Applewood King Salmon Salad)
アップルウッドで香り良くスモークしたキングサーモン、ミックスリーフ、マウイオニオンスライス、ゴートチーズ、ペカンナッツ、シャンパンパパイヤヴィネグレット　22.00
エネルギー 500kca

GF **ローストビーツサラダ** (Roasted Beet Salad)
ローストビーツ、マウイ島クラ高原レタス、グリルドマウイオニオン、キュウリ、マルコナアーモンド、ピンクペッパーコーンゴートチーズ、タンジェリンマスタードヴィネグレット　16.00
エネルギー 440kcal

GF **グリルドシュリンプ&ロメインハーツ** (Grilled Shrimp & Hearts of Romaine)
グリル海老、ロメインレタス、パプリカ、キヌア、ひよこ豆、トマト、アーティチョーク、フェタチーズ、キュウリ、ギリシャ風ヴィネグレット　20.00
エネルギー 360kcal　脂肪 12g　飽和脂肪酸 3.5g　コレステロール 165mg　ナトリウム 820mg　炭水化物 33g　タンパク質 30g

GF **ビストロサラダ** (Bistro Salad)
ローストナチュラルチキン、ほうれん草、フリゼ、リンゴ、サンドライフルーツ、ペカンナッツ、ブルーチーズ、バルサミコヴィネグレット　17.00
エネルギー 530kcal　脂肪 28g　飽和脂肪酸 6g　コレステロール 110mg　ナトリウム 850mg　炭水化物 31g　タンパク質 42g

シアード アヒ&かんぱちサラダ (Seared Island Ahi & Kona Kampachi Salad)
新鮮なハワイ産マグロとかんぱちのたたきサラダ　蕎麦、サヤエンドウ、オレンジパプリカ、クレソン、シーウィードヴィネグレット　21.00
エネルギー 300kcal

GF **クラブサラダ** (Chilled Crab Salad)
カニ、椰子、マウイバターレタス、アボカド、ベビーラディッシュ、グリーンゴッデスドレッシング　23.00
エネルギー 420kcal

GO FIGURE
CUISINE FOR A HEALTHIER LIFESTYLE

GF グルテンフリーメニュー

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文の際にウェイターにお申し出ください。

大人6名様以上のグループには、20%のサービス料を予め加算させていただきます。

取扱クレジットカード：ニーマン・マーカス、バーグドーフ・グッドマン、BC、CUP、JCB、その他主要クレジットカード

ご意見・ご感想をお聞かせください。
フードサービス ヴァイスプレジデント Kevin Garvin
Tel 214-573-5371 または kevin_garvin@neimanmarcus.com

ウェブサイト：www.therestaurantsofneimanmarcus.com

サンドイッチ&ハンバーガー

トスカーナ風チキンメルト (Tuscan Chicken Melt)
ナチュラルチキンブレストのトスカーナ風グリルとフレッシュモッツァレラチーズの温かいサンドイッチ
ルッコラ、トマト、グリルドパプリカ、ペストソース、チャバタ、プティサラダとフルーツ 16.00
エネルギー 460kcal　脂肪 21g　飽和脂肪酸 4.5g　コレステロール 65mg　ナトリウム 820mg　炭水化物 40g　タンパク質 27g

ロブスタークラブサンド (Lobster Club)
ロブスター、ベーコン、ローストパプリカ、アボカド、マヨネーズ 25.00
エネルギー 770kcal

ローストビーフディップ (Warm Roast Beef Dip)
ローストビーフのサンドイッチ　ナチュラルプライムビーフ、フレッシュモッツァレラチーズ、ペペロナータ、
チャバタ、スイートポテトフライ 18.00
エネルギー 880kcal

アヒ（ツナ）メルト (Ahi Tuna Melt)
マグロのグリル、赤タマネギのグリル、ケッパーアイオリソース、フォンティーナチーズの温かいサンドイッチ
全粒粉ポテトロール、自家製パンプキンチップス 18.00
エネルギー 550kcal

マリポサバーガー (The Mariposa Burger)
ビッグアイランド産ナチュラルビーフ、チェダーチーズ、グリルドオニオン、レタス、トマト、
バジルとタラゴン風味のアイオリソース、チャバタ、スイートポテトフライ 16.00
エネルギー 990kcal

メイン

GF **シアード スキャロップス** (Seared Diver Scallops)
ホタテ、レモンチャイブバターソース、エリンギ、スピナッチ、パンチェッタ、椰子のピューレ 24.00
エネルギー 530kcal

オレッキエッテパスタ (Orecchiette Pasta)
ショートパスタのガーリックオリーブオイルソース　自家製イタリアンソーセージ、焼き茄子、チェリートマト、
ブロッコリーニ、ゴートチーズ 18.00
エネルギー 940kcal

GF **ナチュラルチキンブレスト** (All Natural Chicken Breast)
鶏胸肉のプロシュートとフォンティーナチーズ詰め　ローストかぼちゃと野菜のラグー
ケールと蜂蜜のペストソース 19.00
エネルギー 780kcal

GF **ローズマリー&ガーリック ローストポークチョップ** (Rosemary & Garlic Roasted Pork Chop)
骨付き豚の香草焼き　ミラノ風リゾット、ブロッコリーニ、ベビーキャロット、ピスタチオのグレモラータ 20.00
エネルギー 670kcal

かぼちゃのラビオリ&シュリンプ (Kabocha Pumpkin Ravioli & Shrimp)
ゴールデンレーズン、松の実、バルサミコブラウンバター 24.00
エネルギー 570kcal

GF **シアード サーモンフィレ** (Seared Salmon Filet)
ローストスイートポテト、芽キャベツのバルサミコ酢炒め、椎茸、ラディッキオ、レモン 24.00
エネルギー 430kcal　脂肪 19g　飽和脂肪酸 3.5g　コレステロール 85mg　ナトリウム 510mg　炭水化物 30g　タンパク質 33g

GF **ラクサシーフードカレー** (Laksa Seafood Curry)
クラム、ブラックタイガー海老、鮮魚、ジュリエンヌ野菜入りマレーシア風カレー、ライス 22.00
エネルギー 850kcal

お子様メニュー 16.00

12歳以下のお子様用。お飲み物とデザートが付きます。

GF **バーベキューナチュラルチキンブレスト** (Barbecue All Natural Chicken Breast)
ライスまたはフレンチフライとミックスグリーンサラダ付き
エネルギー 440/380kcal

グリルドフィッシュ (Grilled Garlic Fish Skewers)
ガーリック風味魚の串焼き　ライスまたはフレンチフライとミックスグリーンサラダ付き
エネルギー 540/580kcal

オレッキエッテパスタ (Orecchiette Pasta)
ショートパスタのアルフレードソース（クリーミー）またはマリナーラソース（トマト）　ミックスグリーンサラダ付き
エネルギー 760kcal

チーズピザ (Cheese Pizza)
ミックスグリーンサラダ付き
エネルギー 360kcal

Neiman Marcus
Honolulu