

词汇

AHI [A-HE'YI] 夏威夷语“黄鳍金枪鱼”。

'ALAEA [A-LA-YI-A]: 一种天然矿物质(火山烧灼出的红色粘土)使'ALAEA 海盐呈现独特的粉红色。

BROKE DA MOUT' [BU-ROU-K-DA-MAO]: 本地俚语,意思是强烈的美味体验。(比如说:海薇餐厅的食物 BROKE DA MOUT')

CHILI PEPPER WATER [CHI-LI PAI-PO WUO-TE]: 一种用本地红辣椒、盐和水调制的常用调味品。除了桌子和地板以外,洒在什么上面都好吃,所以请不要摇晃瓶子。

GRIND [GE-RUI-DE]: 俚语“吃”或“吃饭”。(比如:我们去海薇餐厅GRIND。)

LOMI 或 **LOMI LOMI** [LOU-MI]: 字面上是按摩的意思,所以LOMI 是用来代指准备菜肴的方法:番茄、三文鱼和洋葱揉在一起。

HAUPIA [HAO-PI-A]: 一种甜食,传统的HAUPIA是用葛粉(PIA)做的。而现在是用椰奶、玉米淀粉和糖做的。

HOWZIT [HAO-ZEI-T]: 一句本地的问候语,意思是“你好吗?”或者“最近忙吗?”

IMU [YI-MOU]: 夏威夷人使用来烧烤猪肉的传统地下烤炉。

LIMU [LI-MOU]: 夏威夷语的“海藻”,它给古老的夏威夷饮食添加独特风味。

MAHALO [MA-HA-LOU]: 尽管这个词被印在大多数垃圾箱上面,它并不是“垃圾”的意思。这个词其实是“谢谢”。

'ONO [OU-NO]: 美味的,好吃的。

PAU [PAO]: 制成的,已完成的,完成了的。

PIPIKAULA [PI-PI-KAO-LA]: 很像牛肉干,在19世纪时长途放牧的时候,PIPI(牛肉)KAULA(条)是一种很受PANILO(夏威夷版牛仔)欢迎的小吃。

Highway Inn
— Since 1947 —
HAWAIIAN FOOD

(808) 677-4345 :: 94-226 Leoku St. Waipahu, Hawai'i :: www.myhighwayinn.com

Waipahu外葩胡 94-226 利欧库街, 外葩胡区, 夏威夷 96789

Kaka'ako卡卡阿口 680 阿拉莫阿那大道, 105号, 火奴鲁鲁, 夏威夷 96813

营业时间:

周一 - 周六: 上午9点 - 下午2点
下午4点半 - 晚上8点
下午2点 - 下午4点, 只提供外带服务
周日: 上午11点 - 下午2点
©2014 Highway Inn

新来外地客人的夏威夷美食指南



夏威夷美食并不是撒上菠萝和火腿的披萨,也不是里面插着一只伞的果味饮品,夏威夷美食的风味是很独特、美味而且历史悠久。

自1947年以来, Highway Inn海薇餐厅不断努力使夏威夷美食传统发扬光大。从迪波路上的一家小店,到如今我们在利欧库街的店面,我们的创始人,诚一先生和“南希”渡久地幸子女士全心投入到他们的每一道夏威夷家常菜肴之中。经过了两代人,我们准备食物的程序和配方都保持不变,所以我们每位顾客都可享受夏威夷的旧日风味。



这个Malihini (初来乍到的客人)指南将帮助您了解和鉴赏夏威夷美食的传统风味。所以请阅读与品味,敬请您再次光临。



A LAU LAU “劳劳”，是一种夏威夷传统菜肴，是把一块猪肉和东洋鲑鱼肉包裹在嫩芋叶（类似菠菜）里蒸几个小时而成。

B POI “坡埃”，是研磨成糊的芋头根茎。它曾经是夏威夷人淀粉的主要来源。不论是常温还是凉的，当地人通常把它就着LOMI三文鱼或者KALUA烤肉一起吃。

C KALUA PIG “卡鲁瓦培格”，字面上的意思就是“在地下烤炉里烤的猪肉”。它是每个LAU聚餐的中心装饰品。KALUA PIG 类似墨西哥烤肉，并且有更浓厚的烟熏味。

D PIPIKAULA “皮皮考拉”，是我们最受欢迎的菜，这是一种用盐腌过的干牛肉条。请把它看作螺旋状的牛排。我们的PIPIKAULA经过调味和烘干，然后通过烧烤来增强味道。

E LOMI SALMON “露米三文”，是一种由番茄丁、洋葱丁和三文鱼丁做成的夏威夷配菜。类似于酸橙汁腌鱼。LOMI SALMON和POI “坡埃”是烹饪上的绝配。

F HAUPIA “好皮啊”是一种夏威夷甜点，而且是很好吃的那种哟！HAUPIA是椰子布丁和果冻的结合体。

海威餐厅的超级套餐 了解更多我们流行的本地菜肴



其它本地美食



HAWAIIAN SALT
夏威夷海盐

也称为阿拉伊阿海盐，是一种夏威夷传统食盐。历史上它主要被用作保存食物，这也是为什么很多夏威夷美食用它来调味。



POKE “波奇”

是一种生鱼片沙拉。它是由生金枪鱼片，海盐、芝麻油、海藻和酱油制成的。它既可作开胃小菜也可以做主菜。



CHICKEN LONG RICE
鸡肉米线

是由中式米线、鸡肉、肉汤、姜、大蒜和葱做成的。这种汤一样的菜肴是夏威夷聚餐的主要食品。



SQUID LUAU
“斯葵德卢奥”

如果您鼓起勇气去尝试这道菜，您将不会失望。SQUID LUAU 是用蒸煮过的嫩芋叶、椰汁和墨鱼制成的绝妙杂烩。



BUTTERFISH STEW N' GRAVY
“炖卤鲑鱼”

将腌制的鲑鱼煮熟并浸没在我们的夏威夷汤汁里。它既可用于烧烤、也可原味料理，也可以配以葱煮热汤。