

APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

Hawaii's No Ka`Oi Poke Bowl ハワイのベストポケ丼 30 アヒマグロと海藻の醤油ポケ、白ご飯、漬物各種

Grilled Fresh Fish Tacos グリルドフィッシュタコス 29 小麦粉のトルティーヤのタコス 3 個。シトラスと青ねぎのアイオリ、レタス、トマト、アボカド、玉ねぎのピクルス、香菜、レモン

Ahi Tataki アヒマグロのたたき 32 刺身グレードのアヒマグロ、大葉、大根、ガーリックアイオリ、 チリオイル、とびこ、青ネギ、ポン酢

Edamame Hummus Dip 枝豆フムスディップ 24 枝豆のフムス、タヒニ、季節の野菜、タロ芋チップス

Black Pepper Crusted Pipikaula Salad Bundles ピピカウラのサラダ巻き 24 マリネした薄切りフランクステーキ葉野菜巻き。ペッパーコーンビネグレット

LIFE WELLBEING SELECTIONS & SALADS ヘルシーセレクション&サラダ

Caesar Salad シーザーサラダ 20 ロメインレタス、ガーリックアンチョビドレッシング、黒胡椒、パルメザンチーズ、ポイブレッドのクルトン

Roasted Beet Garden ローストビーツガーデン 23 🖤 💷 赤と黄色のローストビーツ、チェリートマト、キュウリ、赤玉ねぎ、インゲン、ラディッシュ、 にんじん、ローストガーリックとハーブのドレッシング

Cobb Salad コブサラダ 25 🖑 💷

ミックスグリーン、ベーコン、ゆで卵、アボカド、鶏胸肉、チェリートマト、ブルーチーズ、コブドレッシング

Papaya Acai Fruit Boat パパイヤ&アサイのフルーツボート 18 🖑 💷 パパイヤ半個、アサイのソルベ、グラノラ、ドライフルーツ、バナナ、ミックスベリー、ハワイ産ハニー

Optional Side for All Salads サラダのトッピング sauteed shrimp 海老のソテー 18 broiled chicken breast 鶏胸肉のオーブン焼き 18 crab salad カニサラダ 20 catch of the day 本日の魚 20 half an avocado アボカド半個 12

SOUP OF THE DAY 本日のスープ

シェフの本日のスープ cup カップ 9 bowl ボウル 12

▼ ヘルシーセレクション

GF グルテンフリー



FROM OUR BRICK OVEN 煉瓦の窯から

"Country Comfort" Pizza Margherita

"カントリーコンフォート"マルゲリータピザ 26

アイランドスタイルで。自家製クラスト、ローストトマトのソース、エキストラヴァージンオリーブオイル、 オレガノ、モッツァレラチーズ、フレッシュバジル

"All Occasions" Pizza Arugula & Prosciutto

"オールオケージョン"ルッコラとプロシュートのピザ 30

トマトソース、オレガノ、オリーブオイル、モッツァレラチーズ、プロシュート、ベビールッコラ、 フレッシュバジル、パルメザンチーズ

"Melted Memories" Eha (4) Cheese Pizza

メルテッドメモリー"4種のチーズのピザ 30

モッツァレラチーズ、リコッタチーズ、ブルーチーズ、パルメザンチーズ、パセリ、ハワイ島産ハニー

"Utopia" Vegetarian Pizza

ユートピア"ベジタリアンピザ 28 🌄

サンドライトマトとカラマタオリーブのタプナード、焼きナス、ズッキーニ、マッシュルーム、ピーマン、 フレッシュトマト、オリーブオイル、ガーリック、モッツァレラチーズ

BURGER, SANDWICHES & LUNCH PLATES

ハンバーガー、サンドイッチ、ランチプレート

(ハンバーガーとサンドイッチのつけ合わせはフライドポテト、サラダ、タロチップからお選びください。)

House Without A Key Burger ハウス ウィズアウト ア キーのハンバーガー 30 8 オンスのビーフパティ、ベーコン、レタス、トマト、スイートオニオン、ピクルス、チーズ(アメリカン、チェダー、またはスイスのいずれか)

The "Joy" Crab Special "ジョイ"スペシャル 35 全粒粉パン、レタス、クリスピーベーコン、アボカド、レッドキングクラブミートサラダ、ピクルス

Fresh Catch Sandwich 本日のフィッシュサンドイッチ 30 本日の魚、レモンケッパータルタルソース、グリーンリーフレタス、トマト、オニオンの薄切り、バターバン

Fresh From the Sea 本日の魚 MP シェフの本日の魚料理

Island Classic Loco Moco アイランドクラシックロコモコ 34 ご飯、ビーフパティ、ポルチギーズソーセージ、グレイビー、目玉焼き、きのこ、マウイオニオンのピクルス

Pulehu Chicken Breast 鶏胸肉のプレフ焼き 38 ガーリックとハーブでマリネした鶏胸肉、焼きパイナップルとハバネロのBBQソース、季節の野菜

ACCOMPANIMENTS & SIDES オプショナルのサイドディッシュ 12

garlic herb mushrooms きのこのガーリックハーブソテー seasonal vegetables 季節の野菜 white rice 白いご飯 brown rice 玄米 fresh poi ポイ

ヘルシーセレクション

GF グルテンフリー