



APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

Pipikaula Salad Bundles ピピカウラサラダ 23

黒コショウを効かせた細切りステーキの葉野菜のラップ
パパイヤ種のドレッシング

Ahi Tataki マグロのたたき 32

刺身用マグロ、大葉、大根、にんにくのアイオリソース
チリオイル、とびこ、青ねぎ、ポン酢

Hawaii's No Ka`O'i Poke ハワイのベストポケ 26

好きなポケをお選びください
マグロの醤油ポケ、ごま風味のタコと玉ねぎのポケ、マカジキのピリ辛クリーミーポケ

Grilled Fresh Fish Tacos フィッシュタコス 29

小麦粉のミニトルティーヤのタコス3個
レタス、トマト、アボカド、香菜、ライム、シトラスと青ねぎのアイオリソース

Nakaochi Ahi Roll 中落ちマグロの巻き寿司 23

マグロ、たくあん、かいわれ大根、きゅうりを巻いた
チリやごま油が香る巻き寿司、ウナギソース

ART of WELLBEING SELECTIONS サラダ

Papaya Acai Fruit Boat パパイヤ&アサイのフルーツボート 20

縦割りパパイヤ、アサイのシャーベット、グラノラ、バナナ
ミックスドライフルーツ、蜂蜜、ミックスベリー

Peppercorn Spice Cured Marlin Romaine 燻製マカジキとロメインレタスのシーザーサラダ風 26

ロメインレタス、燻製マカジキ、ニンニクとアンチョビのドレッシング、黒コショウ
ゆで卵、イクラ、パルメザンチーズ、クルトン

Roasted Heirloom Beet Salad ローストビーツサラダ 25

ミックスグリーン、プチトマト、きゅうり、紫玉ねぎ、
インゲン、ラディッシュ、にんじん、かいわれ大根、タラゴンドレッシング

Baby Kale and Quinoa ベビーケール&キノア 24

ベビーケール、ミックスナッツ、トーストしたココナッツ、紫玉ねぎ
トマト、きゅうり、ニンジン、ドライクランベリー、ニンニクとハーブのドレッシング

Barley Cobb Salad 大麦のコブサラダ 26

大麦、マッシュルームのロースト、紫玉ねぎ、トマト、きゅうり、フェタチーズ
ローストしたビーツ、アボカド、ベーコン、ゆで卵、ギリシャ風ドレッシング

Poke Bowls ポケどんぶり 30

One Choice of the following: limu soy ahi (tuna), sesame onion tako (octopus),
or creamy spicy a'u (marlin) over steamed rice
マグロの醤油ポケ、ごま風味のタコと玉ねぎのポケ、マカジキのピリ辛クリーミーポケからお好きなポケを白いご飯に乗せて

Optional Side for All Salads サラダのトッピング

sauteed shrimp 海老のソテー 15 • broiled chicken breast 鶏胸肉 15

half an avocado アボカド 1/2個 12

crab salad 蟹肉サラダ 20 • catch of the day 本日の魚 18

SOUP OF THE DAY 本日のスープ

ハウスウィズアウトアキーのお料理に合うスープ

cup カップ 9 bowl ボウル 12



FROM OUR BRICK OVEN レンガのオーブンから

Flat Bread "Skizza" Country Comfort フラットブレッド“スキッツァ” 26

自家製生地を使ったアイランドスタイルのマルゲリータ、モッツアレラチーズ
トマトソース、オリーブオイル、オレガノ、バジル

Flat Bread "Utopia" Vegetariana

フラットブレッド “ユートピア” ベジタリアーナ 28

トマトソース、サンドライトマトとオリーブのタップナード、茄子のグリル、ズッキーニ、
ピーマン、トマト、オリーブオイル、ガーリック、モッツアレラチーズ、バジル

Flat Bread "All Occasions" Arugula & Prosciutto

フラットブレッド “オールオケーションズ” ルッコラ&プロシュート 30

トマトソース、オレガノ、オリーブオイル、モッツアレラチーズ、プロシュート
ルッコラ、バジル、パルメザンチーズ

BURGER & SANDWICHES ハンバーガー&サンドイッチ

サンドイッチの付け合わせは、フライドポテト、サラダ、フルーツからお選び下さい

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

ハンバーガー、レタス、トマト、玉ねぎ、ピクルス

チーズはアメリカン、チェダー、スイスからお選びください

The "Joy" Crab Special ジョイススペシャル 35

蟹肉サラダ、レタス、ベーコン、アボカドをはさんだ全粒粉パンのサンドイッチ
ピクルスを添えて

Grilled Fresh Catch 本日の魚 30

本日の魚のグリル、なます、タルタルソース、レタス、トマト、玉ねぎの 슬라이ス
軽くトーストしたバーガーパン

Crabby Shrimp Cake 蟹肉と海老の揚げ焼き 35

マヨネーズとディジョンマスタードのソース、レタス、玉ねぎ、トマト
軽くトーストしたバーガーパン、シトラス風味のレムラードソース

Club House クラブハウスサンドイッチ 28

全粒粉または白パンのトースト、マヨネーズ、アボカド、ベーコン、レタス、トマト
燻製ハム、ターキー胸肉の 슬라이ス

LUNCH PLATES ランチプレート

Daily Fresh Catch, Chef's creative presentation mp

本日の魚料理

シェフの創造的なプレゼンテーション

Island Classic Loco Moco アイランドクラシックロコモコ 34

ビーフハンバーガー、白ご飯、ポルトガルソーセージ

グレービー、目玉焼き、マッシュルーム、マウイオニオンのピクルス

Hibachi Chicken Breast 鶏胸肉のグリル 38

スパイスを効かせた鶏胸肉のグリル、トーストしたマカデミアナッツ
チミチュリソース、グアバとチリのバーベキューソース

Herb Crust Skirt Steak ハーブ風味のハラミステーキ 42

ハラミのプライムステーキ、ローストしたトマティロのサルサ
ガーリックとマッシュルームのロースト

ACCOMPANIMENTS & SIDES サイドディッシュ 10

herb garlic mushroom ニンニクとハーブ風味のマッシュルームソテー

white or brown steamed rice 白いご飯 または 玄米

vegetable of the day 季節の野菜 • fresh poi ポイ