



## APPETIZERS & WELLBEING SELECTIONS 前菜

Available from 11:00am – 4:00pm 午前11時から午後4時までご利用いただけます

### POKE BOWL 特製アヒボケ丼 30

アヒマグロと海藻の醤油ポケ、ごはん、漬物

### FISH TACOS フィッシュタコス 29

地元産の魚、ケイジャンシーズニング、シトラスと青ネギのアイオリ、レタス、トマト、アボカド、玉ねぎのピクルス、香菜、ライム、小麦粉のトルティーヤ

### BEET SALAD ローストビーツサラダ 25 GF

赤と黄色のローストビーツ、チェリートマト、きゅうり、赤玉ねぎ、インゲン、ラディッシュ、フェタチーズ、にんじん、ローストグレープドレッシング

### CAESAR SALAD シーザーサラダ 24

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、クルトン

### OPTIONAL SIDES FOR SALADS サラダの追加アイテム GF

Sautéed Shrimp 海老のソテー 18, Broiled Chicken Breast 鶏胸肉オープン焼き 18, Crab Salad カニサラダ 20, Fresh Fish 本日の魚 20, Half Avocado アボカド半個 15

### ISLAND STYLE アサイのアイランドスタイル 25 V

ハワイ産パパイア半個、アサイソルベ、ミックスベリー、バナナ、グラノラ、ハワイ産ハニー

### TATAKI アヒマグロのたたき 32

刺身グレードのアヒマグロ、ガーリックアイオリ、チリオイル、ポン酢、とびこ、青ネギ、レモン

### FRUIT BOWL トロピカルフルーツボウル 20 GF V

シェフが厳選した季節のフルーツ

### FRIES フライドポテト蒲焼ソース 20

キューピーマヨネーズ、蒲焼ソース、ふりかけ、クリスピーガーリック、青ネギ、とびこ

## PIZZA MARGHERITA

### “カントリーコンフォート”マルゲリータピザ 27

マルゲリータをアイランドスタイルで。ローストトマトソース、モッツァレラチーズ、エキストラヴァージンオリーブオイル、オレガノ、バジル

## BURGERS & SANDWICHES ハンバーガー、サンドイッチ

(特製ブレッド、つけ合わせはフライドポテト、サラダ、タロ芋チップスからお選びください。)

### CLUB HOUSE クラブハウスサンドイッチ 28

ハム、ターキー、ベーコン、アボカド、レタス、トマト、マヨネーズ、トーストしたホワイトブレッドまたは全粒粉パン

### FISH SANDWICH ハワイアンフィッシュサンド 32

新鮮な地元産の魚、シトラスケッパータルタルソース、レタス、スイートオニオン、トマト、セサミパン

### 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

特製合挽き肉、ベーコン、レタス、スイートオニオン、トマト、チーズ(アメリカン、チェダー、スイスのいずれか)、セサミパン

### “JOY” SANDWICH “ジョイ”カニサラダサンド 40

タラバガニのサラダ、ベーコン、アボカド、レタス、全粒粉パン

### BEEF FRANK 火鉢グリルホットドック 20

ジャンボコーシャビーフランク、ピクルス、自家製バンズ

V ベジタリアン

GF グルテンフリー

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には20パーセントのサービス料を加算させていただきます。生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。環境保護のため、ストローはご希望に応じてご提供していますので係にお申しつけください。