

前菜

ACAI BOWL ②

アサイ ボール

アサイ、新鮮な季節のフルーツ、アナホラグラノーラ、キャンディーカカオニブ、ハワイ産ハチミツ
15

MIXED GREEN SALAD

ミックス グリーン サラダ

ハワイ産の新鮮野菜、ハイビスカス、シェリービネガードレッシング、ヤシの芯
15

FARM VEGETABLE
CRUDITE

地産野菜のクルディテ
地産野菜とグリルしたサワーブレッドを
ハマスティップで
15

HURRICANE TOTS

ハリケーン トツ

シラチャマヨネーズ、蒲焼ソース、
ふりかけ、かきもち、青ネギ
15

PRINCE CLAM CHOWDER

プリンスクラムチャウダー

ベーコン、ガーリック、バジル
15

ORIENTAL CHICKEN SALAD

オリエンタル チキン サラダ

ブラシカ、地産野菜、唐揚げチキン、
クリーミーロースト胡麻ドレッシング
18

主菜

MAITAKE MUSHROOMS

舞茸

カラマンシーのビネガーソース、ひよこ豆のパニース、
フレズノペッパーのベルシロード、牛脂のソース
18

HAPA 'POKE' BOWL

ハパ "ポケ" 丼

HAPA(ハパ)とはハワイでハーフの事、和風のテイストを取り入れたポケ丼
カンパチ、キングサーモン、スパイシーアヒ(鮪)、佃煮、いくら、柚子胡椒、燻製たくあん
21

BEEF FAT RICE ②

ビーフ ファット ライス

ガーリック醤油風味のプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、地産野菜の漬物、クレソン、
アーモンドチリクランチをライスにのせた食感豊かな味わい
21

DUCK CONFIT RAMEN

鴨肉のラーメン

ゆっくり調理した鴨肉とスープのラーメン、醤油、胡麻、とうがらし、温泉卵、地産野菜の漬物
21

FISH & CHIPS

フィッシュ & チップス

ガーリック醤油味のカラッと揚げたトロマグロ、生姜ネギ、タルタルソース
21

CRAB & LOBSTER ROLL

蟹 & ロブスター ロール

蟹、ロブスター、ベーコン、タラゴンアイオリ、味噌マスタード、フライドポテト
21

AMERICAN WAGYU BURGER

アメリカン 和牛 バーガー

米国和牛パイオニアのスネイクリバーファーム産のひき肉、ベーコンジャム、
スモークゴーダチーズ、トマト、ロメインレタス、プリオッシュパン
25

HANAIEI TARO VEGETARIAN BURGER

ハナレイ タロ ベジタリアン バーガー

ハナレイ産のタロイモで作ったパテをアーティチョーク入りタルタルソース、ペッパージャック
チーズ、トマト、ロメインレタスをプリオッシュパンで挟んだベジタリアンバーガー
25

TEISHOKU

定食

味噌バターフィッシュ、鶏の唐揚げ、地産野菜サラダ、キムチポテトサラダ、味噌汁、
地産野菜の漬物、柚子胡椒風味ご飯(コシヒカリ米)
25

EXECUTIVE CHEF

エグゼクティブ シェフ

JEREMY SHIGEKANE

ジェレミー シゲカネ

RESTAURANT MANAGER

レストラン マネージャー

SHARELLE MARTIN

シャレル マーティン



ナッツを含む