



HAPPY HOUR
5:00 PM - 6:30 PM

おつまみ

PANISSE TRIO

パニス トリオ
アヒ(鮭)タルタル、牛脂で風味付けた舞茸、
アメリカ産和牛のタルタル

12

KULA CAESAR SALAD

クラ シーザー サラダ
ホー農園のチェリートマト、アンチョビ、胡麻風味の
クルトン、パルメザンチーズ

10

HURRICANE TATER TOTS

ハリケーン テイター 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

8

VEGAN POTATO SALAD 

ヴィーガン ポテト サラダ
キムチ、海苔、プブあられ

5

SMOKED AHI DIP

スモーク アヒ ディップ
マヨネーズベースの燻製アヒ(鮭)のディップに
柚子胡椒を効かし、チップスとも相性抜群

10

FOIE GRAS SANDO 

フォアグラ サンド
炙ったフォアグラ、アブリコット クランベリー チャツネ、
レモングラス、ピスタチオ バター、ソイ シェリー リダクション、
ブリオッシュ

18

**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ディップで
スマック、ザアタル

12

MISO EGGPLANT 

ナスの味噌風味
柚子とパセリのピネガーソース、地産野菜

10

**GARLIC PARMESAN
FRIES**

ガーリック パルメザン フライ

5

TRUFFLE POPCORN

トリュフ ポップコーン
ふりかけ、牛脂

5

BEEF SKEWERS

牛肉の串焼き
ワサビたれ、柚子アイオリ

8

CHICKEN KARAAGE

チキン唐揚げ
醤油ガーリックソース、柚子ソースと共に

8



ナッツを含む



ヴィーガン

生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にか
かる危険性を高めるとされています。より新鮮な食材をご提供するため、メニューあるいは食材の一部を変更させていただ
きがあることをご了承ください。ご不明な点がございましたら、サービス係員までお尋ねください。食物アレルギーを
お持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。6名以上の予約には18%のサービスチャージが
自動的に請求されます。サービスチャージは本日サービスしたレストランスタッフに100%
還元されます。010625



お飲み物

カクテル

CACAO-STRAWBERRY

カカオ-ストロベリー

コロア カカオ ラム、ライム、ミント、ソーダ

CITRUS

シトラス

純米酒、オレンジ プリザーブ、
まるごと絞り柚子

10

RIPTIDE

リップタイド

プリンス特製バレル セレクト トーベル
レボザド テキーラ

ブルークアルカオ、ライム、マリーゴールド

12

ビール

ALOHA x PRINCE

WAIKIKI

アロハ x プリンス ワイキキ

“地ビール”, ラガー

9

MIXOLOGIST ミクソロジスト

DEON TOGAMI デイオトガミ

食物アレルギーをお持ちのお客様は、
サービス係員までお知らせください。

112124

ワイン

RED, WHITE, or
SPARKLING

赤、白、又はスパークリング
係りにお申し付けください

10

“FIRST POUR”

ファーストポア (開封1杯目)

ソーダかジュースをお選びいただけます

TITO'S VODKA

ティトス ウォッカ

TANQUERAY GIN

タンカレー ジン

HERRADURA TEQUILA

エラドゥーラ テキーラ

KOLOA WHITE RUM

コロア ホワイト ラム

MAKER'S MARK BOURBON

メーカーズマーク バーボン

BULLEIT RYE

ボレット ライ

JOHNNIE WALKER RED

ジョニーウォーカー赤

9

MOCKTAILS

HIBISCUS

ハイビスカス

マウイハイビスカス、レモン、柚子、ソーダ

CALAMANSI-MANGO

カラマンシ マンゴー

ハマクアコースト プレミアム カラマンシ、
マンゴー、ソーダ

7