

STARTERS
前菜



地産地消の厳選された食材:
KANEKO FARM, HO FARM, KUALOA RANCH,
METRO GROW, GAVA GROW, ULU COOP,
SUMIDA WATERCRESS, ALOHA TOFU, KUPU PLACE,
KULA COUNTRY FARM, J. LUDOVICO, KONA KANPACHI,
WAIALUA EGGS, RAINBOW BEE'S HONEY,
LAIE VANILLA CO., MAUI KUIA CHOCOLATE

GAVA GROW
MIXED GREEN SALAD
ガバグロ農園産 ミックス グリーン サラダ
5つのハワイの農場から採れた野菜、
ハイビスカス シェリービネガー ドレッシング
15

FARM VEGETABLE
CRUDITE
地産野菜のクルディテ
グリルしたサワーブレッド、
ハマス、スマック、ザアタル
15

SMOKED AHI RILLETTE
スモーク アヒ(鮪)のリエット 追加 7

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

MAITAKE MUSHROOMS
舞茸
牛脂、ラー油、
カラマンシービネガードレッシング、
ひよこ豆のパニース、ペルシラード
18

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
ボール15 カップ 10

ENTREES
主菜

ORIENTAL CHICKEN SALAD
オリエンタル チキン サラダ
ブラシカ、地産野菜、鶏の唐揚げ、胡麻クリーミービネガードレッシング
18

NICOISE SALAD
ニコイセ サラダ
スモーク アヒ(鮪)、ワイアルア産たまご、インゲン、カネコア大根、ブルーチーズクランブル
25

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
コナ産カンパチ、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
ビーフ ファット ライス
ガーリック醤油でマリネしたプライム リブ、温泉卵、マッシュルーム フリカッセ、
地産野菜の漬物、スミダ農園産クレソン、ひよこ豆チリクランチをのせた食感豊かな味わい
21

AHI BELLY 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、醤油ガーリックソース、
生姜ネギとアーティチョークタルタルソースを添えて
21

'THE EVERYTHING' FOCACCIA
"エブリシング" フォカッチャ
ペパロニ、ソーセージ、カムエラトマト、オリーブ、ペッパー、マッシュルーム、モッツアレラチーズ&バジル、フレンチフライ
25

MORTADELLA-SALAMI PANINI 
モルタデッラ-サラミ パニーニ
カムエラトマト、バジルペーストアイオリ、ペッパージャックチーズ、地産ミックスグリーン
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
米国和牛ひき肉パテ、赤玉ねぎブラックペッパージャム、
ペッパージャックチーズ、カムエラトマト、ロメインレタス、プリオッシュパン
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

MISO BUTTERFISH ONLY
味噌バターフィッシュのみ 追加 5

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