

SEARED AHI SALAD 25

炙りアヒのサラダ

ミックスグリーン、きゅうり、枝豆、ホーファーム産トマト、ラディッシュ、紅生姜、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル(豆苗)、醤油わさびドレッシング
EF NF DF 胡麻を含む

BABY ROMAINE CAESAR 14

ベビーロメインのシーザーサラダ

ロメインレタス、シェイブド・パルメザン、ホーファーム産トマト、クrostiーニ、カラマンシー・ブラックペッパードレッシング V NF

FARMERS MARKET SALAD 14

ファーマーズマーケットサラダ

レタス、キュウリ、ローストビーツ、オキナワ産サツマイモ、ホーファーム産トマト、ラディッシュ、ピーテンドリル(豆苗)、タラゴンドレッシング
VG V GF NF DF

ADD PROTEIN

追加トッピング

チキン +9 シュリンプ +15

地産地消の厳選された食材

HO FARMS, NALO FARMS, HANAIEI TARO, KONA KANPACHI, RAINBOW BEE'S HONEY, MAUI KU'IA CHOCOLATE, SUMIDA WATERCRESS, MARI'S GARDEN, ALOHA TOFU, WAIPOI MAUI GREENS, KAMUELA TOMATOES, HAMAKUA MUSHROOMS, WAIALUA EGGS, KUPU PLACE

AHI POKE BOWL 21

アヒポケボウル

スパイシー・アヒ・ポケ、醤油アヒ・ポケ、枝豆、キムチ、たくあん、紅生姜、ガーリックチップ、ふりかけ、ピーテンドリル(豆苗)、刻み海苔、日本米 NF 胡麻を含む

AVOCADO TOAST 17

アボカドトースト

アボカドマッシュ、目玉焼き、ホーファーム産トマト、きゅうり、ラディッシュ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル(豆苗)、ルッコラ、クレソン、タラゴンドレッシング、エブリシングシーズンング、サワードウブレッド NF DF

AHI POKE NACHOS 23

アヒポケナチョス

醤油アヒ、ワンタン、さつまいも、タロイモ、シュリンプチップ、アボカド、スパイシーマヨ、柚子クレマ、刻みネギ、赤玉ねぎのピクルス、ピーテンドリル(豆苗)、刻み海苔、枝豆
NF 胡麻を含む

GRILLED CHEESE AND 18
TOMATO SOUP

グリルドチーズとトマトスープ

チェダー、スイス、ゴーダ、プロヴォローネチーズ、トマトバジルスープ、サワードウブレッド EF NF

CHICKEN WINGS 16

チキンウィング

パッファローソース、BBQソース、または韓国風ガーリックソースから選択
EF DF NF 胡麻を含む

ENTREES

メイン料理

LOBSTER ROLL 36

ロブスターロール

ロブスター、柚子マヨ、レモン、フレッシュディル、ニューイングランドスタイル・ホーギーロール、フライドポテトまたはサラダ NF

BIG MO'S SPICY CHICKEN SANDWICH 26

ビッグ・モーのスパイシーチキンサンドイッチ

バターミルクに漬け込んだ地鶏胸肉のフライ、自家製パンズ、スパイシーマヨ、ディルピクルス、赤玉ねぎ、フライドポテトまたはサラダ NF

PANILOLO BURGER 26

パニオロバーガー

認定アンガスビーフパティ、BBQプリスケット、ベーコン、チェダーチーズ、フライドオニオンリング、レッドオニオンのピクルス、フライドポテトまたはサラダ NF

PRINCE BURGER 24

プリンスバーガー

認定アンガスビーフパティ、お好みのチーズ、レタス、カムエラトマト、フライドオニオンリング、自家製バーガーパンズ、オーサムソース、フライドポテトまたはサラダ NF

TARO BURGER 24

タロバーガー

ハナレイ・タロイモパティ、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、アーティチョークタルタルソース、フライドポテトまたはサラダ V

MARGHARITA PINSА FLATBREAD 24

マルゲリータ・ピンサ・フラットブレッド

サンマルツァーノ・トマトソース、カムエラトマト、スイートバジル、パルメザンチーズ、イタリアン・フラットブレッド NF EF

BBQ CHICKEN PINSА FLATBREAD 24

BBQチキン・ピンサ・フラットブレッド

キアヴェエスモークBBQチキン、モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、レッドオニオン、ピーマン、ルッコラ、BBQソース、イタリアンフラットブレッド NF EF

HAWAIIAN COFFEE RUBBED RIBEYE 38

ハワイアン・コーヒー・ラブド・リブアイ

12オンス ビーフリブアイ、コーヒー・ラブ、ポテト、ルッコラサラダ (タラゴンドレッシング)、コーヒー・デミグラスソース NF DF GF

KIAWE SMOKED HALF CHICKEN 35

キアヴェ・スモーク・ハーフチキン

根菜、レッドオニオンのピクルス、ローストポテト NF EF

KONA KANPACHI 35

コナ・カンパチ

皮付きカンパチのフィレ、ひじきと枝豆のご飯、出汁ポン酢 NF EF

PAPPARDELLE BURRATA PASTA 32

パッパルデッレ・ブッラータパスタ

フレッシュブッラータチーズ、マルゲリータソース、焦がしホーファーム産トマト、エキストラバージンオリーブオイル、パルメザンチーズ、手ちぎりバジル、サワードウブレッド、自家製パスタ、チキン追加 +9、シュリンプ追加 +15 NF

RESTAURANT MANAGER

SHARELLE MARTIN

VG - VEGAN V - VEGETARIAN NF - NUT FREE GF - GLUTEN FREE EG - EGG FREE DF - DAIRY FREE

生または加熱不十分な肉、家禽肉、魚介類、甲殻類、または卵の摂取は、食中毒のリスクを高める可能性があります。当店で、お料理の準備にあたり最も新鮮な食材を使用しております。特定の食材が調達できない場合は、品質や鮮度を維持するため、類似の食材を使用することがございます。食物アレルギーや特別な食事制限がある場合は、少なくとも 72 時間前までにお申し出ください。6 名様以上のグループでのご利用には、お会計時に 18% のサービス料を自動的に加算させていただきます。このサービス料の全額は、本日サービスを担当した現場スタッフに分配されます。030226