

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、
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、クロスティニ、
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、
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, HANALEI TARO, KONA KANPACHI,
RAINBOW BEE'S HONEY, MAUI KU'IA CHOCOLATE, SUMIDA
WATERCRESS, MARI'S GARDEN, ALOHA TOFU, WAIPOLI 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、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、
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ニング、
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、
刻み海苔、枝豆
NF 胡麻を含む

GRILLED CHEESE AND 18
CREAM OF
MUSHROOM SOUP
グリルドチーズとクリームマッシュルームスープ

チェダーチーズ、スイスチーズ、ゴーダチーズ、
ブロヴォローネチーズ、クリーム オブ マッシュルーム
スープ、サワードウブレッド EF NF

CHICKEN WINGS 16
チキンウイング

バッファローソース、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

PANIOLO BURGER 26
パニオロバーガー

認定アングスビーフパティ、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

認定アングスビーフパティ、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、自家製タルタルソース、フライドポテトまたはサラダ V

PRINCE SAIMIN 22
プリンス サイミン

チャーシュー、海老、かまぼこ、卵、青ねぎ NF DF *スープには甲殻類が含まれています

MARGHARITA PINSA 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 PINSA FLATBREAD 24
BBQチキン ピンサ フラットブレッド

キアヴェスモーク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、出汁ボン酢 NF EF

SAUSAGE PRIMAVERA PASTA 32
ソーセージ プリマヴェーラ パスタ

ホワイティワインとガーリックのクリームソース、パプリカ、イタリアンソーセージ、玉ねぎ、自家製ガヴァテッリパスタ、サワードウブレッド添え
チキン追加 +9、シュリンプ追加 +15 NF EF

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。当店では、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。061726