

Liquid Artistry

ILIKEA'S MAI TAI	14.50
Awarded the Title of World's Best Mai Tai , created using: Bacardi 8, Amaretto, Canton Ginger Liquor, Kaffir Lime Sour and Caramelized Pineapple, topped with Pineapple-Bacardi Sorbet This is the Mai Tai you <i>must try</i> while in the islands!	
<hr/>	
Coconut Wireless	12.50
Gin, Coconut Water, Lemongrass Syrup, Pineapple and Fresh Cucumbers	
Soothing Seas	12.50
Vodka, Fresh Lime Juice, Basil-Mint-Cucumber Syrup, Aloe Vera Juice	
Bellows Beach House	12.50
Soho Lychee Liquor, Lychee Puree, Fresh Lemon, Rock Candy Syrup	
Pualani	12.50
Gin, St. Germaine, Guava Puree and Fresh Cucumbers	
CREATE YOUR OWN	
Four Classic Cocktail Recipes with the following selection of Fruit Purees: Guava, Caramelized Pineapple, Lychee, Mango, Passion Fruit, Banana, White Peach or Coconut	
Mojito	12.50
Silver Rum, Lime Juice, Rock Candy Syrup, Fresh Mint <i>Recommended Flavors: Lychee, Coconut</i>	
Margarita	12.50
Blanco Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice <i>Recommended Flavors: Pineapple, Passion Fruit</i>	
Caipirinha	12.50
Cachaca, Fresh Lime Wedges, Rock Candy Syrup <i>Recommended Flavors: White Peach, Caramelized Pineapple</i>	
Bellini	12.50
Prosecco with Puree of Choice <i>Recommended Flavors: Guava, Mango, White Peach</i>	

Non-Alcoholic Refreshers

Lychee Fizz	8.50
Lychee Puree, Fresh Lemon Juice, topped with Sparkling Water	
Tropical Wave	8.50
Strawberries, Basil, Fresh Lemon, Lemon-Lime Soda	
Island Sunset	8.50
Caramelized Pineapple, Orange Juice, Mango Puree, Grenadine	
Polynesian Paradise	8.50
Guava, Hibiscus, Fresh Lime, Ginger Ale	

Signature Lemonades and Limeades

Lavender Lemonade	8.50
Fresh Lemon Juice with a hint of Lavender	
Basil Lemonade	8.50
Fresh Basil mixed with Fresh Lemon Juice	
Pom-Strawberry Lemonade	8.50
Fresh Strawberries mixed with Pomegranate and Fresh Lemon Juices	
Coconut Limeade	8.50
Fresh Lime Juice and Coconut Syrup	

Honolulu Coffee Company

Honolulu Coffee Company Trump Blend Hawaiian Coffee	5.00
Regular or Decaf	
French Press	8.00
Honolulu Coffee Company 100% Kona or Kona Decaf	

Tea Forté Selection

Black	Earl Grey, Estate Darjeeling, English Breakfast, Decaf English Breakfast, Oolong	5.00
Green	Jasmine Green, Sencha, Moroccan Mint	5.00
Herbal	Chamomile Citron, Ginger Lemon Grass	5.00

Wine by the Glass and Bottle

	Glass	Bottle
CHAMPAGNE		
Jaume Serra Cristalino, Brut Cava, Penedes, Spain	12	56
Perrier-Jouet, Grand Brut, Champagne, France	22	116
Taittinger, La Francaise, Champagne, Epernay, France	22	116
WHITE		
Chardonnay, Rombauer, Carneros, California	19	89
Chardonnay, Oyster Bay, Marlborough, New Zealand	10	46
Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, New Zealand	12	56
Pinot Grigio, Palmina, Santa Barbara County, California	12	56
RED		
Pinot Noir, Byron, Santa Barbara Valley, California	12	56
Merlot, Trefethen, Napa Valley, California	13	64
Red Blend, Cervantes, Napa Valley, California	19	89
Cabernet Sauvignon, Justin, Paso Robles, California	17	70

Beer

DRAFT BEER

Asahi, Japanese Lager, Japan	6
Longboard, Premium Lager, Kailua-Kona, Hawaii	6
Budlight, Light Lager, Missouri	5
Heineken, Euro Pale Lager, Holland	6

BOTTLED BEER

Bud Light, Light Lager, Missouri	6
Budweiser, Pale Lager, Missouri	6
Coors Light, Pale Lager, Colorado	6
Corona, Pale Lager, Mexico	7
Guinness, Dry Irish Stout, Ireland	7
Heineken Light, Light Lager, Holland	7
Kaliber, Non-Alcoholic, Ireland	6

CRAFT BEER

Inversion IPA, American IPA, Oregon	8
Rogue Dead Guy, German Maibock, Oregon	8
Old Rasputin, Imperial Stout, California	8
Hitachino Nest White Ale, Witbier, Japan	8
Chimay Red, Abbey Dubbel, Belgium	11
Big Island Brewhaus, IPA, Kamuela 22oz	12

Lunch Time

11:00 a.m. to 6:00 p.m.

The Trump* New York Steak (8 oz.), Red Wine Demi, Vegetables, Steamed Rice, Local Mixed Greens, locally made Ice Cream	36.00
The Local-Moco* Hamburger Steak, Sunny Side Up Fried Egg, Steamed Rice, Local Mixed Greens, locally made Ice Cream	33.00
The Wai'olu* Pan Seared Catch of the Day with Linguine, Spinach Florentine Cream Sauce, Local Mixed Greens, locally made Ice Cream	33.00
The Waikiki* Seafood Pescatora with Spaghetti, Red Sauce, French Baguette, Local Mixed Greens, locally made Ice Cream	35.00
Pupus	
Thai Chicken Wings* Creamy Yogurt Dip, Chili Cucumber Sauce	12.50
Nachos Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa, Sour-Cream, Jalapenos	13.00
California Roll* Alaskan King Crab, Cucumber, Avocado	16.00
Spicy Tuna Roll* Fresh Hawaiian Ahi Tuna, House Made Spicy Sauce	16.00
Quesadilla* Four Cheese Blend, Guacamole, Salsa, Sour Cream Add Herb Grilled Chicken or BBQ Kalua Pork	16.00 22.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Bento Boxes

Tempura Bento* Shrimp and Vegetable Tempura, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	26.00
Wafu Steak Bento* Seared New York Steak with Momiji Oroshi Ponzu Sauce, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	26.00
Tempura Tendon* Shrimp and Vegetable Tempura, Steamed Rice, Miso Soup, Local Mixed Greens, Pickled Vegetables	26.00

Salad

Caesar Salad* Crispy Eggplant Croutons, House Made Dressing Add Grilled Chicken	13.00 19.00
Local Mixed Greens Tomato, Carrots, Calamansi Vinaigrette	13.00
Lemongrass Shrimp Salad* Pacific Tiger Prawns, Spicy Lemongrass Sauce, Mint Cilantro Vinaigrette	21.00
Oriental Chicken Salad* Grilled Chicken, Tomato, Won Ton Strips, Candied Nuts, Orange Dressing	19.00
Seasonal Fresh Fruit Plate With Choice of Cottage Cheese or Strawberry Yogurt	19.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Entrée

Turkey Club Wrap Turkey Breast, Lettuce, Local Tomato, Avocado, Bacon	20.00
Fish Tacos* Fresh Deep Fried Catch, Salsa Verde and Roja	20.00
Shrimp Tacos* Deep Fried Pacific Tiger Shrimp, Salsa Verde and Roja	22.00
Chicken Katsu Sandwich* Breaded Chicken Breast, Shredded Cabbage, Mustard, Tonkatsu	20.00
Grilled Chicken Marinara Sandwich* Baked Tomato and Mozzarella, San Marzano Tomato Sauce	20.00
In-Yo Burger* 10 oz. Sirloin Burger, Fried Egg Sunny Side Up, Bacon, Cheddar	23.00
Build Your Own Burger* 10 oz. Sirloin Burger, with selection of: Bacon, Caramelized Onions, Mushrooms, Cheddar, Swiss, Gouda, Lettuce, Tomato	23.00
Veggie Burger Local Tomato, Butter Lettuce, Onion, Sun Dried Tomato Aioli	22.00
Fish and Chips* Beer Batter Deep Fried, House Made Tartar Sauce	22.00
Japanese Style Curry* Choice of Chicken Katsu, Garlic Shrimp or Grilled Steak Steamed Rice, Local Mixed Greens, Pickled Vegetables	26.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

For our Guests Twelve and Under

Beverages

FROM THE JUICE BAR Apple, Orange, Guava, Pineapple, Grapefruit, Tomato, Cranberry	6.00
FIZZIES Coke, Diet Coke, Sprite, Fruit Punch, Root Beer, Ginger Ale, Shirley Temple, Roy Rogers	5.00
FROM THE SMOOTHIE BAR Banana Blizzard Banana, Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies, Whipped Cream	8.00
Lava Flow Virgin Lava Flow with Red and White Swirls	8.00
Cookie Monster Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies, Chocolate Syrup	8.00
Build Your Own Choose from the following: Guava, Strawberry, Banana, Mango, Coconut, Passion Fruit, Raspberry	8.00
Sandwiches <i>All items include choice of French Fries or Fruit Cup</i>	
PB+J or PB+B (banana)	7.50
Hot Dog	8.50
Grilled Cheese Triangles	8.50
Mini Hamburger or Cheeseburger*	10.50

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

Main Events

All items include choice of French Fries or Fruit Cup

Spaghetti Marinara	8.50
Cheese Pizza	8.50
Chicken Fingers*	10.50

Sweets and Treats

Trump Jr. Sundae	7.50
Vanilla Ice Cream, Chocolate Chip Cookies, Whipped Cream, Cherry	
Gelato	8.50
Chocolate, Strawberry, Vanilla Bean, Lime Sorbet	

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Wai'olu Sunset Fare

3:00 p.m. to 6:00 p.m.

FROM CHEF'S KITCHEN

Thai Chicken Wings*	8.00
Creamy Yogurt Dip, Chili Cucumber Sauce	
Poke of the Day*	8.00
Fresh Local Fish, Ogo, Green Onion, Sesame Seed, Round Onion	
Lemongrass Shrimp Salad*	8.50
Pacific Tiger Prawns, Spicy Lemongrass Sauce, Mint Cilantro Vinaigrette	
Sashimi of the Day*	12.00
Fresh Island Fish served with Traditional Condiments	
Nachos	8.00
Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa, Sour Cream, Jalapenos	
Edamame Hummus	8.00
Edamame, Garlic, Olive Oil, Fresh Lime, Crostini	
Artisanal Cheese Selection	15.00
Domestic and International Cheeses, Berries, Crostini	
Spicy Tuna Roll*	9.50
Fresh Hawaiian Ahi Tuna, House Made Spicy Sauce	
Cali Roll*	9.50
Alaskan King Crab, Cucumber, Avocado	
Spicy Hamachi Roll*	9.50
Fresh Hamachi, House Made Spicy Sauce	
Seafood Dynamite*	12.00
Scallops, Shrimp, Mushrooms, Zucchini, Onions	

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Sunset Inspired Liquid Artistry

Lanikai Shore 9.00
Japanese Shochu, Fresh Sweet and Sour, Mango Puree, Soda

Lana'i Breeze 9.00
Grey Goose Cherry Noir, Caramelized Pineapple Puree, Splash of Grenadine

Draft Beer

Bud Light, Kona Longboard Lager, Heineken, Asahi 3.00

Wines by the Glass

Cristalino, Sparkling Rose Wine, Spain 6.00
Scents of Raspberry and Cherry with a Clean and Crisp Finish

Oyster Bay, Marlborough, New Zealand 6.00
White Fruit and Citrus enhanced with a Creamy Lemon Finish

Forefront, Pinot Noir, California 6.00
Lifted Aromas of Black Raspberry and Star Anise with an abundance of Sweet Cherry, Raspberry, and Pomegranate

Stone Cellars, Cabernet, California 6.00
Deep Dark Ruby Color, with hints of Blackberry and Cassis

Shochu by the Glass

Shochu is a beverage native to Japan, most commonly distilled from Barley, Sweet Potatoes or Rice

Yokaichi, Barley or Rice 4.00

Satsuma Shiranami, Sweet Potato 4.00

Aka Kirishima, Sweet Potato 4.00

Dessert

Chocolate Crunch Bar 10.00
Wonderfully crunchy bottom made of imported Wafers and Praline topped with a Silky Chocolate Mousse

Passion Stack 10.00
Coconut Mango Mousse, Raspberry Passion Fruit Coulis, Coconut Dacquoise, Chocolate Glaze

Bread Pudding 12.00
Chocolate Croissant, Vanilla Bean, Fresh Berry Compote

Lappert's Gelato 10.00
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Macadamia Nut, Kona Coffee, Kaffir Lime Sorbet

カクテル

イリケアズ マイタイ (Ilikea's Mai Tai) 14.50

ハワイ島コナで開催されたインターナショナル・マイタイ・コンテストで
ワールドベスト・マイタイ賞を獲得した当店自慢のカクテルです。ぜひお試しください!

材料:バカルディ8、アマレット、広東ジンジャーリキュール、コブミカンサワー、
キャラメライズドパイナップル、パイナップル バカルディシャーベット

ココナッツワイヤレス (Coconut Wireless) 12.50

ジンとココナッツウォーター、レモングラスシロップ、パイナップル、
キュウリのカクテル

プアラニ (Pualani) 12.50

ジン、セイント・ジャメイン、グアバ、キュウリのカクテル

スージングシーズ (Soothing Seas) 12.50

ウォッカ、フレッシュライムジュース、バジルミントキューカンバーシロップ、
アロエジュースをミックスした爽やかな味わいのカクテル

ベローズビーチハウス (Bellows Beach House) 12.50

ソーホーライチリキュール、ライチピュール、氷砂糖シロップ、レモンのカクテル

4つのクラシックカクテルをお好みのフレーバーで

~お好みのフルーツピュールをお選びください~

グアバ・キャラメライズドパイナップル・ライチ・マンゴー
パッションフルーツ・バナナ・ホワイトピーチ(白桃)・ココナッツ

モヒート (Mojito) シルバーラム、ライムジュース、氷砂糖シロップ、ミント 12.50

<お薦めフレーバー>ライチ、ココナッツ

マルガリータ (Margarita) ブランコテキーラ、コアントロー、ライムジュース 12.50

<お薦めフレーバー>パイナップル、パッションフルーツ

カイピリーニャ (Caipirinha) カシャッサ、ライムウェッジ、氷砂糖シロップ 12.50

<お薦めフレーバー>ホワイトピーチ、カラメライズドパイナップル

ベリーニ (Bellini) プロセッコとお好みのフルーツピュール 12.50

<お薦めフレーバー>グアバ、マンゴー、ホワイトピーチ

ノンアルコールカクテル

ライチフィズ (Lychee Fizz) 8.50

ライチピュール、フレッシュレモンジュース、スパークリングウォーター

トロピカルウェイブ (Tropical Wave) 8.50

レモンライムソーダとイチゴ、バジル、フレッシュレモン

アイランドサンセット (Island Sunset) 8.50

オレンジジュースとマンゴーピュール、
キャラメライズドパイナップル、グレナディン(ザクロシロップ)

ポリネシアンパラダイス (Polynesian Paradise) 8.50

ジンジャーエールとグアバ、ハイビスカス、フレッシュライム

シグネチャーレモネード&ライムエード

ラベンダーレモネード (Lavender Lemonade) 8.50

搾りたてのレモンジュースに香香しいラベンダー少し

バジルレモネード (Basil Lemonade) 8.50

搾りたてのレモンジュースにフレッシュバジルをミックス

ポムストロベリーレモネード (Pom-Strawberry Lemonade) 8.50

搾りたてのレモンジュースにザクロジュースと新鮮なイチゴをミックス

ココナッツライムエード (Coconut Limeade) 8.50

搾りたてのライムジュースとココナッツシロップをミックス

コーヒー&ティー・バー

ホノルル・コーヒー・カンパニー トランプ・ブレンド又はデカフェ 5.00

フレンチ・プレス (French Press) (16oz/480ml) 8.00

ホノルル・コーヒー・カンパニー100%
コナ・コーヒーまたはデカフェ

ティー・フォルテ・ティー・セレクション (Tea Forte) 全ティー 5.00

アールグレー、イングリッシュ・ブレイクファスト、
デカフェ イングリッシュ・ブレイクファスト、
煎茶、カモミール・シトロン、ジンジャー・レモン

ランチメニュー

ザ・トランプ (The Trump)* ニューヨークステーキ(約225g)赤ワインデミソース野菜と御飯添え ハワイ産ミックスリーフのサラダアイスクリーム付	36.00
ザ・ロコモコ (The Local-Moco)* ハンバーグステーキと目玉玉焼きデミグラソース御飯添え ハワイ産ミックスリーフのサラダアイスクリーム付	33.00
ザ・ワイオル (The Wai`Olu)* 本日の近海鮮魚のパンフライとリングイニパスタ、ディナーロール添え クリーミーなホウレン草のソース、ハワイ産ミックスリーフのサラダ アイスクリーム付	33.00
ザ・ワイキキ (The Waikiki)* シーフードスパゲッティ、トマトソース、ディナーロール添え ハワイ産ミックスリーフのサラダ、アイスクリーム付	35.00
ププス(おつまみ)タイ風チキンウイングス	
チキンウイングス (Thai Chicken Wings)* クリーミー・ヨーグルト・ディップ&きゅうりのチリ・ディップ	12.50
ナチョス (Nachos) トルティーヤチップスに、チェダーチーズ、ワカモレ、サルサ、 サワークリーム、ハラペーニョペッパーをトッピング	13.00
カリフォルニアロール (California Roll)* タラバガニ、キュウリ、アボカド入り	16.00
スパイシーツナロール (Spicy Tuna Roll)* 新鮮なハワイ産のマグロと自家製スパイシーソース入り巻き寿司	16.00
ケサディア (Quesadilla)* クワトロチーズ、ワカモレ、サルサ、サワークリーム グリルした香草風味のチキン 又はバーベキューポーク	16.00 22.00

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

お弁当

海老と野菜の天麩羅弁当 (Shrimp & Veggie Tempura Bento)* 海老と野菜の天ぷら、御刺身、野菜の煮物、御飯、香の物	26.00
和風ステーキ弁当 (Wafu Steak Bento)* 和風ステーキ、葉おろしポン、お刺身、野菜の煮物、御飯、香の物	26.00
天丼 (Tempura Tendon)* 味噌汁、ハワイ産ミックスリーフのサラダ 香の物	26.00
サラダ	
シーザーサラダ (Caesar Salad)* ロメインレタスのサラダに揚げナスのクルトンを散らし、特製ドレッシングで グリルドチキン入り (Add Grilled Chicken)	13.00 19.00
ミックスグリーンサラダ (Local Mix Greens) ハワイ産ミックスリーフのサラダをスイートチキナーヴィネグレットで	13.00
レモングラス と海老のサラダ (Lemongrass Shrimp Salad)* 太平洋産タイガー海老のサラダ 爽やかな香りのレモングラスソース	21.00
オリエンタル チキンサラダ (Oriental Chicken Salad)* グリルドチキン、トマト、揚げワントン、スイートナッツ入り 甘酸っぱいオレンジドレッシングで	19.00
季節のフルーツプレート (Seasonal Fresh Fruit Plate) 旬の果物をカッテージチーズ または ストロベリーヨーグルトとともに	19.00

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

メイン

ターキークラブラップ (Turkey Club Wrap) ターキー胸肉、レタス、ハワイ産トマト、アボカド、ベーコン入り	20.00
フィッシュタコス (Fish Tacos)* 新鮮な魚のフライ入り レッド&グリーンサルサ添え	20.00
シュリンプトコス (Shrimp Tacos)* 太平洋産タイガーエビのフライ入り レッド&グリーンサルサ添え	22.00
チキンカツ サンドイッチ (Chicken Katsu Sandwich)* こんがり揚げた鶏胸肉のカツサンド 刻みキャベツ、からしバター、トンカツソース入り	20.00
グリルした香草風味のチキンサンドイッチ (Chicken Sandwich)* マリナラソース、ハワイ産ミックスリーフのサラダ	20.00
「陰陽」バーガー (In-Yo Burger)* 目玉焼き、ベーコン、チェダーチーズをトッピングした 特製サーロインバーガー(約280g)	23.00
ビルド ユア オウン バーガー (Build Your Own Burger)* サーロインバーガー(約280g)に下記よりお好みのトッピングを加えて ベーコン、カラメライズドオニオン、マッシュルーム、レタス、トマト、 チェダーチーズ、スイスチーズ、ゴーダチーズ	23.00
ベジーバーガー (Veggie Burger) ハワイ産トマト、バターレタス、オニオン、 サンドライトマトのアイオリソース入り野菜バーガー	22.00
フィッシュ&チップス (Fish And Chips)* サクッと揚げたビール衣のフィッシュフライとポテトフライ 自家製タルタルソースで	22.00
カレーライス (Japanese Style Curry)* チキンカツ、ガーリックシュリンプ、又はグリルしたニューヨークステーキ ハワイ産ミックスリーフのサラダ 福神漬、らっきょう	26.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

ジュース・ステーション (Juice) アップル、オレンジ、グアバ、パイナップル、 グレープフルーツ、トマト、クランベリー	6.00
ソーダ (Soda) コーラ、スプライト、フルーツポンチ、ルートビア、 ジンジャーエール、シャーリーテンブル	5.00
スムージー	
バナナ・ブリザード (Banana Blizzard) バナナ、バニラアイスクリーム、 クラッシュクッキー、ホイップクリーム	8.00
ラバ・フロウ (Lava Flow) ココナッツとストロベリーのスムージー	8.00
クッキー・モンスター (Cookie Monster) バニラアイスクリーム、チョコレート・チップ・クッキー チョコレートシロップ	8.00

12歳以下のお子様のみ

フルーツ・カップもしくはフライドポテトからお選びください
サンドイッチ

ピーナッツバター&ジャム (PB&J)	7.50
ホット・ドッグ (Hot Dog)	8.50
グリル・チーズ (Grilled Cheese)	8.50
ミニ・ハンバーガー (Hamburger)	10.50
又はチーズバーガー* (Cheeseburger)	

メイン

トマトソースのスパゲッティ (Spaghetti)	8.50
チーズ・ピザ (Pizza)	8.50
フライド・チキン* (Chicken Fingers)	10.50

デザート

トランプ・ジュニア・サンデー (Trump Sundae)	7.50
バニラアイスクリーム、チョコチップクッキー ホイップクリーム、チェリー	
ジェラート (Gelato)	8.50
チョコレート、ホワイトチョコレート、 ストロベリー、バニラ、バナナ	

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

サンセット・メニュー Wai'olu
おすすめメニューの中からお選びください
午後3時から午後6時まで 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

シェフのキッチンから

カリッとしたタイ風手羽先 Crispy Thai Chicken Wings*	8.00
クリーミー・ヨーグルト・ディップ & きゅうりのチリ・ディップ	

本日のポケ Poke of the Day*	8.00
新鮮な、海草、ねぎ、ごま、タマネギ	

レモングラス風味海老サラダ Lemon Grass Shrimp Salad*	8.50
海老、スパイシー なレモングラス ソース	

本日のお刺身 Sashimi of the Day*	12.00
新鮮なお魚	

ナチョス Nachos	8.00
チェダー チーズ、ワカモレ、サルサ、サワー クリーム、ハラペーニョ	

枝豆フムス Edamame Hummus	8.00
枝豆、ニンニク、オリーブ オイル、ライム、クロスティーニ	

特選チーズ Artisanal Cheese Selection	15.00
国産、外国産のチーズ、ベリー、クロスティーニ	

スパイシー・ツナ・ロール Spicy Tuna Roll*	9.50
マグロのピリ辛巻	

カリフォルニア・ロール Cali Roll*	9.50
アラスカ産タラバガニ、アボカド、キュウリの巻	

スパイシー・ハマチ・ロール Spicy Hamachi Roll*	9.50
ハマチのピリ辛巻	

シーフード・ダイナマイト Seafood Dynamite*	12.00
ホタテ、エビ、マッシュルーム、ズッキーニ、タマネギ	

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

サンセット・リキッド・アーティストリー
カクテル

ラニカイ・ショアー
焼酎、ライムサワー、マンゴーピューレ、ソーダ

9.00

ラナイ・ブリーズ
チェリーウォッカ、パイナップルピューレ、グレナディン

9.00

生ビール (Draft Beer)
生ビールすべて

3.00

バドライト (Bud Light)
コナ・ロングボード・ラガー (Kona Longboard Lager)
ハイネケン (Heineken)
アサヒ (Asahi)

グラス・ワイン

クリスタリーノ、スパークリング・ロゼ・ワイン、スペイン
ラズベリーとさくらんぼのさわやかな香り
(Cristalino, Sparkling Rose Wine, Spain)

6.00

オイスターベイ、シャルドネ、ニュージーランド
ホワイト フルーツ、シトラスにオークの香り
(Oyster Bay, Chardonnay, New Zealand)

6.00

フォアフロント、ピノ・ノワール、カリフォルニア
ラズベリーとザクロ
(Forefront, Pinot Noir, California)

6.00

ストーン・セラー、カベルネ、カリフォルニア
濃いルビー色、ブラックベリーとカシス
(Stone Cellars, Cabernet, California)

6.00

グラス焼酎

よかいち (Barley or Rice)
麦又は米
薩摩白波
赤霧島

4.00

4.00

4.00