

Liquid Artistry

ILIKEA'S MAI TAI 14.50

Awarded the Title of **World's Best Mai Tai**, created using:
Bacardi 8, Amaretto, Canton Ginger Liqueur, Kaffir Lime Sour
and Caramelized Pineapple, topped with Pineapple-Bacardi Sorbet
This is the Mai Tai you *must try* while in the islands!

Maui Mule 12.50

Maui Organic Ocean Vodka, Ginger Puree, Fresh Limes, Sparkling Water

South Shore 12.50

Matcha Green Tea infused New Amsterdam Vodka, Fresh Cucumber,
Fresh Mint, Citrus Sour, Aloe Vera, Lemon Lime Effervescence

Sunset Spiked 12.50

Tanteo Jalapeno Tequila, Prickly Pear Puree, Cointreau,
Housemade Candy Syrup, Fresh Lime Juice

Sparkling Strawberry Cosmopolitan 12.50

Bacardi Dragonberry Rum, Grey Goose L'Orange, Cranberry Juice,
Fresh Lime Juice, Strawberry, Sparkling Wine

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
Recommended Flavors: Lychee, Coconut

Margarita 12.50

Blanco Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice
Recommended Flavors: Pineapple, Passion Fruit

Tom Collins 12.50

Gin, fresh Lemon Juice, Housemade Candy Syrup, Effervescence
Recommended Flavors: White Peach, Lychee

Bellini 12.50

Sparkling Wine with Puree of Choice
Recommended Flavors: Guava, Mango, White Peach



Non-Alcoholic Refreshers

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

Signature Lemonades and Limeades

Lavender Lemonade Fresh Lemon Juice with a hint of Lavender	8.50
Basil Lemonade Fresh Basil mixed with Fresh Lemon Juice	8.50
Strawberry Peach Lemonade Fresh Strawberries, White Peach Puree and Fresh Lemon Juices	8.50
Coconut Limeade Fresh Lime Juice and Coconut Syrup	8.50

Kaua'i Coffee Company

Kauai Coffee Trump Blue Mountain Blend Regular and Decaffeinated	5.00
French Press (16oz) 100% Kona	8.00

Rishi Selection

Black	English Breakfast, Earl Grey, Mango	5.00
Green	Matcha Super Green	5.00
White	Peach Nectar	5.00
Herbal	Chamomile Medley, Peppermint, Blueberry Hibiscus, Tangerine Ginger (Caffeine-Free)	5.00

Wine by the Glass and Bottle

	Glass	Bottle
CHAMPAGNE AND SPARKLING		
Jaume Serra Cristalino, Brut Cava, Penedes, Spain	12	56
J Vineyards, Cuvee 20, Brut, Sparkling, California NV	16	77
Taittinger, La Francaise, Champagne, Epernay, France	22	107
Domaine Carneros, Taittinger, Rose, Brut, California	20	97

WHITE

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, New Zealand	12	57
Pinot Grigio, Tiefenbrunner, Trentino-Alto Adige, Italy	11	52
Riesling, Dr. Loosen, Dr. L, Mosel-Saar-ruwer, Germany	11	53
Albarino, Fillaboa, Rias Baixas, Spain	12	58
Vingnier, Freemark Abbey, Napa Valley, California	15	72
Chardonnay, Laguna, Russian River Valley, California	12	58
Chardonnay, Cambria Clone 4, Santa Maria Valley, California	15	73
Chardonnay, Rombauer, Carneros, California	18	88

ROSE

Gassier Sables d'Azur, Botes de Provence, France	12	57
--	----	----

RED

Pinot Noir, Byron, Santa Barbara Valley, California	12	56
Merlot, Trefethen, Napa Valley, California	13	64
Zinfandel, Federalist, Lodi, California	14	66
Malbec, Don Miguel Gascon, Reserva, Mendoza, Argentina	13	62
Cabernet Sauvignon, Educated Guess, Napa Valley, California	14	67
Cabernet Sauvignon, Justin, Paso Robles, California	17	72

Beer

DRAFT BEER

Asahi, Japanese Lager, Japan	7
Longboard, Premium Lager, Kailua-Kona, Hawaii	7
Fat Tire, Amber Ale, Colorado	7
Heineken, Pilsner, Holland	7

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	20

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, Local Made Ice Cream	38.00
The Local-Moco* Hamburger Steak, Sunny Side Up Fried Egg, Steamed Rice, Local Mixed Greens, Local Made Ice Cream	34.00
The Wai'olu* Pan Seared Catch of the Day with Linguine, Spinach Florentine Cream Sauce, Local Mixed Greens, Local Made Ice Cream	34.00
The Waikiki* Seafood Pescatora with Spaghetti, Red Sauce, French Baguette, Local Mixed Greens, Local Made Ice Cream	36.00
Pupus	
Thai Chicken Wings* Creamy Yogurt Dip, Chili Cucumber Sauce	13.00
Nachos Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa, Sour-Cream, Jalapenos	14.00
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	20.00 26.00

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Bento Boxes

Tempura Bento* Shrimp and Vegetable Tempura, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	27.00
Wafu Steak Bento* Seared New York Steak with Momiji Oroshi Ponzu Sauce, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	27.00
Tempura Tendon* Shrimp and Vegetable Tempura, Steamed Rice, Miso Soup, Pickled Vegetables	27.00

Salad

Caesar Salad* Crispy Eggplant Croutons, House Made Dressing Add Grilled Chicken	14.00 20.00
Local Mixed Greens Tomato, Carrots, Calamansi Vinaigrette	14.00
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 under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne 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	22.00
Shrimp Tacos* Deep Fried Pacific Tiger Shrimp, Salsa Verde and Roja	23.00
Chicken Katsu Sandwich* Breaded Chicken Breast, Shredded Cabbage, Mustard, Tonkatsu	22.00
Grilled Chicken Marinara Sandwich* Baked Tomato and Mozzarella, San Marzano Tomato Sauce	21.00
In-Yo Burger* 10 oz. Sirloin Burger, Fried Egg Sunny Side Up, Bacon, Cheddar	24.00
Build Your Own Burger* 10 oz. Sirloin Burger, with selection of: Bacon, Caramelized Onions, Mushrooms, Cheddar, Swiss, Gouda, Lettuce, Tomato	24.00
Veggie Burger Local Tomato, Butter Lettuce, Onion, Sun Dried Tomato Aioli	22.00
Fish and Chips* Beer Batter Deep Fried, House Made Tartar Sauce	24.00
Japanese Style Curry* Choice of Chicken Katsu, Garlic Shrimp or Grilled Steak with Steamed Rice, Local Mixed Greens, Pickled Vegetables	26.00

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP kids

For our Guests Twelve and Under

Beverages

FROM THE JUICE BAR 6.00
Apple, Orange, Guava, Pineapple, Grapefruit, Tomato, Cranberry

FIZZIES 5.00
Coke, Diet Coke, Sprite, Fruit Punch, Root Beer, Ginger Ale,
Shirley Temple, Roy Rogers

FROM THE SMOOTHIE BAR
Banana Blizzard 8.00
Banana, Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies,
Whipped Cream
(Contains Nuts)

Lava Flow 8.00
Virgin Lava Flow with Red and White Swirls

Cookie Monster 8.00
Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies, Chocolate Syrup
(Contains Nuts)

Build Your Own 8.00
Choose from the following:
Guava, Strawberry, Banana, Mango,
Coconut, Passion Fruit, Raspberry

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

For our guests twelve and under.

Sandwiches

All items include choice of French Fries or Fruit Cup

PB+J or PB+B (banana)	7.50
Hot Dog	8.50
Grilled Cheese Triangles	8.50
Mini Hamburger or Cheeseburger*	10.50

Main Entrees

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 (Contains nuts)	
Gelato	8.50
Chocolate, Strawberry, Vanilla Bean, Roasted Banana, Lime Sorbet	

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Wai'olu Sunset Fare

Featured Daily Selections from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

FROM CHEF'S KITCHEN

Thai Chicken Wings*	10.00
Creamy Yogurt Dressing, Cucumber Chili Dip	
Poke of the Day*	10.00
Fresh Local Fish, Ogo, Green Onion, Sesame Seed, Round Onion	
Lemongrass Shrimp Salad*	10.00
Pacific Tiger Prawns, Spicy Lemongrass Sauce	
Sashimi of the Day*	14.00
Fresh Island Fish served with Traditional Condiments	
Nachos	10.00
Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa, Sour Cream, Jalapenos	
Edamame Hummus	10.00
Edamame, Garlic, Olive Oil, Fresh Lime, Crostini	
Artisanal Cheese Selection	16.00
Domestic and International Cheeses, Berries, Crostini	
Spicy Tuna Roll*	10.00
Fresh Hawaiian Ahi Tuna, House Made Spicy Sauce	
Cali Roll*	10.00
Alaskan King Crab, California Roll, Avocado	
Spicy Hamachi Roll*	10.00
Fresh Hamachi with House Made Spicy Sauce	
Seafood Dynamite*	14.00
Scallops, Shrimp, Mushrooms, Zucchini, Onions	

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Sunset Inspired Liquid Artistry

Lemongrass Collins 9.00
Kai Lemongrass Ginger Shochu, Housemade Sweet and Sour,
Sparkling Water

Pineapple Express 9.00
Pineapple infused Vodka, Orange Juice, Pineapple Juice,
Housemade Sweet and Sour, Campari Aperitivo Float

Draft Beer, Wines by the Glass

Kona Longboard Lager, Fat Tire 4.00
Heineken, Asahi

Featured Wines of the Day 6.00
A Selection of Red and White Wines

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, Roasted Salted Caramel Banana,
Macadamia Nut, Kona Coffee, Kaffir Lime Sorbet

Lilikoi Cheesecake 10.00
Classic New York Style Cheesecake, Fresh Big Island Lilikoi Sauce

Crème Brulee 10.00
Vanilla Bean Crème Brulee, Housemade Macaroon

Tiramisu 10.00
Housemade Lady Fingers, Fresh Italian Mascarpone Cream

Pistachio Passion Raspberry Tartlet 10.00
With Beach Glass Candy

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

マウイミュール (Maui Mule) 12.50
 マウイ産オーシャンウォッカ、スイートジンジャーピュール、フレッシュライム、
 スパークリングソーダ

サウス・ショア (South Shore) 12.50
 抹茶風味のニュー・アメストダム・ウォッカ、キュウリ、ミント、
 シトラス・サワー、アロエ、レモン・ライム・ソーダ

サンセット・スパイク (Sunset Spike) 12.50
 タンテオ・ハラピーニョ・ウォッカ、ブリックリーペア・ピュール、氷砂糖シロップ、
 フレッシュ・ライム・ジュース

スパークリング・ストロベリー・コスモポリタン (Sparkling Strawberry Cosmo) 12.50
 バカルディ・ラム・ドラゴンベリー、グレー・グース・ル・オレンジ、クランベリー・ジュース、
 フレッシュ・ライム・ジュース、ストロベリー、スパークリング・ワイン

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) ブランコテキィラ、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

トム・コリンズ (Tom Collins) ジン、フレッシュ・レモン・ジュース、
 氷砂糖シロップ、ソーダ<お薦めフレーバー> ホワイトピーチ、ライチ 12.50

ベリーニ (Bellini) スパークリングワインとお好みのピュール 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、ラベンダーシロップ

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

ストロベリーピーチレモネード (Strawberry Peach Lemonade) 8.50
 搾りたてのレモンジュース、ホワイトピーチピュール、イチゴ

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

カウアイコーヒー・トランプ・ブルーマウンテン・ブレンド 5.00

フレンチ・プレス (French Press) (16oz/480ml) 8.00
 100%コナ・コーヒー又はデカフェ

リシ・ティー・セレクション (Rishi Tea) ティー各種 5.00

ブラック: イングリッシュ・ブレイクファスト、アール・グレー、マンゴー
 グリーン: 抹茶スーパー・グリーン
 ホワイト: ピーチ・ネクター
 ハーバル: カモミール・メドレー、ペッパーミント、
 ブルーベリー・ハイビスカス、タンジェリン・ジンジャー(デカフェ)

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

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	38.00
ザ・ロコモコ (The Local-Moco)* ハンバーグステーキと目玉焼き デミグラソース ライス付 ハワイ産ミックスリーフのサラダ アイスクリーム付	34.00
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 デイナーロール添え 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	34.00
ザ・ワイキキ (The Waikiki)* シーフード スパゲッティ トマトソース デイナーロール添え ハワイ産ミックスリーフのサラダ アイスクリーム付	36.00
ブブス(おつまみ)	
タイ風 チキンウィングス (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	13.00
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	14.00
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	20.00
	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.

お弁当

海老と野菜の天麩羅弁当 (Shrimp & Veggie Tempura Bento)* エビと野菜の天ぷら、お刺身、野菜の煮物、御飯、香の物	27.00
和風ステーキ弁当 (Wafu Steak Bento)* 和風ステーキ、紅葉おろしポン酢、お刺身、野菜の煮物、御飯、香の物	27.00
天丼 (Tempura Tendon)* 味噌汁、香の物	27.00

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)	14.00 20.00
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テキーラヴィネグレットで	14.00
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) 旬の果物をカッターチーズ 又は 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	22.00
シュリンプタコス (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	23.00
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	22.00
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	21.00
「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)	24.00
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	24.00
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	24.00
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

12歳以下のお子様のみ

ジュース・ステーション 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 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、チョコレートチップとナッツのクッキー、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とナッツのクッキー、チョコレートシロップ	8.00

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, or PB+B)	7.50
ホット・ドッグ (Hot Dog)	8.50
グリル・チーズサンドイッチ (Grilled Cheese)	8.50
ミニ・ハンバーガー (Mini Hamburger)	10.50
ミニ・チーズバーガー (Mini Cheese Hamburger)	10.50

メイン (Main)

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

デザート (Dessert)

トランプ・ジュニア・サンデー (Trump Jr. Sundae) バニラアイスクリーム、チョコチップとナッツのクッキー、 ホイップクリーム、チェリー	7.50
---	------

ジェラート (Gelato)	8.50
お一つい選びください: チョコレート、ストロベリー、バニラ、バナナ	

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*) 10.00
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*) 10.00
新鮮なお魚、海草、ねぎ、ごま、タマネギ

レモングラス風味海老サラダ (Lemongrass Shrimp Salad*) 10.00
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*) 14.00
新鮮なお魚

ナチョス (Nachos) 10.00
CHEDDAR 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) 10.00
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) 16.00
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*) 10.00
マグロのピリ辛巻

カリフォルニア・ロール (Cali Roll*) 10.00
アラスカ産タラバガニのアボカド、キュウリの巻

スパイシー・ハマチ・ロール (Spicy Hamachi Roll*) 10.00
ハマチのピリ辛巻

シーフード・ダイナマイト (Seafood Dynamite*) 14.00
ホタテ、エビ、マッシュルーム、ズッキーニ、タマネギ

サンセット・リキッド・アーティストリー
カクテル

レモングラス・コリンズ (Lemongrass Collins) 9.00
レモングラス焼酎、スイートアンドサワー、クラブソーダ

パイナップル・エクスプレス (Pineapple Express) 9.00
パイナップルウォッカ、パイナップルジュース、オレンジジュース、
カンパリ、スイートアンドサワー

生ビール (Draft Beer) 4.00
生ビールすべて

ファット・タイヤ (Fat Tire)
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
ワインすべて

ワイン・オブ・ザ・デー (Wine of the Day) 6.00
赤ワイン又は白ワインからお選びください

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



デザート

チョコレートクランチ (Chocolate Crunch) チョコレートムースケーキ、ウェーハークラスト	10.00
パッションスタック (Passion Stack) ココナッツ、マンゴームース、パッションフルーツの3段ケーキ	10.00
ジェラート (Assorted Gelato) バニラ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、マカダミアナッツ、 コナコーヒー、カフィアライムシャーベット	10.50
ティラミス (Tiramisu) ハウスメードレディーフィンガーズ、フレッシュイタリアンマスカルポーネクリーム	10.00
ブレッドプリン (Bread Pudding) ベリーコンポート添え	12.00
リリコイチーズケーキ (Lilikoi Cheesecake) クラシックニューヨークチーズケーキ、ハワイ島産リリコイソース	10.00
クレームブリュレ (Crème Brulee) クラシックニューヨークチーズケーキ、 ハワイ島産リリコイソース	10.00
ピスタチオパッションラズベリータルト (Pistachio Passion Raspberry Tartlet) ピーチグラスキャンディー添え	10.00