

朝食 デリバリー: 6:30am-10:30am

トロピカルフルーツプレート 22 Tropical Fruit Plate*

旬のローカルフルーツ、メロン、バナナブレッド

ヌテラ・マラスダ (6個入り) 26 Nutella Malasadas (6 pcs)

スモークサーモン&ベーグル 28 Smoked Salmon and Bagel**

スコットランド産サーモン、トーストしたベーグル (プレーンまたはエブリシング)、ピーツホース ラディッシュクリームチーズ、赤玉ねぎ、キュウリ、トマト、ケッパー、ディル

キングスハワイアン フレンチトースト “ボンブス” 28 King’s Hawaiian French Toast “Bombs”

ハウピアソース、ココナッツマカダミアナッツ シュトロイゼル、季節のベリー、ベーコンビッツ、ホイップクリーム

バターミルクパンケーキ 24 Buttermilk Pancake

粉砂糖、ホイップクリーム
追加トッピング 各+6: マックナッツソース、ヌテラ、フレッシュベリー

卵 2個お好きなスタイルで 27 Two Eggs Any Style**

お好みのスタイルの卵2つ、お好みの朝食ミート (ベーコン、ハム、ポルトガルソーセージ、ポーク リンクソーセージまたはチキンソーセージ)、ポテトメドレー

ロコモコ Loco Moco*/** 34

アングスビーフのパティ、卵2個 (お好みの焼き方)、ポルトガルソーセージのフライドライス、青ネギ、デミグラスソース

ステーキ&エッグ 35 Steak and Eggs**

ストリップロインステーキ、目玉焼き、ミックスグリーン、ハリッサヴィネグレット

ルームデリバリーのお支払いは、お部屋付けまたは現金のみ承ります。

1回のお届けにつき10ドルの配達料、20%のサービス料、ならびに適用される税金がお会計総額に加算されます。サービス料は、全額がデリバリースタッフに分配されます。この料金にはハワイ州の税金がかかります。配達料は、賃金およびチップを除く経費としてホテルの運営管理費に充てられます。

* グルテンフリーでのご用意をご希望のお客様は、ご注文の際にお申し出ください。

** 肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形での消費は、食中毒の危険性が高まる恐れがあることを予めご了承ください。体調の良くない方は特にご注意ください。

ディナー デリバリー/ピックアップ: 5:45pm-9pm

前菜

チキンウィング Chicken Wings 26

6ピース、わさびランチディップ、お好みのソース (クラシックバッファローまたはゴマ醤油)

ポップコーンシュリンプ Popcorn Shrimp 22

塩コショウ味の一口サイズ海老フライ、カクテルソース、レモン

サラダ

追加: グリルチキン +12, エビ +16

ファーマーズマーケットサラダ 16 Farmer’s Market Salad

ミックスグリーン、ホーフアーム産トマト、キュウリ、ニンジン、レッドオニオンピクルス、ラディッシュ、リリコイと梅のヴィネグレットソース

シーザーサラダ Caesar Salad* 18

ロメインレタス、ホーフアーム産トマト、パルメザンチーズ、ハーブクルトン、カラマンシーシーザードレッシング

チキン Cobb サラダ Chicken Cobb Salad* 27

グリルした鶏むね肉、地元産ミックスグリーン、キュウリ、卵、ホーフアーム産トマト、スモークベーコン、ブルーチーズ、アボカド、マウイオニオンドレッシング

メイン

シグネチャー パニオロバーガー 34 Signature Paniolo Burger*

サーティファイドアングスビーフのパティ (約226g)、バターレタス、スイス&チェダーチーズ、マウイシュガーでキャラメリゼしたスモークベーコン、和牛肩バラ、BBQソース、クリスピーオニオン、プリオッシュパンズ、フレンチフライ

キアヴェスモーク ブリスケ (牛肩バラ) 38 Slow Kiawe Smoked Beef Brisket*

牛肩バラのスモーク、自家製BBQソース、ガーリックマッシュポテト、クリスピーオニオン、マンゴーコールスロー

シュリンプ・アンド・チップス 36 Shrimp ‘n Chips

ココナッツシュリンプ、テイタートッツ、オレンジタイチリソース添え

ニューヨークステーキのグリル 48 Grilled New York Strip*/**

ガーリックマッシュポテト、旬の野菜、マウイオニオンデミクリームソース

追加: エビ +16

ローストチキン Roasted Half Chicken* 36

コナ産シーソルトで味付けしたハーフチキン、サルサベルデ、フライドベビーポテト

チャウファン焼きそば Chow Fun Noodles 31

地元産野菜、豆腐、豆鼓ソース

追加: グリルチキン +12, エビ +16

フレッシュアイランドフィッシュ 42 Fresh Island Catch*

本日の魚、ホーフアーム産トマト、オリーブ、ケッパー、ガーリックコンフィ、トーストしたパールパスタ、ほうれん草

デザート

ウベとハウピアのチーズケーキ 13 Ube Haupia Cheesecake

地元産ウベのチーズケーキ、ココナッツハウピア、紫芋&ウベクリーム

デザートフルーツプレート 23 Dessert Fruit Plate*

旬のフレッシュフルーツ、パイナップル、キャラメリゼのディップソース

クッキー Cookie 7

ブラウニー Brownie 5

お飲みもの

ソフトドリンク (355 ml) 6

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、ルートビア

ビール (453 ml) 1本 11

6本パック 49

バドワイザー、バドライト、クアーズライト、ミラーライト

ビール (538 ml) 1本 12

6本パック 56

コナロングボードラガー

ワイン (187 ml)

プロセッコ、ラマルカ 10

ワイン (375 ml)

スパークリング、シャンドンブリュット 29

シャンパン、モエアンペリアルブリュット 46

シャルドネ、ラクレマ 38

シャルドネ、ソノマクトウラー 46

ソーヴィニヨンブラン、マーフィーグッド 26

ソーヴィニヨンブラン、マタンザスクリーク 36

ピノグリ、キングエステート 36

ピノワール、ラクレマ 46

カベルネソーヴィニオン、ロバート モンダヴィ 36

カクテル

カットウォーター ミルドブラッディマリー (355 ml) 11

カットウォーター スパイシーブラッディマリー (355 ml) 11

トルーリー 10

ブラックベリー、ワイルドベリー、

ブルーベリーアサイー、ラズベリーライム