

朝食 デリバリー: 6:30am-10:30am

Tropical Fruit Plate* 23

トロピカルフルーツプレート

旬のローカルフルーツ、メロン
バナナブレッド

Nutella Malasadas (6 pcs) 26

ヌテラ・マラスダ (6個入り)

Smoked Salmon and Bagel** 29.50

スモークサーモン&ベーグル

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、きゅうり、
トマト、ケッパー、ディル

King's Hawaiian French Toast

"Bombs" 27.50

キングスハワイアンフレンチトースト

"ボンブス" 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、ベーコンピッツ、ホイップクリーム

Brux Buttermilk Pancake 25.50

ブルックス・バターミルクパンケーキ

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

Two Eggs Any Style** 30.50

卵2個お好きなスタイルで

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

Loco Moco* 34

ロコモコ

アンガスビーフのパティ (約220g)、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

Steak and Eggs** 37

ステーキ&エッグ

ストリップロインステーキ、目玉焼き、マリズ
ガーデン産グリーン、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

Chicken Wings 26

チキンウィング

6ピース、わさびランチディップ、お好みのソース
(クラシックパッファローまたはアジアンBBQソース)

Popcorn Shrimp 25

ポップコーンシュリンプ

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 +10, エビ +16

Farmer's Market Salad 24

ファーマーズマーケットサラダ

ミックスグリーン、ホーフーム産トマト、きゅうり、
ニンジン、リリコイと梅のヴィネグレットソース

Caesar Salad* 23

シーザーサラダ

マリズガーデン産ベビーロメインレタス、ホーフーム産
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

メイン

Signature Paniolo Burger* 35

シグネチャー パニオロバーガー

サーティファイドアンガスビーフのパティ (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、自家製
プリオッシュパンズ、フレンチフライ

Slow Kiawe Smoked Beef Brisket* 48

キアヴェスモークブリスケ (牛肩バラ)

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

Grilled New York Strip* 57

ニューヨークステーキのグリル

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

Kiawe Smoked St. Louis Pork Ribs 38

キアヴェスモークセントルイススタイルポークリブ

フレンチフライ、マンゴーコールスロー、BBQソース

Shrimp 'n Chips 43

シュリンプ・アンド・チップス

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

Kiawe Smoked Chicken Breast* 39

キアヴェウッドスモークチキン

鶏むね肉、サルサベルデ、旬の野菜、
フライドベビーポテト

Vegetable Pasta* 32

ベジタブルパスタ

カヴァタツピパスタ、焼いたホーフーム産トマト、ケール、
エキゾチックマッシュルーム、パルミジャーノレッジャーノ

追加: グリルチキン +10, エビ +16

Pan Seared Kona Kanpachi* 48

コナ産カンパチのパンシアード

フライパンで焼き上げたカンパチ、ネギのフライドライス、
ゴマ生姜ペストソース、しいたけ、ボン酢だし、ハーブオイル

デザート

Ube Haupia Cheesecake 13

ウベとハウピアのチーズケーキ

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

Dessert Fruit Plate 23

デザートフルーツプレート

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

Cookie クッキー 7

Brownie ブラウニー 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、ソノマクトゥラー 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 マイ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

トゥルーリー 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