

朝食 デリバリー: 6:30am-10am

Tropical Fruit Plate* 22

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** 27

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" 28

キングスハワイアンフレンチトースト

"ボンブズ"

ハワイアンソース、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

Brux Buttermilk Pancake 24

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** 27

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 */** 29

ロコモコ

アングスビーフのパティ(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** 35

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韓国風スパイシーソース)

Popcorn Shrimp 22

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 16

ファーマーズマーケットサラダ

アーケイディアンズプリングミックス、ホーフアーム産トマト、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* 18

シーザーサラダ

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

メイン

Signature Paniolo Burger * 34

シグネチャー パニオロバーガー

サーティファイドアングスビーフのパティ(約226g)、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、自家製ブリオッシュパンズ、フレンチフライ

Slow Kiawe Smoked Beef Brisket* 38

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、BBQソース、ガーリックマッシュポテト、マンゴーコールスロー

Shrimp 'n Chips 36

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

Grilled New York Strip */** 48

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、新鮮野菜、マウイオニオンデミクリームソース

追加: エビ +16

Roasted Half Chicken* 36

ローストチキン

コナシーソルトで塩水漬けにしたハーフチキン、サルサベルデ、新鮮野菜、フライドベビーポテト

Chow Fun Noodle 31

チャウファン焼きそば

地元産野菜、豆腐、スパイシー豆鼓ソース
追加: グリルチキン +10, エビ +16

Fresh Island Catch* 42

フレッシュアイランドフィッシュ

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

Ube Haupia Cheesecake 13

ウベとハワイアのチーズケーキ

地元産ウベのチーズケーキ、ココナッツハワイアン、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 36

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

トゥルーリー 10

ブラックチェリー、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