

BEVERAGES ドリンク バーは午前9時から営業いたします。

Juice ジュース 5/8

オレンジ、パッションオレンジグアバ、フレッシュパイナップル、グレープフルーツ、またはクランベリー

Coffee コーヒー 5

ハワイアンパラダイス ノースショア サーフアーブレンド

Sunrise Bloody Mary 8 サンライズ ブラッディマリー

スカイウォッカ、ブラッディマリーミックス レギュラーまたは Preservation Co.スパイシー

Sunrise Mimosa サンライズ ミモザ 8

プロセッコとお好みのジュース (オレンジ、グアバ、パイナップル、またはパッションオレンジグアバ)

Village Mai Tai 12.50

ビレッジ マイタイ
ゴールドラム、オレンジキュラソー、アーモンドシロップ、スイート&サワーミックス、ダークラムフロート

Rise and Shine! 9

ライズ アンド シャイン
淹れたてのコーヒーとお好みのリキュール (ペイリーズアイリッシュクリーム、カルーア コーヒー、またはディサローノアマレット)

HEART STARTS ヘルシースタート

Old Fashioned Steel-Cut Oatmeal* 13

オールドファッシュョンド スチールカットオートミール
シナモン、ブラウンシュガー、ベリー

Pineapple Cobbler Steel-Cut Oatmeal* 16

パイナップルコブラー スチールカットオートミール
ローストパイナップル、ココナッツとマカダミアナッツのシュトロイゼル、クレームフレッシュ

🌸 Tropical Acai Bowl* トロピカル アサイボウル 14

アサイベリーの果肉、アップルバナナ、イチゴ、マンゴー、ブルーベリー、ココナッツフレーク、グラノーラ、レファハニー

Tropical Fruit Plate* トロピカルフルーツプレート 17

季節のローカルフルーツ、メロン、ベリー、バナナナッツブレッド

Continental コンチネンタル 20

ミニトロピカルフルーツプレート、焼きたてマフィン、ベストリー、バナナナッツブレッド、クロワッサン、ギリシャヨーグルト

Smoked Salmon and Bagel スモークサーモン&ベーグル 22

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)、ブルサンチーズ、オニオンピクルス、トマト、ケッパー、ディル

FROM THE GRIDDLE グリドルケーキ (パンケーキ) etc.

🌸 **Haupia Bread Pudding Crème Brûlée French Toast 26**
ハウピア (ココナッツ) ブレッドプディングのクレームブリュレフレンチトースト
オレンジシトラスベリー、ココナッツグラノーラ、パイナップル風味のメープルシロップ

Gourmet Buttermilk Waffle グルメバターミルクワッフル 18

Buttermilk Griddle Cakes* バターミルクグリドルケーキ 18

メープルシロップ または ココナッツシロップ

追加トッピング 各2

ストロベリー、ブルーベリー、バナナ、ベーコンピッツ、チョコレートチップ、マカダミアナッツ、温かいスパイスパイナップルのコンポート、ココナッツフレーク

*グルテンフリーグリドルケーキ +2

CHEF-INSPIRED CREATIONS シェフのクリエーション

いずれもケージフリーエッグを使用しています。

Loco Moco** ロコモコ 28

お好みのスタイルの卵2つ、ハンバーグ、
ごはん、マウイオニオンとマッシュルームのグレイビーソース

Avocado Toast** アボカドトースト 24

コナシーソルトと柑橘風味のアボカドマッシュ、ポーチドエッグ2つ、ロミトマト、ルッコラ、ハリッサヴィネグレット、黒胡麻、自家製サワードウブレッド

Mauka Toast マウカトースト 24

ブロシュート、モッツアレラチーズ、ルッコラ、トマトジャム、自家製カントリーブレッド

Makai Toast マカイトースト 24

スコットランド産スモークサーモン、エッグサラダ、ディル、自家製カントリーブレッド

Zen Breakfast** 禅ブラックファースト 31

コナ産カンパチの柑橘味噌焼き、ごはん、しば漬け、ゆで卵、お味噌汁

EGGS AND OTHER THINGS 卵料理 etc.

いずれもケージフリーエッグを使用しています。
オムレツにはブラックファーストポテトが付きまます。
ご希望により、卵白でご用意することもできます。

Create Your Own Omelet**/** クリエイト ユア オウン オムレツ 25

以下より好きな具を4つお選びください。
トマト、ローストマッシュルーム、オニオン、ミックススイートペッパー、ベビースピナッチ (ホウレン草)、ハラペーニョピクルス、ベーコン、ハム、ポークソーセージリンクス、チキンマンゴーソーセージ、ポルトガルソーセージ、チェダーチーズ、スイスチーズ、フェタチーズ
追加の具 各2

The Warrior Omelet**/** ザ ウォリアーオムレツ 27

ベーコン、ハム、ポークソーセージリンクス、ポルトガルソーセージ、チェダーチーズ

Grand Islander Omelet**/** グランドアイランダーオムレツ 26

ハム、ホーファーム産トマト、マッシュルーム、タマネギ、ほうれん草、チェダーチーズ

The Hula Girl Omelet**/** ザ フラガールオムレツ 26

卵白のオープンフェイスオムレツ
ホウレン草、ホーファーム産トマト、ローストマッシュルーム、アボカド、フレッシュモッツアレラチーズ、バジルとカシューナッツのベストソース

Steak & Eggs**/** ステーキ&エッグ 32

コナコーヒー風味のニューヨークステーキ、お好みのスタイルの卵2つ、ルッコラ、ハリッサヴィネグレット
クラブケーキ カラマンシーオランダーズソース添え +7

The 2 Egg Breakfast**/** ツーエッグ ブラックファースト 24

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、ソーセージリンクス、チキンマンゴーソーセージ、ポルトガルソーセージ、またはスパム)、ライスまたはポテト、トースト

Lū'au Benedict** ルアウベネディクト 27

黒豚ポークベリーのキアヴェウッド燻製、ケール、ポーチドエッグ、ロミトマト、グアバベリーオランダーズソース、タロイモマフィン

Pacific Crab Benedict** クラブベネディクト 30

太平洋産カニの身の詰まったクラブケーキ、アボカド、ポーチドエッグ、カラマンシーオランダーズソース、タロイモマフィン

Biscuits & Gravy** ビスケット&グレイビー 21

かぼちゃのビスケット、カルアポーク、ポルトガルソーセージのグレイビーソース、お好みのスタイルの卵2つ

🌸 The Sunrise Sandwich** ザ サンライズ サンドイッチ 25

グリドルエッグ、ベーコン3枚、バターレタス、チェダーチーズ、トマトマーマレード、オーサムソース、ハワイメイドのパンズ

🌸 このマークのついたメニューは、地元産の材料を使ったトロピックスおすすめ料理です。当店では、可能な限りハワイ産のサステナブルな食材を使用しています。伝統の技術を守り、また環境に配慮した農業・漁業・酪農を実践する以下の地元生産者に心から感謝します。
マリズガーデン、ハマクアマッシュルーム、ホーファーム、カフクファーム、フレッシュアイランドフィッシュカンパニー、トロピックフィッシュハワイ、コナコールドロブスター、ラトゥールベイクハウス、コナシーソルト

* このマークの付いたアイテムは、グルテンフリーでご用意することも可能です。ご希望のお客様は、ご注文の際にウェイターにお申し付けください。

** 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。食物アレルギーをお持ちのお客様は、ウェイターにお知らせください。

表示料金にはハワイ州消費税は含まれておりません。サービス料は含まれておりません。6名以上のグループのお客様には、19%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

TROPICSBREAKFAST