

BEVERAGES ドリンク

Maui Mai Tai マウイマイタイ 14.50
オールドライナラム (マウイ)、
オレンジキュラソー、アーモンドシロップ、
フレッシュパイナップルジュース
ピッチャー 65

Tropical Itch トロピカルイッチ 15.50
151 オーバーブルーフラム、ジムビームバーボン、
ダークラム、オレンジキュラソー、
パッションフルーツビュレ、アングスチュラピターズ

PUPUS プラス/おつまみ

Potato Sidewinders 17
ポテトサイドワインダーズ
ベイクドポテト
チェダーチーズとジャックチーズのブレンド、
ベーコンピッツ、チャイブ、サワークリームをのせて
or
パッファロースタイル
パッファローソース、ブルーチーズドレッシング、
セロリ、ブルーチーズクラムブル

Seared Ahi*/ シアード アヒ 24**
マグロのたたき、わさびとパクチーのアイオリソース、
海藻サラダ、酢の物

Pocho & Clams ポチョ&クラム 24
450gのアサリ、ポルトガルソーセージ、サンドライト
マト、だしバターソース、青ネギ、パクチー

Seared Hamachi*/ 22**
シアード ハマチ
ハマチのたたき、スイートオニオン、チリペッパー、
パクチー、トリュフ蒲焼ソース

**North Shore Style
Garlic Shrimp* 24**
ノースショア風ガーリックシュリンプ
殻付き海老のガーリックバターソースソテー

Blue Ocean ブルーオーシャン 15.50
オーガニックオーシャンウオッカ (マウイ)、
マイヤーズプラチナラム、ブルーキュラソー、
フレッシュローカルパイナップルジュース
ピッチャー 70

Kona Brewing Flight 11
コナブリューイング フライト
ビッグウェーブ、ロングボード、ファイヤーロックの
3種類のビール飲みくらべ

Fresh Catch Ceviche*/ 21**
鮮魚のセビーチェ
ハワイ産の魚、海老、ライムの搾り汁、マンゴー、
唐辛子、トマト、タマネギ、パクチー、
タロイモチップス

Hawaiian Ahi Poke*/ 21**
ハワイアンアヒ (マグロ) ポケ
ククイナッツソルト、お醤油、マウイオニオン
ライスを追加 \$5

Spicy Ahi Poke 21**
スパイシーアヒ (マグロ) ポケ
シラチャーアイオリソース、とびっこ、青ネギ
ライスを追加 \$5

Ocean Sampler 21**
オーシャンサンブラー
上記3点盛り

Coconut Shrimp 18
ココナッツシュリンプ
揚げたての海老フライ、スイートチリソース

8 pc Crispy Chicken Wings 19
クリスピーチキンウィング (8ピース)
オールドライナダークラムBBQソース、
パッファロー、甘辛コリアンソース味のいずれか

Crispy Calamari 17
クリスピーカラマリ (イカフライ)
ペパロンチーニ、スパイスマトソース、
スモークガーリックアイオリソース

FLATBREADS フラットブレッド

Vegetable Flatbread 20
ベジタブル フラットブレッド
アーティチョーク、カラマタオリーブ、ゴートチーズ、レッドオニオン、ルッコラ、シェリーヴィネグレット

Italian Flatbread 22
イタリアン フラットブレッド
サラミ、プロシュート、チェリーペッパー、パルメザンチーズ、ケールチップス

Seafood Flatbread 25
シーフード フラットブレッド
ロブスター、海老、ブリーチーズ、サンドライトマト、バジル、ニンニクチップ、パセリ

Chef's Inspiration Flat Bread シェフおすすめのフラットブレッド 25
本日のメニューは係の者にお尋ねください

FRESH SALADS サラダ

チキン入り +\$6 アヒ (マグロ) のたたき入り** +\$8 シュリンプ入り +\$12

The Farmer's Market Salad* 16
ザ ファーマーズマーケットサラダ
ハワイ産ミックスリーフ、トマト、椰子の新芽、きゅうり、ニンジン、リリコイバジルヴィネグレット

Caesar Salad* シーザーサラダ 17
ロメインレタス、レジャールチーズ、にんにくチップ、アンチョビのヴィネグレット

Shrimp & Crab Louie Salad* シュリンプ&クラブ ルイスアラダ 29
カニ、海老、きゅうり、トマト、ゆで卵、にんにく、ロメインレタス、ラディッキオ、
クリーミーシェリドレッシング

FROM SEA 海の幸

Macadamia Nut Crusted Mahi Mahi 39
マカダミアナッツクラステッド・マヒマヒ (魚)
ガーリック風味ハワイ産緑野菜、古代穀物、チリオイル、ロブスターマスカルポーネクリームソース
シュリンプ (4尾) 添え +\$12

Misoyaki Butterfish* 40
バターフィッシュの西京焼き
わさび風味ポテトビュレと葉にんにく添え

Mixed Seafood Pasta 42
ミックスシーフードパスタ
新鮮なハワイ産の魚、海老、あさり、ローカルマト、バジル、にんにく、白ワインバターソース

Roasted Kona Kampachi 39
コナ産かんぱちのロースト
白ごはんと菜心添え、ショウガ、香菜、青ネギ、ラー油、柚子だし醤油

5 pc Fish 'n Chips 32
フィッシュ (5ピース) アンド チップス
コナロングボードラガービール衣の魚の天ぷらとフレンチフライ、モルトビネガータルタルソース

FROM LAND 陸の幸

TBG Signature Burger トロピックス特製バーガー 26**
サーティファイドアングス牛のパティ (283g)、グリュイエールとブルーチーズブレンド、ルッコラ、
スライストマト、パイナップルとベーコンのジャム、スモークガーリックアイオリ
グルテンフリーパンズ使用 +\$2

BBQ Beef Brisket* 牛肩バラのバーベキュー 31
ベーコンとブルーチーズ入りポテトサラダと焼いたカフクコーン添え
オールドライナダークラムBBQソース、フライドオニオン

Long Smoked Ribs* ゆっくりスモークしたリブ 34
シェフ仕込み2度燻製のポークリブとカラードグリーン、オールドライナダークラムBBQソース、
コールスロー添え

Primo Beer Can Chicken プリモビア缶チキン 31
ビール缶に刺して燻製した鶏、マリネトマト、ライム、ガーリックマッシュポテトと葉にんにく添え

Hand Cut Ribeye Steak*/ 42**
ハンドカット リブアイステーキ
ハワイ産野菜、田舎風ガーリックマッシュポテト
田舎風ガーリックマッシュポテトの代わりにロブスターマスカルポーネマッシュポテト +\$14
シュリンプ (4尾) 添え +\$12

Veggie Burger* ヴェジーバーガー 24
地元産タロイモのパティ、ポータベラマッシュルーム、きゅうり、トマト、金時草、貝割れ大根、
スパイストマトジャム、ガーリックアイオリソース
グルテンフリーパンズ使用 +\$2

Veggie Yakisoba 野菜焼きそば 22
キキャベツ、タマネギ、ニンジン、青ネギ、ナスのスパイシーフリット、ケージフリーエッグの温泉卵
チキン入り +\$6 クリスピー豆腐 (厚揚げ入り) +\$6 シュリンプ入り +\$12

DESSERT デザート

Mango Lime Cheesecake* マンゴーライムチーズケーキ 11
ココナッツとライム風味マカロンのクラスト、モヒートクーリソース

16 Layer Dark Chocolate Ganache Cake 14
16層のダークチョコレートガナッシュケーキ
ダークチョコレートシェービング、パニラクレームアングレーズ

Coconut Haupia Bread Pudding ココナッツ ハウピア パンプディング 12
リリコイブレッドのトースト、ココナッツカスタード、ハウピアソース、マカダミアナッツジェラート

Fruit Plate* フルーツプレート 14
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

Ice Cream* アイスクリーム 9
パニラ、チョコレート、マカダミアナッツアイスクリーム、またはマンゴーソルベ

TROPICS DINNER

* 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。

表示料金は4.712%のハワイ州消費税込み。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、18%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

TROPICS BEVERAGES

ハワイ名物カクテル

ブルーハワイは、1957年、オランダのリキュールメーカーのセールスマンから新製品のブルーキュラソーを使った新カクテルの考案を依頼された、ヒルトン・ハワイアン・ビレッジ（当時はカイザー・ハワイアン・ビレッジ）の伝説ヘッドバーテンダーにより生み出されました。

トロピカルドリンクの王様“マイタイは、実はハワイが発祥地ではありません。ハリー・イーがヒルトンのバーテンダーになる前にトレーダー・ヴィックスに勤めていた際に考案したとされ、それがヒルトン・ハワイアン・ビレッジ、そしてハワイアンカクテルの代名詞となるほど人気になった理由です。

CLASSIC HILTON HAWAIIAN VILLAGE

ヒルトン・ハワイアン・ビレッジのクラシックカクテル

BLUE HAWAII ブルーハワイ 13.50 / ビッチャー (5人前) 60

ウォッカ、ブルーキュラソー、スイート&サワーミックス、炭酸水

ブルーオーシャンにアップグレード 15.50 / ビッチャー (5人前) 70

オーガニックオーシャンウォッカ (マウイ)、マイヤーズプラチナムラム、ブルーキュラソー、フレッシュローカルパイナップルジュース

VILLAGE MAI TAI ビレッジマイタイ 12.50 / ビッチャー (5人前) 56

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

マウイマイタイにアップグレード 14.50 / ビッチャー (5人前) 65

オールドラハイナム (マウイ)、オレンジキュラソー、アーモンドシロップ、フレッシュローカルパイナップルジュース

FROZEN DAIQUIRI BAR フローズンダイキリバー 11.50

ゴールドラムにお好みのフレーバーをブレンドして

フレーバー: ストロベリー、グアバ、マンゴー、バナナ、パッションフルーツ

※ハリー・イーはダイキリにバナナを加えた最初のバーテンダーと言われます。

TROPICAL ITCH-151 トロピカルイッチ 151 15.50

オーバーブルーフラム、ジムビームバーボン、ダークラム、オレンジキュラソー、パッションフルーツピュール、アンゴスチュラピターズ

※孫の手はハリーのトレードマークの飾りのひとつ。世界がハワイに注目するきっかけになったと言われます。

LOVELY HULA GIRL ラブリーフラガール 14.50

ウォッカ、グランマルニエ、コニャック、オレンジジュース、パッションフルーツ

※ かつてはヒルトン・ハワイアン・ビレッジのバーテンダーのシークレットハンドシェイクと言われたこのシグネチャーカクテルは、その名の通り飲む人を和ませる効果があるとされます。

TASTE OF THE TROPICS 南国カクテル

WAIKIKI COSMO ワイキキコスモ 14.50

マリブラム、アブソルートバニラウォッカ、フレッシュローカルパイナップル、イチゴピュール

PELE'S SUNSET ベレズサンセット 15.50

パトロンシルバーテキーラ、トリプルセック、マンゴーピュール、スイート&サワーミックス、イチゴの渦巻き

CUCUMBER & PINEAPPLE MOJITO 15.50

キューカンバー&パイナップルモヒート

バカルディパイナップルラム、アガヴェネクター、きゅうり、フレッシュローカルパイナップル、ライム、炭酸水

HAWAII FIVE-O ハワイ・ファイブ・オー

HAWAII 5-0 (A.K.A. LAVA ROCK) 13.50

ハワイ・ファイブ・オー (ラバロック)

アブソルートラズベリーウォッカ、ブルーキュラソー、スイート&サワーミックス、イチゴピュール

MCGARRETT SMASH 12.50 / ビッチャー (5人前) 55

マックギャレットスマッシュ

ジムビームバーボン、ミント、レモン、スイート&サワーミックス、アンゴスチュラピターズ

LOU GROVER ルーグローバー 12.50 / ビッチャー (5人前) 55

マリブブラックラム、パッションフルーツピュール、フレッシュライム、ジンジャーピア

DANNO PALMER ダンノ・パルマー 11.50 / ビッチャー (5人前) 51

ジェムソンアイリッシュウイスキー、アイスティー、レモネード

YAKUZA TEA ヤクザティー 16.50

アブソルートマンダリンウォッカ、マリブココナッツラム、ジン、サウザテキーラ、オレングリキュール、スイート&サワーミックス、コーラ、レモンの搾り汁

KAMEKONA MARGARITA 12.50 / ビッチャー (5人前) 55

カメコナマルガリータ

サウザテキーラ、スイカ、ライムの搾り汁、スイート&サワーミックス

BEER ビール

DRAFT BEER ドラフトビール

アメリカンビール 473ml **8.50** / 650ml **10.50** / 1892ml ビッチャー **32**

バドライト

輸入ビール 473ml **9.50** / 650ml **11.50** / 1892ml ビッチャー **32**

コナ“ビッグウェーブ” ゴールデンエール

ステラアルトワ

コナ“ロングボード” ラガー

ブルームーン

コナ“ファイヤーロック” ペールエール

サムアダムスポストンラガー

グースアイランド IPA

TRY A KONA BREWING FLIGHT 11
コナブリューイング・カンパニー・ビール 味くらべ
ビッグウェーブ、ロングボード、ファイヤーロックを各3オンスずつ

BOTTLED BEER 瓶ビール

プレミアムビール 8.50

バドワイザー

バドライト

ミラーライト

クアーズライト

ミケロプウルトラ

ベックス N/A

スペシャルティビール 9.50

コロナエクストラ

キリン一番搾り

ハイネケン

アムステルライト

アングリーオーチャードハードサイダー (GF)

ギネス

ドスエキス

WINE ワイン

BUBBLES 発泡ワイン – グラス / ボトル

プロセッコ、ミオネットプレスト、DOC トレヴィーゾ、イタリア – 9 / 36

スパークリング、エトワールロゼ、カーネロス、カリフォルニア – 16 / 64

スパークリング、シャンドンブリュット、カリフォルニア – 16 / 64

シャンパン、モエ・エ・シャンドン アンペリアルブリュット、エベルネ、フランス – 26 (187ml)

WHITE WINES 白ワイン – グラス / グラス+ハーフ / ボトル

ピノグリージョ、アルタルナ、トレンティーノ、イタリア – 11 / 16 / 44

ロゼ、シャプティエベルルーシュ、コートデュロース、フランス – 13 / 19 / 52

リースリング、ウェンテリバーバンク、アロヨセコ、モンレー、カリフォルニア – 10 / 14 / 40

ソーヴィニヨンブラン、ジョエル・ゴット、カリフォルニア – 13 / 19 / 52

シャルドネ、シャトーセントジーン、ノースコースト、カリフォルニア – 15 / 22 / 60

シャルドネ、チョークヒル、ソノマコースト、カリフォルニア – 17 / 25 / 68

RED WINES 赤ワイン – グラス / グラス+ハーフ / ボトル

ピノノワール、パーカーステーション、セントラルコースト、カリフォルニア – 15 / 22 / 60

ピノノワール、メイオミ、カリフォルニア – 16 / 23 / 64

テンブラニーリオ、トーレスセレステクリアンサ、DOリベラ・デル・ドゥエロ、スペイン – 12 / 17 / 48

メルロー、セブンフォールズセラーズ、ワルクスローブ、ワシントン – 16 / 23 / 64

マルベック、テラザス・アルト・デル・プラタ、メンドーサ、アルゼンチン – 10 / 14 / 40

カベルネソーヴィニヨン、ストーリーポイント、カリフォルニア – 14 / 20 / 56

カベルネソーヴィニヨン、ケンダル・ジャクソン ヴイントナーズリザーヴ、カリフォルニア – 15 / 22 / 60

カベルネソーヴィニヨン、ヘスシャーテイルランチ、レイクカウンティ、カリフォルニア – 18 / 24 / 72

レッドブレンド、ザカメサ Z キュヴェ、サンタイネス、カリフォルニア – 15 / 22 / 60

NON-ALCOHOLIC REFRESHERS ノンアルコールドリンク

ISLAND SUNSET アイランドサンセット 8.50 / ビッチャー 19.50

マンゴー、パイナップルジュース、オレンジジュース、グレナディンシロップ

ICED PLANTATION GINGER TEA 8.50 / ビッチャー 19.50

アイスプランテーションジンジャーティー

アイスティー、フレッシュパイナップルジュース、ジンジャーピア

COCO-POG SMOOTHIE ココ POG スムージー 8.50

パッションフルーツ、オレンジ、グアバ、ココナッツ、氷、バニラアイスクリーム

SMOOTHIE BAR スムージーバー 8.50

お好きなフレーバーとバニラアイスクリームをブレンドして

フレーバー: ストロベリー、グアバ、マンゴー、バナナ、パッションフルーツ、ブルーベリー

SOFT DRINKS ソフトドリンク 5.50

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、ジンジャーエール、ルートビア、レモネード、アイスティー

JUICES ジュース 5.50

オレンジ、POG (パッションオレンジグアバ)、パイナップル、グレープフルーツ、クランベリー

HAWAIIAN SPRINGS STILL or SAN PELLEGRINO

SPARKLING WATER 5.50

ハワイアンスプリングスウォーター (無発泡)

または サンペレグリーノ スパークリングウォーター (発泡)

RED BULL レッドブル 6.50

レギュラー、シュガーフリー