

ププス

ナチョス (Nachos) 18

自家製チーズソース、コーンサルサ、ブラックビーンズ、
トマト、クレマ、コチーヤチーズ、コリアンダー、ハラペーニョ
追加: カルアポーク +7、グリルドチキン +8

フライドチキンバイツ (Fried Chicken Bites) 24

骨なしフライドチキン 453g
お好みのソースを1つお選びください: ガーリック醤油、
スイート&スパイシー、スパイシー

ココナッツシュリンプ (Coconut Shrimp) 25

オレンジチリソース添え

ポップコーンシュリンプ (Popcorn Shrimp) 30

塩とにんにく酢風味のひとくちサイズ海老フライ 453g、
ローストパプリカアイオリソース、柚子カクテルソース、
レモン添え

ププサンプラー (Pupu Sampler) 28

スパイシーアヒポケ、ココナッツシュリンプ&チリソース、
フライドチキンダイナマイトの盛り合わせ
青ネギとレモンとともに

フレッシュサラダ

ファーマーズマーケットサラダ

(Farmers Market Salad)* 18

マリズガーデン産レタス、ホーフーム産トマト、キュウリ、
ニンジン、リリコイと梅のヴィネグレットソース
追加: グリルドチキン +8、海老 +12

シーザーサラダ (Caesar Salad)* 19

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、削りパルメザンチーズ、クロスティーニ、
シーザードレッシング

シアードアヒサラダ (Seared Ahi Salad)*/** 30

マグロのたたき、マリズガーデン産レタス、キュウリ、枝豆、
ホーフーム産トマト、酢漬け生姜、ポン酢わさびドレッシング

オールデイブレイクファスト

(ALL DAY BREAKFAST)

午後2時まで

ストリートアボカドトースト (Street Avo Toast)* 25

サワードウパンのトースト、つぶしたアボカド、カフク
コーン、ホーフーム産トマトのサルサ、温泉卵、
コチーハチーズ、オニオンピクルス、ラディッシュ、
エブリシングシーズニング、マリズガーデン産ミックス
グリーン、ハリッサヴィネグレットソース
追加: スモークサーモン +8

卵2個をお好みのスタイルで

(Two Eggs Any Style)*/** 27

お好みのミート(ベーコン、ポルトガルソーセージ、
またはポークソーセージリンクス)とミックスポテト添え

ロコモコ (Loco Moco) 30

アンガスビーフのパティ、ご飯、目玉焼き、青ネギ、
マッシュルームグレービーソース

*このマークの付いたアイテムは、グルテンフリーでもご用意でき
ます。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、鶏卵などの生食あるいはそれに近い状態での摂
取は、食中毒の危険性を高め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、事前に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(4.712%)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。

ハンバーガー&サンドイッチ

トロピックスバーガー (Tropics Burger)* 26

サーティファイドアンガスビーフのパティ(ラウンドと
サーロインのブレンド)、エイスイランドソース、
レタス、トマト、タマネギ、ピクルス、自家製ブリオッシュ
バンズ、お好みのチーズ
追加: アボカド +3、ベーコン +3

パニオロバーガー (Paniolo Burger)* 29

スモークベーコン、チェダーチーズ、オニオンリング、
レタス、トマト、オールドドラハイナラムバーベキュー
ソース、自家製ブリオッシュバンズ

グリルドフィッシュサンドイッチ

(Grilled Catch of the Day Fish Sandwich)* 28

獲れたて地魚のグリル、レタス、トマト、シラチャー
アイオリソース、マンゴーコールスロー、アルティザン
ロール

グリルドハワイアンチキンサンドイッチ

(Grilled Hawaiian Chicken Sandwich)* 27

バーベキューチキンプレスト、パイナップルのシラチャー
グリル、スイスチーズ、マリズガーデン産バターレタス、
アルティザンロール

モンテクリストサンドイッチ

(Monte Cristo Sandwich) 26

スモークハムとスイスチーズのホットサンド、ストロベ
リーグアバジャムとサワークリーム、キングスハワイアン
スイートブレッド

クラブ BLT サンドイッチ (Crab BLT Sandwich) 35

クラブケーキ、キャンディベーコン、バターレタス、トマト、
キュウリのピクルス、OMGソース、アルティザンロール

ノーミートヒヤヴェジーバーガー

(No Meat Here)* 26

ブラダーディブズタロパティ、レタス、タマネギ、トマト、
アボカド、チポトレコールスロー、ブリオッシュバンズ

ローカルスペシャルティ

カルビ (Kalbi Short Ribs) 29

ゆかりご飯、マカロニサラダ、キムチとともに

ポケボウル (Poke Bowl)*/** 30

スパイシーポケ、醤油ポケ、海藻サラダ、にんにくチップ、
青ネギ、チリペッパー、酢漬け生姜、ふりかけご飯

醤油ラーメン (Shoyu Ramen) 26

サンヌードル製中華麺、昆布だし、チャーシュー、温泉卵、
青ネギ、メンマ、海苔、辣油

トロピックス ミックス弁当 (Tropics Bento Mix) 34

フライドチキンダイナマイト、カルビ、スパイシーポケ
またはリム(海藻)ポケ、すし飯、ふりかけ、酢漬け生姜、
海藻サラダ

スイーツ

マイヤーレモンストロベリーショートケーキ

(Meyer Lemon Strawberry Shortcake) 12

ワイレアマイヤーレモン、いちご、バニラクリーム

チョコレートシフォンケーキ

(Chocolate Chiffon Cake) 15

ワイアルアチョコレートバタークリーム、ラズベリークーリ
ソース

フルーツプレート (Fruit Plate) 21

新鮮な季節のフルーツ、ベリー、キャラメリゼパイナップルの
ディップソース

トロピカルドリームアイスクリーム 3スクープ

(Tropical Dream Ice Cream) 14

ハワイアンバニラまたはキャラメルマカダミアナッツ

トロピカルカクテル (TROPICAL COCKTAILS)

ブルーハワイ (Blue Hawaii) 14

ドレイクスオーガニックウォッカ、ブルーキュラソー、
スイート&サワーミックス、炭酸水

ビレッジマイタイ (Village Mai Tai) 13

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

カウアイタイ (Kauai Tai) 16

コロアシルバーラム、コロアダークラム、パイナップル、
アーモンドシロップ、レモンサワー、オレンジキュラソー

ブルーオーシャン (Blue Ocean) 16

オーガニックオーシャンウォッカ (マウイ)、パカルディス
ペリオールラム、パイナップルジュース、ブルーキュラソー

フローズンダイキリ (Frozen Daiquiri) 13

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、マンゴー、パッションフルーツ

ドラフトビール (DRAFT BEER)

16オンス 10 | 22オンス 14

バドライト (Bud Light)

16オンス 11 | 22オンス 15

コナブリューイングカンパニー (Kona Brewing Co.):
ビッグウェーブゴールドエンール (Big Wave Golden Ale)、
ロングボードラガー (Longboard Lager)、ファイヤーロック
ペールエンール (Fire Rock Pale Ale)、ゴールドクリフ IPA
(Gold Cliff IPA)

マウイブリューイングカンパニー ビッグスウェル IPA

(Maui Brewing Co. Big Swell IPA)

ワイキキブリューイングカンパニー イングリッシュブラウン
エンール (Waikiki Brewing Co. English Brown Ale)

ホノルルビアワークス ココヴァイツェン

(Honolulu Beerworks Cocoweizen)

ラニカイピルボックスポーター (Lanikai Pillbox Porter)

パラダイスサイダーズ パイナップルクルーザー

(Paradise Ciders Pineapple Cruiser)

ドッグフィッシュヘッド 60 ミニッツ IPA

(Dogfish Head 60 Minute IPA)

ブルームーン (Blue Moon)

ステラアルトワ (Stella Artois)

ゴールデンロードパッションウルフ

(Golden Road Passion Wolf)

トロピカルイッチ (Tropical Itch) 16

151オーバープルーラム、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、アンゴスチュラピターズ

ラブリーフラガール (Lovely Hula Girl) 15

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のブレンド

ピニャコラーダ (Pina Colada) 13

ゴールドラム、パイナップル、ココナッツクリーム
のブレンド、またはストロベリーを流し込んだラパフロウ
追加: ダークラムフロート +3

トロピカルブリーズ (Tropical Seabreeze) 15

パカルディスペリオールラム、ブルーキュラソー、
パイナップル、パッションフルーツ、ココナッツクリーム

※パイナップルジュースはすべてハワイ産の搾りたてを
使用しています。

瓶ビール (BOTTLE BEER)

プレミアム (Premium) 9

バドワイザー (Budweiser)

バドライト (Bud Light)

ミラーライト (Miller Lite)

クアーズライト (Coors Light)

ミケロブウルトラ (Michelob Ultra)

スペシャルティ (Specialty) 10

ブルームーン (Blue Moon)

ハイネケン (Heineken)

ハイネケン 0.0 (Heineken 0.0)

コロナ プレミア (Corona Premier)

ラグニタス IPA (Lagunitas IPA)

ギネス ドラフト (Guinness Draught)

ステラアルトワ (Stella Artois)

サムアダムス ボストンラガー (Sam Adams Boston Lager)

ドスエクス ラガー (Dos Equis Lager)

シエラネバダ ヘイジーリトルシング IPA

(Sierra Nevada Hazy Little Thing IPA)

トゥルーリー ワイルドベリー ハードセルツァー

(Truly Wild Berry Hard Seltzer)

バドライト ハードセルツァー (Bud Light Hard Seltzer)

(ブラックチェリー、マンゴー)

ワイン (WINE)

グラス / 1½グラス / ボトル

プロセッコ、リオンドスプマンテ (Prosecco, Riondo Spumante) ヴェネト、イタリア 10/40

スパークリング、シャンドンブリュットクラシック (Sparkling, Chandon Brut Classic) カリフォルニア 16/64

シャルドネ、ダックホーン デコイ (Chardonnay, Decoy by Duckhorn) ソノマカウンティ、カリフォルニア 14/19/56

ソーヴィニヨンブラン、ワイラウリヴァー (Sauvignon Blanc, Wairau River) マールボロ、ニュージーランド 10/16/48

ロゼ、フルールドメール (Rose, Fleur de Mer) コートドプロヴァンス、フランス 15/20/60

カベルネソーヴィニヨン、ダオウ (Cabernet Sauvignon, DAOU) パソロブレス、カリフォルニア 18/26/76

ピノノワール、カンブリア "ジュリアズヴィンヤード" (Pinot Noir, Cambria "Julia's Vineyard")

サンタマリアヴァレー、カリフォルニア 15/20/60

ノンアルコールカクテル & ドリンク (ZERO PROOF COCKTAILS & DRINKS)

アイランドサンセット (Island Sunset) 9

マンゴー、パイナップル、オレンジ、グレナデンシロップ

アイスクリームスムージー (Ice Cream Smoothie) 10

バナナアイスクリー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、マンゴー、パッションフルーツ

ソフトドリンク (Soft Drinks) 5

コココーラ、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

無糖アイスティー (Unsweetened Iced Tea) 5

コーヒー (Coffee) 5

ジュース (Juice) 5

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

ハワイアンボルカニックウォーター

(Hawaiian Volcanic Still Water 600ml) 5.5

サンペレグリーノ スパークリングウォーター

(San Pellegrino Sparkling Water 500ml) 5.5