

SOUP スープ

Ewa Corn and Potato Chowder with Sourdough Croutons cup カップ 9 bowl ボウル 11
トウモロコシとジャガイモのチャウダー クリスピーポルトガルソーセージ、チェダーチーズ、チャイブ、甘いパンクルトン

SALADS サラダ

 Add Today's Hawaiian Sustainable Catch 本日のハワイ産魚と一緒に 9
Add Chicken チキンと一緒に 8 Add Shrimp 地元産のエビと一緒に 10

'AMA'AMA Chopped Salad side サイド 12 regular レギュラー 18
アマアマチョップサラダ クリスピーワントン、ベーコン、アボカド、刻みトマト、アボカド、卵、ふりかけ、ケイパー、自家製ランチドレッシング添え

Upcountry Romaine Caesar Salad or Field Greens side サイド 10 regular レギュラー 16
内陸産のロメインレタスのシーザーサラダ、または葉野菜のグリーンサラダ

ENTREES 主菜

すべてのサンドイッチに、フライドスイートポテト、フレンチフライ、地元産グリーンサラダのいずれかを付け合わせとしてお選びいただけます。

 Catch of the Day 本日の鮮魚 時価 地元で採れた食材と一緒に 価格は日によって変わりますのでお尋ねください。

 Seafood Poke Bowl 23
シーフードポケボウル 醤油味キハダマグロ、タコ、たまご、海苔

 Today's Hawaiian Sustainable Catch Tacos with Island Slaw and Salsa 22
環境に配慮して捕獲したハワイ産の鮮魚で作ったタコス 地元野菜のコールスローとサルサ添え

 Lobster Roll 25
ロブスターロール、ベーコン、レタス、ポルトガル甘いパンロールのアボカドサンドイッチ

Roasted Chicken Salad with Sumida Watercress on Ciabatta Bread 19
ローストチキンサラダのチャバッタサンドイッチ スミダ農園産クレソン添え

'AMA'AMA Soup and Sandwich Combo 20
トウモロコシとジャガイモのチャウダー、ロースト ハーフチキンサラダサンドイッチコンボ

 Steak and Blue Cheese Ciabatta 22
ステーキとブルーチーズソース。グリルリバーステーキ(6 オンス)、地元のトマト、レッドオニオン漬け、クリーミーブルーチーズドレッシング
トーストチャパタパン、マウイスタイルのポテトチップス

 Half Pound Grilled Chuck Burger 20
ハーフポンドグリルチャックバーガー あなたの好きな選択、チーズ、レッドオニオン
カムエラトマト、バターレタス、ベーコンアイオリのブリオッシュパン


DESSERTS デザート

Warm Honokaa Honey Mochi Cake 12
ホノカアハニーの温かいもちケーキ あずきジェラート、ハウピア、キャラメルソース

Pineapple Cheesecake 12
パイナップルチーズケーキ
ニューヨークスタイルのチーズケーキ、パイナップルコンポート、パイナップルトウイール、トロピカルソース、バニラベーンジェラート

Mocha Chantilly Cake 12
モカシャンティケーキ コーヒー寒天、コーヒーアングレーズ、マカデミアナッツヌガティーヌ、チョコレートジェラート

Sorbet 6
ソルベ・リリコイ、グアバ、ストロベリー

水はリクエストに応じて提供しています。私たちの天然資源の節約にご協力いただきありがとうございますマハロ。
7名様以上の団体様には、18%のサービス料金が加算されます。お支払いには、ハワイの一般消費税 4.71%が一律で加算されます。
 こちらのメニューは、お客様のお好みにあわせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。
生の食品や十分加熱されていない肉、シーフード、甲殻類、卵を摂取することで、お客様によっては健康を損なう可能性があります。