



black angus bbq burger \$16

黒アンガス牛の・バーベキュー・ハンバーガー

パイナップル入りコールスロー・サラダ +

チポトル(チリソース)入りバーベキュー・ラム・ソース

\$15 rum drunken chicken club sandwich

チキン・クラブ・サンドイッチ

アップル・ウッド・スモーク・ベーコン +

サン・ドライ・トマトとケーパー入りアイオリソース

fresh caught grilled mahi mahi sandwich \$16

グリルしたマヒマヒのサンドイッチ

アジア風ペスト・ソース + ピリッとした刺激のチリ・ナマス

\$12 fire rock ale hot dog

ファイヤー・ロック・エール・ホットドック

ポルトガル風・スイート・ブレッド +

マンゴー・サンバル・ケッチャップ

soup and layered bruschetta \$15

特製スープ+サンドイッチ

レモンとアーチチョークの冷たいスープ +

プロシュート(生ハム)、トマト、バジル入りレリッシュの

サンドイッチ

\$15 shrimp bisque and thai noodle salad

シュリンプ・ビスク+タイ風ヌードル・サラダ

ジンジャー・バジル風味の海老のポタージュ +

タイ風ヌードル・サラダ + レモングラスと海老

asian chicken salad \$13

アジア風チキン・サラダ

クリスピーなアジア風千切りサラダ +

柚子と醤油のドレッシング

\$12 hamakua tomato panzanella salad

ハマクア産トマト・パンザネラ・サラダ

ハマクア産トマト、マウイ・オニオン、ナロ・グリーン、ハチミツ入りドレッシング

\$17 ~served with option of house cured *ahi* pastrami

(ご希望によりアヒ-鮭-のパストラミ風を添えて)

on the side サイド・ディッシュ

smoked sea salt pommes frites \$6

ポテト・フレンチ・フライ

スモーキーなあら塩風味のフレンチ・フライ

presented by executive chef colin hazama

"Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness"

"Regarding the safety of these items, written information is available upon request".