

## seafood appetizers

シーフードの前菜

**south seas inspired shrimp cocktail** 15  
南国の海からのシュリンプ・カクテル  
toasted sesame seaweed salad serve  
with zesty cocktail sauce

**sashimi** フキラウ(海の幸)一刺身 19  
sliced ahi sashimi with soy wasabi  
and pickled ginger

## salads

サラダ

produce sourced from our local farms

**shrimp cobb salad** 16  
ビヨンド・ザ・リーフ/シュリンプ・コブ・サラダ  
smoked bacon, eggs, corn, cheddar, iceberg lettuce,  
lemon avocado vinaigrette

**pacific chicken caesar salad** 14  
ブルー・パシフィック/シーザー・チキン・サラダ  
romaine lettuce, Hawaii grown tomato, parmesan cheese

**asian chicken salad** 14  
サウス・シーズ/アジアン・チキン・サラダ  
grilled chicken, mac nuts, napa cabbage,  
bean sprouts, wonton crisps, sesame vinaigrette

**ginger ahi tuna salad** 17  
カ・エフ・カイ/ジンジャー・アヒ・ツナ・サラダ  
nalo farms greens, tomato, bell peppers, soy vinaigrette

## artisan sandwiches

アーティサン・サンドイッチ

all sandwiches served on hearth baked breads from  
los angeles' famous "la brea" bakery and maui chips

**c.b.l.t トロピカル・スウィング/チキンc.b.l.t.** 16  
shaved chicken breast, smoked bacon, tomato,  
mozzarella, avocado, herb aioli, on la baccia brea

**roast beef & gorgonzola** 16  
ワイメア・パニオロ/ロースト・ビーフ&ゴルゴンゾーラ  
caramelized onions, tomato, mixed greens,  
on french sourdough baguette

**tomato & mozzarella** 14  
スウィート・レイラニ/トマト&モツアレラ・チーズ  
wild field greens, artichoke aioli, basil pesto,  
on la baccia bread

**turkey & cranberry** 16  
クヒオ・ビーチ/ターキー&クランベリー  
pepper jack, chipotle cranberry chutney,  
on seeded baguette

## brick oven pizzas

レンガ造りのオーブンで焼いたピザ

**cheese pizza** チーズピザ 11

**nalo farms tomato & chop basil** 15  
オアフ島ナロ農場産トマトとバジルの葉

**hamakua farms wild mushroom** 15  
ハワイ島ハマクア農場のワイルドマッシュルーム

**the meat lovers** 15  
ハーフ入りイタリアンソーセージ、ペパロニ、ハワイ産ハム&ベーコン

**additional vegetarian toppings** 1  
ベジタリアントッピング追加

**additional meat toppings** 2  
ミートトッピング追加

## hot island favorites and pupus

アイランド・ププス(おつまみ)

**market fresh fish tacos** 17  
魚市場直送鮮魚のフィッシュタコス  
fresh mahi mahi, soft flour tortillas, guacamole,  
with housemade charred corn salsa

**Hawaiian style chicken wings** 15  
ラナイの有名なチキンウイング  
pineapple teriyaki seasoned grilled chicken wings,  
served with ranch dressing

**fire grilled bbq burger** 16  
ファイヤーグリル・ブラックアンガス・バーガー  
½ pound black angus burger, our chipotle rum bbq sauce,  
caramelized onions, lettuce, tomato, served with fries

**kiawe grilled hot dog** 13  
キアヴェ・グリル・ホットドック  
all beef ¼ pound hot dog on a portuguese sweet bread,  
caramelized onions, served with steel cut idaho fries

**braised beef nachos** 13  
ブレイズド・ビーフ・ナチョス  
housemade queso fonido, hamakua tomato salsa,  
guacamole over crispy tortilla chips

**edamame** 9  
枝豆  
flash stir fried with indonesian spicy satay sauce

**onion tower** 8  
イルナ・オニオン・タワー  
bbq and fiesta ranch sauce

**steel cut idaho fries** 6  
スチールカット・アイダホフライ  
roasted garlic or sea salt

## keiki menu

(up to 12 years old)

ケイキ・メニュー(12才以下のお子様)

**fire grilled keiki burger** 8  
ケイキ・バーガー  
served with steel cut idaho fries

**kolohe hotdog** 8  
コロヘ・ホットドック  
served with steel cut Idaho fries

**chicken tenders** 8  
ハングテン・チキンテンドー  
served with steel cut idaho fries

## desserts

デザート

**island fresh fruit bowl** 8  
アイランド・フレッシュ・フルーツ・ボール  
pineapple, papaya, kiwi, strawberry, cantaloupe

**freshly baked cookies** 4  
フレッシュ・ベークド・クッキー  
2 peanut butter or chocolate chip cookies

**aloha white macadamia brownie** 5  
アロハ・ホワイト・マカダミア・ブラウニー

consuming raw or uncooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food borne illness  
生或いは調理されていない肉、鶏類、魚介類、及び卵等を食することは食中毒の危険性を高める可能性があります。

18% service charge will be automatically applied to parties of 6 or larger • 6名様以上でご利用のお客様には18%のサービス料を加算させて頂いております