

フード+ドリンク

朝食ルームサービス

午前6時から午前11時まで

朝食

新鮮な季節のローカルフルーツ 16

パパイヤ、パイナップル、ミックスベリー

スモークサーモンベークル 17

トーストベークル、クリームチーズ、完熟トマト、ケッパー、レッドオニオン

シリアル（下記のセレクションから1つお選び下さい） 10

ミルク又はスキムミルク

フロステッドフレーク、コーンフレーク、レーズンブラン、チリオス、フルートループ、グラノラ

追加：ミックスベリー又はスライスバナナ 4

オートミール 10

レーズン、蜂蜜、ブラウンシュガー

朝食ペイストリーの盛り合わせ 10

クロワッサン、デニッシュ、バナナブレッド

朝食アントレー

全てのアントレーにはブレックファーストポテト又はライスとバタージャムトーストの種類が選べます。

パニオロ 18

お好みの卵料理と下記のセレクションから朝食の肉料理が選べます。

ポルトガルソーセージ、朝食リンクソーセージ、グリルハム又はクリスピーベーコン

シェフのオムレツ 20

クヒオ農家の新鮮な卵(3個)又は卵白と下記の具を3種類お選び下さい：

ハム、ベーコン、えび、スモークサーモン、チェダーチーズ、ハマクア産マッシュルーム、カムレラ産トマト、ほうれん草、マウスイートオニオン、ピーマン

贅沢な朝食

伝統のエッグズベネディクト 22

クヒオ農場の半熟卵(2個)、カナダベーコン、イングリッシュマフィンとオランダソースと朝食のポテト付き

カイ「EBLT」サンド 18

クヒオ農家の新鮮な卵、クリスピースモークベーコン、完熟トマト、バターレタス、自家製アイオリ付きトースト、季節のフルーツ

バターミルクパンケーキ 16

パンケーキ3枚、ホイップバター、メープルシロップ、クリスピーベーコン又は朝食のグリルソーセージ付き

追加:新鮮ベリー、バナナ又はマカデミアナッツ 4

ハワイアンフレンチトースト 21

シナモンとバニラ付きハワイアンスイートブレッド、ホイップバター、フルーツのコンポートとココナッツシロップ付き

サイドメニュー

低脂肪のプレーンギリシャヨーグルト 8

季節のベリー 10

朝食の肉類:クリスピーベーコン、グリルハム、ポルトガルソーセージ又はリンクソーセージ 8

ブレイクファーストポテト 7

食パン、麦パン又はイングリッシュマフィンと

スイートバター/ジャム付き 5

お飲み物

コナブレンドコーヒー又はディカフェコナブレンドコーヒー

ミディアムポット(4-6杯) 12

ラージポット(10杯) 18

スペシャリティコーヒー各種 8

エスプレッソ、カプチーノ、ラテ

ホットティー各種 12

イングリッシュブレイクファースト、アールグレイ、カモミール、グリーンティー

ジュース各種 5

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、グアバ、クランベリー、トマト

ソフトドリンク各種 4

コーラ、ダイエツトコーラ、スプライト、ジンジャーエール、ルートビア

ミルク各種 5

濃厚、無脂肪、豆乳

夕食ルームサービス

午後5時から午後10時まで

ワイキキブス/アペタイザー

クリスピーチキンウイング 18

四川風スパイス、唐辛子、青ねぎ

季節の新鮮なトロピカルフルーツ 16

バナナブレッド、メロン、パパイヤ、パイナップル、キウイ、ブルーベリー、ライチ

下記よりお選びください:

ギリシャヨーグルト又はカッターチーズとビックアイランド産蜂蜜付き

シュリンプカクテル 24

レモン、ワサビカクテルソース

ノースショアバスケット 18

カラマリフライ、ガーリックシュリンプ、チポトレシーソルト、シェフの特製ソース

ハワイアンアヒボキ 19

醤油、マウイオニオン、ごま油、青ねぎ

カイマーケットシーフードチャウダー 8

クラム、ホタテ、クリーム、ポテト

サンドウィッチとサラダ

アイランドコブサラダ 16

ベビートマト、ハワイ島産アボカド、卵、クリスピーベーコン、ブルーチーズ、アボカドランチドレッシング

シーザーサラダ 15

ロメインレタス、ガーリックチップス、アジアゴチーズ、シーザードレッシング

サラダのトッピング:

鶏胸肉のグリル 4 | ガーリックシュリンプ 6 | お魚のグリル 6

ブラックアングス牛のハンバーガー 18

1/2ポンドビーフバーガー、チーズ、レタス、トマト、カットフライ付き

ローストチキンクラブサンドウィッチ 17

ロースト鶏胸肉、クリスピーベーコン、ペッパージャックチーズ、レタス、トマト、アボカド、ハーブアイオリ、トーストチバタブレッド

グリルハム & チーズサンドイッチ 14

アメリカンチーズ、アップルウッズモークハム、カットフライ又はマウイスタイルポテトチップス付き

ハパスピザ

焼きたてのピザをお部屋でお楽しみください。

クラシックペパロニ 15

ボアーズヘッド ペパロニ、モッツアレラチーズ、自家製トマトソース

ミートラヴァーズ 20

ボアーズヘッド ペパロニ、サラミ、イタリアンソーセージ、ベーコン、モッツアレラチーズ、自家製トマトソース

マルゲリータ 18

フレッシュモッツアレラチーズ、ハワイ島カムエラ産トマト、自家製トマトソース、フレッシュバジルの葉

ザビッグカフナ 22

ボアーズヘッド ペパロニ、サラミ、イタリアンソーセージ、ベーコン、ピーマン、オリーブ、マッシュルーム、オニオン、モッツアレラチーズ、自家製トマトソース

クラブダイナマイト 22

カニのピリ辛チリマヨソース、モッツアレラチーズ、オニオン、青ネギ、ふりかけ、かば焼きソース

ガーリックチキン 22

グリルチキン、アーティチョークのブルーチーズマリネ、ほうれん草、にんにくのコンフィ

トリフマッシュルーム 22

シタケ、本シメジ、マッシュルーム、トリフ風味のプシェットチーズ、トリフオイル、自家製トマトソース

メインアントレー

蒸し野菜バスケット 15

アスパラガス、ピーマン、ニンジン、サツマイモ、野菜餃子、醤油ブラウンバター

ブライムリブ 32

クニア産野菜ロースト、クリーミーポテト、ホースラディッシュ、グレイビーソース

テンダーロインビーフ 36

6オンスのテンダーロイングリル、クニア産野菜のハーブロースト、クリーミーポテト

フィッシュタコス 21

チミチュリ、アボカド、パイナップルサルサ、トルティア付き

チキンペンネパスタ 21

野菜、バジルペスト、クリーム、パルメジャンチーズ

鯛の蒸し焼き 31

青ねぎ、パクチー、ローストチェリートマト、アスパラガス、醤油、ごま油、ジャズミン付き

アイランドスタイル醤油チキン 24

ワイアナイ産蒸しチンゲン菜、チャーハン付き

サイドディッシュ

ワイアルア産アスパラガス 6

マッシュポテト 6

チャーハン 6

デザート

バナナスプリット 12

バニラ、チョコレート、ストロベリーアイスクリーム、バナナブレッド、ホイップクリーム、ナッツ、チェリー

ガトーショコララズベリーソース 10

チーズケーキ パイナップルコンポート 10

アイスクリーム バニラ又はストロベリー 8

お子様メニュー(5歳から10歳)

朝食

午前6時から午前11時まで

バターミルクパンケーキ 9

ホイップクリームとフレッシュベリー

スクランブルエッグ 8

クリスピーベーコンとブレイクファーストポテト

シリアル(下記のセクションから1つお選び下さい) 6

ミルク又はスキムミルク

フロステッドフレーク、コーンフレーク、レイズンブラン、チリオス、フルートループ、グラノラ

追加:ベリー又はスライスバナナ 4

アイリッシュオートミール 6

レーズン、ブラウンシュガー

フルーツとヨーグルト 9

季節のベリーとバナナ、低脂肪のギリシャヨーグルト

夕食

午後5時から午後10時まで

カップスープ 5

シーフードチャウダー又はチキンヌードルスープ

グリーンサラダ 6

レタス、きゅうり、トマト、クルトン、ランチドレッシング

チーズバーガー 10

ポテトチップス又はフレンチフライ

ビーフホットドック 9

ポテトチップス又はフレンチフライ

GF マヒマヒのグリル 12

新鮮なマヒマヒ、季節の野菜、蒸しスイートポテト

PBJ 9

ピーナッツバターとグアバジェリーの麦パンサンドウィッチ、季節のフルーツ

GF ハンバーグステーキ 10

マッシュルームと季節の野菜のトッピング付き

照り焼きチキン 11

季節の野菜と白ご飯付き

季節の野菜、白ご飯 11

ペンネパスタ 10

マリナーラソース、野菜付き

グリルチェダーチーズサンド 8

野菜スティック、アップルスライス、又はフレンチフライ

デザート

チョコチップクッキー 6

アイスクリーム バニラ又はストロベリー 8

季節のフルーツ 7

お飲み物

ビール

国産ビール 7

バドワイザー、バドライト

ハワイ産ビールとインポートビール 8

ハイネケン、アサヒ、コロナ、コナロングボード、コナビッグウェーブ

ワイン

シャンドン ブルート カリフォルニア 48

モエインピリアル シャンパン フランス 110

セイント M リーズリング ワシントン 44

キムクラフォード ソービニヨンブラン ニュージーランド 52

マグノリア シャルドネ カリフォルニア 38

フェラーリカラノ シャルドネ カリフォルニア 49

アース ピノノワール オレゴン 56

セラーNo. 8 メルロ カリフォルニア 36

マグノリア カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア 32

ジャスティン カベルネソーヴィニヨン パソロプレス 60

*生、又は完全に火の通っていない肉類、シーフード、甲殻類、又は卵は、食品媒介疾病リスクを高める可能性があります。食品アレルギーがある場合、必ず担当のスタッフにお伝えくださいませ。

全てのご注文にはハワイ州税(4.712%)、デリバリーフィー(\$5)、サービスチャージ(17%)が加算されます。内線番号22でご注文下さい。

GF グルテンフリー

