

営業時間

ランチ

11:30am - 5:00pm

ディナー

5:00pm - 9:30pm

レイトナイト

9:30pm - 10:30pm

ライブエンターテイメント

毎日 5:30pm - 8:30pm

エグゼクティブ・スーシェフ
リオ・ミセリ

レストランマネージャー
エリック・ハナノ

カウナオア湾の素晴らしい眺望、上階のロビーから射し込むスカイライトオリジナルバーのコッパーを再利用して作られた銅版とマリンロープの卓越したデザインの壁、アップビートな集いの場とユーラシアンビストロ料理が思い出に残るダイニングを演出します。

*より新鮮な食材をご提供する為、メニューあるいは食材の一部を 変更させて頂く場合がございます。

*食物アレルギーをお持ちのお客様は、サービス係員までお知らせください。

snacks & sides スナック & 前菜

- GV** Olives - オリーブ カステルヴェトラノ・シチリア産グリーン&ニース産黒オリーブ..... 7
- GV** Copper Fries - フライドポテト 自家製ハンドカット、トリュフオイル、パルメサンチーズ 7
- GF** Thick Cut Bacon - 厚切りベーコン 四川ペッパー風味、ワサビアイオリソース..... 12
- V** Szechuan Style Green Beans - 四川風味サヤエンドウ、アーモンド和え..... 7
- GV** Sautéed Broccolini - ブロccoliのソテー レモン、レッドペッパー、ガーリック風味 8
- Bikini Blonde Buffalo Wings 辛口手羽の地ビール風味 ブルーチーズ又はランチディップ.....18

soup & garden スープ & ガーデンサラダ

- Today's Soup 本日のスープ 9
- GV** Butter Lettuce バターレタス 梨、マンチェゴチーズ、ホワイトバルサミコ酢、胡桃 14
- GV** Hearts of Palm 椰子の芽サラダ 15
- フリゼ菜, ゴートチーズ、グレープフルーツ、マクナッツ、ケッパーシトラスドレッシング

from the land & sea シーフード・ステーキ

- Daily Fish 本日のお魚料理..... 24
- GF** Pūpū Steak Frites おつまみステーキ 牛肩肉、ローストトマト、自家製フライドポテト25
- Black Angus Burger ブラックアングスバーガー ワサビアイオリ、椎茸、西洋ワサビチェダー.....24
- BLT Sandwich ベーコン、レタス、トマトのサンドイッチ ワサビアイオリ、フライドポテト..... 24
- Seared Ahi Poke Bowl アヒ (鮪) のボケ丼/ 海藻サラダ、スパイシーアイオリソース 18

Pasta パスタ

- Pesto Spaghetti ペスト・スパゲッタイー バジルペスト、パルメザンレッチャーノチーズ 17

flatbreads フラットブレッド・ピザ

- V** Margherita マルゲリータ・ナポリ モッツァレラチーズ、カムエラトマト、バジル..... 19
- V** Hamakua Mushroomシメジマッシュルーム トリュフ、プロヴォローネチーズ、ホワイトソース ... 21
- Pepperoni ペパロニ トマトソース、モッツレラ、パルメザンチーズ 18
- Pigs & Pineapple ピッグス&パイナップル モッツレラ、パイナップル、ソーセージ 22

sweet & savory スイーツ

- GF** Waialua Estate Flourless Chocolate Bars ワイアルアチョコレートバー 12
- 小麦粉不使用、カルーアコーヒーリキュール・モカソース
- Kiawe White Honey Semifreddoホワイトハニーのセミフレッドアイスクリームケーキ..... 12
- チョコレートディップビスコッティ添え
- Waimea Affogato ワイメア アフォガート..... 14
- バニラアイスクリームに地元産ポータービールを注いだイタリア風のデザート
- GV** Piña Colada Shave Ice ピニャコラーダシェイブ アイス (かき氷) 11
- コンデンスココナッツミルク、ハウピアココナッツプディング、ラム酒漬けパイナップル

