

FREDRICO フレデリコ \$17 マウナケア 伝統のカクテル
パカルディ ライト ラム、ジャックダニエル ウィスキーブレンド、
トロピカルジュース

MAUNA KEA'S MAI TAI マウナケア マイタイ \$17
オールド ラハイナ シルバーラム、ダークラム、トロピカルフルーツ
ジュース、オルジエーシロップ、オレンジ キュラソー

SPICY MARGARIT スパイス マルガリータ \$17
カマレナ シルバー テキーラ、コリアンダー、ハラペーニョ、
トリプルセック、フレッシュライムジュース

BEACH DAY ビーチ デイ \$16
テイト ヴォッカ、スイート&サワー リリコイ & ストロベリー ピューレ、
ミント

ISLAND AIR アイランド エア \$16
カットウォーター バリハイ、パイナップルラム、ハニーシロップ、
フレッシュライムジュース、ラルカプロセッコ

UNDER THE HAU TREE アンダーザハウツリー \$16
エフィン キューカンバー ヴォッカ、ジャメイ ン エルダーフラワー
リキュール、スイート&サワー、スイカのピューレ、クラブソーダ

HUI AT HAU ヒイ アット ハウ \$17
クレアナ ファイファイ ラム、カットウォーター ジン、ライムサワー
パッションフルーツ ハニー シロップ、リーヒンムイ パウダー

KAWAIHAE SLIDE カワイハエ スライド \$18
バニラアイスクリーム、オバルチン、クレアナ マウナケア リザーブ
ホワイトラム、ハワイ島蒸留 コナコーヒー スピリッツ

	G	B
LALUCA ラルカ プロセッコ、ヴェネート、イタリア	\$13	\$59
CHAMPS de PROVENCE チャンプス デ プロバンス ロゼ、フランス	\$13	\$59
ZENATO ゼナート ビノグリジオ、ヴェネート、イタリア	\$13	\$59
AERENA アエレナ シャルドネ、カリフォルニア北海岸	\$13	\$59
SEAN MINOR ショーン ミノール ソーピニオン ブラン、カリフォルニア	\$14	\$59
MAUNA KEA CHARDONNAY マウナケア シャルドネ ナイナー ワイナリー プライベート レベル	\$15	\$67
SEAN MINOR ショーン ミノール ビノワール、カリフォルニア	\$13	\$59
AERENA アエレナ カベルネ、カリフォルニア北海岸	\$13	\$59
MAUNA KEA RED BLEND マウナケア レッドブレンド ナイナー ワイナリー プライベート レベル	\$15	\$67
1021 PERRIER JOUET ペリエ ジュエ グランブリュット、エペルネ、 シャンペン	\$134	
1009 VEUVE CLIQUOT ベウベ クリコ ロゼ、シャンペン	\$159	
1003 RUINART ルイナール ブランド ブラン、シャンペン	\$209	

前菜

CRISPY GYOZA {V}

クリスピー餃子
野菜の餃子、ポン酢ソース \$13

HAU TREE POKE BOWL

ハウツリーポケボウル
ライス、スパイス醤油ポケ、キュウリ、海藻サラダ、
えだまめ、ふりかけ、プブあられ \$24

CHIMICHURRI FRIES {V}

チミチュリフライドポテト
コチヤチーズ \$9

BASKET OF FRENCH FRIES {V}

フライドポテト \$7

CHIPS AND DIPS

チップス&ディップ
ワンタンチップス、イエロー&ブルーコーントルティーヤチップ
ス、クラムディップ \$14

AHI SASHIMI

マグロの刺身
マグロ、オーシャンサラダ、ショウガ、ワサビ \$20

サラダ

HAU CAESAR SALAD

ハウシーザーサラダ
ベイビーロメインレタス、タロイモチップス パ
ルメザンチーズ、柚子胡椒ドレッシング ポ
ントブレイク \$14

SUMMER BEACH SALAD {V/GF}

サマービーチサラダ
ミックスグリーン、トマト、アーティチョーク
アボカド、キュウリ、カラマタオリーブ
ハーブライムビネガードレッシング \$17

SUPERFOOD SALAD {V/GF}

スーパーフードサラダ
ケール、ベイビーほうれん草、椰子の
芽、ドライクランベリー、炒ったカボチ
ヤの種、ゴートチーズ、リリコイビネガ
ードレッシング \$16

グリルフィッシュ \$12
ポケ \$12
海老の串焼き \$10
刺身 \$14

ビール

DOMESTIC 国産ビール \$7

クアーズライト、バドライト

IMPORT 輸入ビール \$8

ハイネケン、ステラ アルトク、コロナ

CIDER サイダー \$8

オラ ゴールド パイナップル サイダー

LOCAL 地ビール \$8

Kona Brewery コナ ブルワリー
ビッグウェーブ ゴールデン エール、ロングボード ラガー

Mau Brewing Co マウイ ブルーイング

マナ ウィート パイナップル エール、
プエオ バレ エール、ビッグスウェル IPA

ノンアルコール飲料

ICED TEA & SOFT DRINKS

アイスティー&ソフトドリンク \$3.75
MANGO ICED TEA マンゴーアイスティー \$4
ARNOLD PALMER アーノルドパーマー \$4
TRENT JONES トレントジョーンズ \$4
PASSION ICED TEA パッションアイスティー \$4

SMOOTHIE/SLUSHIE

スムージー/スラッシュー
バナナ、マンゴーストロベリー、パッションフルーツ
パイナップル、ココナッツ、グアバ、チョコレート
\$9/\$8

主菜

ASIAN STYLE MARINATED CHICKEN {GF}

アジアスタイル マリネードチキン
ジャスミンライス、アスパラガス、照り焼きソース \$34

PAN SEARED GARLIC KONA SHRIMP {GF}

コナ産シュリンプの炙り焼きガーリック風味
ジャスミンライス、ピピノラの芽のサラダ、ガーリックバターソース \$35

KOREAN STYLE SHORT RIBS

韓国風ショートリブ
ガーリックライス、キムチ、コチジャン ビネガードレッシング \$33

TOFU STEAK {V}

豆腐ステーキ
ジャスミンライス、キムチアップルスロー、セサミビネガードレッシング \$28

DAILY CATCH

本日の魚料理
内容は当日によって変わります。オーダーの際にお尋ねください。 \$37

HAU TREE BURGER

ハウツリーバーガー
プリオッシュパン、レタス、トマト、オニオン、チェダーチーズ又はスイスチーズ \$20

ALA PLANCHA FISH TACOS*

アラ プランチャ フィッシュ タコ
トルティーヤ、ブラッケングリルフィッシュ、キャベツスロー、アボカド、
サルサベルデ、シトラスクリーム \$24

デザート

OVALTINE FROTH

オバルチン フロス
バニラアイスクリーム オバルチン \$9

MAUNA KEA HONEY TOAST

マウナケアハニートースト
食パン(la tour製)、マウナケアリゾート ハニー、トロピカルドリーム バニラアイスクリーム
バナナ、ストロベリー、コナ産シナモン \$12

ICE CREAM

アイスクリーム
バニラ、チョコレート、パッションフルーツソルベ、マンゴーソルベ \$7

KAUNA'OA S'MORES "MARTINI"

カウナオア スモア "マティーニ"
ハワイアン チョコレート クレミュ、グラハム クラム、キアベでスモークしたコナ産ソルト、焦がしメレンゲ \$10

KAMUELA SOURCED MOKU POPSICLES

カムエラ産 モク アイスキャンディー
コナコーヒー、グアバ、ホワイトパイナップル、リリコイ、ココナッツクリーム \$6

{V} ベジタリアン {GF} グルテンフリー

6名以上のテーブルは18%のサービス料が加算されます。生物や過熱の不十分な肉、魚介類、卵は健康上のリスクを高める可能性があります。