

トロピカル
カクテル

FREDRICO \$17 フレデリコ
マウナ ケア シグネチャー カクテル
パカルディ ライト ラム、ジャックダニエルウイスキー、
トロピカルジュース

MAUNA KEA'S MAI TAI \$16 マウナ ケア マイタイ
オールドラ/ハイナシルバー&ダーグラム、トロピカルジュース、
オージーシロップ、オレングキョウソウ

FROSÉ \$17 フロゼ
ロゼワイン、グレープス ル シトロン、ミント ストロベリーピュレ

BEACH DAY \$15 ビーチデー
ティトスウokka、スイート&ザワ、リリコイ&ストロベリーピュレ、ミント

ISLAND AIR \$15 アイランド エア
カットウォーター/ハイナシルバー/パイナップルラム
ハーブシロップ ライムジュース ラカハプロセッコ

UNDER THE HAU TREE \$16 アンダーザハウツリー
エフィン キューカンバーウokka、エルダーフラワーリキュール、
スイート&ザワ、スイカのピュレ、クラブソーダ

DOMESTIC 国内 \$7
Coors Light クアーズライト
Bud Light バドライト

IMPORT 輸入 \$8
Heineken ハイネケン
Stella Artois ステラアルトワ
Corona コロナ

CIDER サイダー \$8
Ola Gold Pineapple Cider
オラ ゴールド/パイナップル サイダー

LOCAL ローカル \$8
Kona Brewery コナブルワリー
Big Wave Golden Ale
ビック ウェーブ ゴールデン エール

Longboard Lager
ロングボード ラガー
Mehana メハナ
Mauna Kea Pale Ale
マウナケアパールエール

Mauui Brewing Co
マウイ ブリューイング カンパニー
Bikini Blonde Lager
ビキニ ブロンド ラガー

Ola Brewing
IPA オラブルューエリーIPA

ビール

ワイン

G B
LALUCA Prosecco, ラルカ プロセッコ、ヴェネート、イタリア \$13 | \$59

VILLAVIVA Rosè, ヴィラビバロゼ、コートデュテウ、フランス \$13 | \$59

ZENATO Pinot Grigio, ゼナートピノグリジオ、イタリア \$13 | \$59

PACIFICANA Chardonnay, パシフィカーナ シャルドネ、カリフォルニア \$14 | \$63

MAUNA KEA CHARDONNAY \$15 | \$67
Niner Winery Private Label
マウナ ケア シャルドネ、ナイナー ワイナリー プライベートラベル

HANGTIME Pinot Noir, ハングタイム ピノ ノア、カリフォルニア \$13 | \$59

SPELLBOUND Cabernet Sauvignon, スペルバウンドカルベネ ソーヴィニヨン、ナバヴァレー、カリフォルニア \$13 | \$59

MAUNA KEA RED BLEND \$15 | \$67
Niner Winery Private Label
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ラベル

前菜

SHRIMP COCKTAIL
シュリンプカクテル
カクテルソース \$15

EDAMAME HUMMUS & CRUDITE {V/GF}
枝豆フムス&クルディテ
ベビーキャロット、キュウリ、セロリ \$14

WILD AHI SASHIMI* {GF}
アヒ(マグロ)の刺身
わさび、ガリ、なます、醤油 \$19

CRISPY GYOZA {V}
クリスピー餃子
野菜の餃子、ポン酢ソース \$13

SURF & TURF FRITES
サーフ&ターフ フリット
ビーフ&シュリンプ串刺し、フライドポテト、
チミチュリ、グアバBBQソース \$16

CHIMICHURRI FRIES {V}
チミチュリフライドポテト
コティアチーズ \$9

BASKET OF FRENCH FRIES {V}
フライドポテト \$7

ドリンク

ICED TEA & SOFT DRINKS
アイスティー&ソフトドリンク \$3.75

MANGO ICED TEA
マンゴアイスティー \$4

ARNOLD PALMER
アーノルド/パルマー
レモネード/アイスティー \$4

TRENT JONES
トレントジョーンズ
パイナップルジュースアイスティー \$4

PASSION ICED TEA
パッションアイスティー \$4

SMOOTHIE/SLUSHIE
フライドポテトバナナ、マンゴ、
ストロベリー、パッションフルーツ、
グアバ、パイナップル、ココナッツ、
チョコレートよりお選びください。\$8/\$7

前菜

OVALTINE FROTH \$8
スーパーフード サラダ

MACADAMIA NUT BROWNIE \$7
マカダミアナッツ ブラウニー

LILIKOI MERINGUE TART \$11
リリコイとメリンゲのタルト

サラダ

COBB SALAD
コブサラダ
ロメインレタス、チキン、ベーコン、卵、トマト、
アボカド、ブルーチーズ \$18

SUMMER BEACH SALAD {V}
サマービーチサラダ
ミックスグリーン、トマト、オリーブ、
アーティチョーク、アボカド、キュウリ、
ハーブライムヴィネグレット \$17

CAESAR SALAD
シーザー サラダ
ロメインレタス、パルメザンチーズ、
アンチョビ、プリオッシュクルトン \$14

SUPERFOOD SALAD {V/GF}
スーパーフード サラダ
ケール、ほうれん草、フェネル、キノア、
ドライクランベリー、パンプキンシード、
ゴートチーズ、リリコイヴィネグレット \$16

GRILLED FISH \$12
魚のグリル

GRILLED CHICKEN, BEEF, SHRIMP SKEWER \$6
チキン、ビーフ又はシュリンプの串刺し

FRESH SASHIMI \$10
刺身

追加
トッピング



ハワイ島マウナケア山とコハラ山麓の、ワイメアに広がるパーカー牧場は、全米でも最大規模の牧場の1つです。パーカー牧場グラスフェッドビーフ(牧草のみを餌にして育てられた牛肉)は、柔らかく独特の風味をもたらします。パーカー牧場のパコロ(ハワイのカウボーイ)達は、170年以上に渡り、家畜飼育・牧場の管理をしています。彼らの多くは、昔はマウナケアビーチホテル前海辺のパーカーパビリオンで夕方を過ごしたと言われています。パーカー牧場グラスフェッドビーフをお楽しみください。

{V} ベジタリアンディッシュ {GF} グルテンフリー
6名様以上のテーブルは18%のサービス料金が加算されます。生物や加熱の不十分な肉・魚介類・卵は、健康上のリスクを高める可能性があります。

メイン

コールスロー、ポテトチップス又はフルーツをお選びください。

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

CLUB SANDWICH
クラブサンドイッチ
麦パン、ターキー、ベーコン、トマト、
レタス、ディジョネーズブレッド、アボカドクレマ \$18

KAUNA'OA GRILLED CHEESE {V}
グリルチーズ サンドイッチ
スイスチーズ、チェダーチーズ、トリュフオイル \$15

BEYOND BURGER {V}
ベジタリアンバーガー
大豆やエンドウ豆が主原料のパーティ、プリオッシュパン、レタス、
トマト、オニオン \$18

BLACKENED FRESH CATCH TACOS* {GF}
フィッシュタコス
コーントルティア、アボカドクレマ、パイナップルピコデガヨ、キャベツ \$24

CAPRESE SANDWICH {V}
カプレーゼ サンドイッチ
バジリペスト、フレッシュモッツアレラチーズとトマトのスライス、スイートパルメサミック
グレーズ、オリーブオイル、フォカッチャパン \$17

TUNA MELT
ツナ メルト サンドイッチ
自家製ツナサラダ、チェダーチーズ、プロシュット、サワードウパン \$18

BUILD YOUR OWN POKE BOWL*
ポケボウル(お好みのベース、ポケとソースをお選びください。)
ふりかけと粒あられのトッピング \$20

1. CHOOSE A BASE お好みのベース
ワンタンチップス | ミックスグリーンサラダ&トマト | ジャズミン米

2. CHOOSE A POKE お好みのポケ
ハワイアンスタイル醤油ポケ(鮭) | スパイスポケ(鮪)
ゴマがれソース豆腐ポケ(豆腐)

3. CHOOSE A SAUCE お好みのソース
ワサビアイオリ | スパイスアイオリ | はうなぎソース

追加
トッピング \$2

AVOCADO アボカド TOBIKO トビコ
KIMCHI キムチ SEAWEED SALAD 海藻サラダ
EDAMAME 枝豆