

SMALL PLATES 小皿

ULU VICHYSOISE (gf)	14
ウル ヴィシソワーズ ウルチップスを添えて	
COPPER FRIES (gv)	15
コッパー フライ トリュフオイル、パルメザンチーズ	
COPPER WINGS	21
コッパー チキンウイング 自家製パッファローソースまたは韓国風ソース	
CALAMARI	22
カラマリ イカ、キャベツロー、シラチャアイオリ	
EDAMAME (gv)	14
枝豆 甘酢ソース	
KFC (v)	18
ケー エフ シー 韓国風フライドカリフラワー、クリスピーガーリック、 キムチスロー、自家製チリピクルス	
THICK CUT BACON (gf)	16
厚切りベーコン 四川風ペッパーコーン風味	
GREEN BEANS (v)	12
グリーンビーンズ 四川風ソース、アーモンド	
BROCCOLINI (gv)	13
ブロッコリーニ クリスピーガーリック炒め	
CAPRESE SALAD (v)	18
カプレーゼ サラダ ポッコンチーニ チーズ、ハワイ産トマト、ベイビーバジル、 エキストラバージンオイル、バルサミック リダクション、アラエ ソルト	
ROASTED BEET SALAD (gv)	19
ロースト ビーツ サラダ ローストビーツ、ルッコラ、ラディッシュ、ハワイ産ゴートチーズ、 ホワイトバルサミコドレッシング	
HEARTS OF PALM SALAD (gv)	17
ヤシの芽のサラダ ミックスグリーンレタス、ゴートチーズ、グレープフルーツ、 マカデミアナッツ、ケイパーシトラスドレッシング	
CAESAR SALAD	18
シーザー サラダ ベイビーロメインレタス、パルメザンチーズ、クルトン、アンチョビ サラダ追加: CHICKEN チキン 12, SHRIMP シュリンプ 17, FISH* フィッシュ 15	



COPPER  
BAR

LARGE PLATES 大皿

NEW YORK STEAK* (gf)	57
ニューヨーク ステーキ アライ マッシュルーム、オイスター マッシュルーム、コッパー フライ、 自家菜園マルンガイ グレモラータ	
PARKER RANCH GRASS FED BURGER	28
パーカー牧場産グラスフェッド ビーフのバーガー ブリオッシュ パン、チポトレ ピクルス アイオリ、 ホース ラディッシュ チェダー、フライド ポテト  追加 : BACON ベーコン 2, AVOCADO アボカド 4	
DRY AGED BONE IN PORK CHOP (gf)	48
ドライ エイジド 骨付き ポークチョップ わさびマッシュポテト、アスパラガス、アボド ガーリック バター、 マウナ ケア パイナップル チャツネ	
DUROC PORK BABY BACK RIBS	42
デュロック ポークのベイビー バック リブ アボド ドライ ラブ ポークリブ、マウナ ケア ハニーBBQ ソース、野菜のソテー、クリスピー フィンガーリング ポテト	
UDON NOODLES	34
うどん うどん麺、しいたけ、グリーンビーンズ、ボクチョイ、 スイート オニオン、もやし、厚揚げ豆腐	
DAILY CATCH	55
本日の魚料理 かぼちゃのリゾット、焼いたヤシの芽、ハワイ産ベイビーキャロット、 アボカド ドレッシング、エキストラバージンオリーブオイル	

- (v) ベジタリアン
- (gf) グルテンフリー
- (gv) グルテンフリー&ベジタリアン
- (s) 魚介類

生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。

6名以上のお客様には18%のサービスチャージが自動的に加算されます。

SASHIMI & SUSHI

刺身 & 鮨

WILD AHI SASHIMI* (gf)	22
天然マグロの刺身	
ORGANIC KING SALMON SASHIMI* (gf)	21
天然キングサーモンの刺身	
SASHIMI SAMPLER* (gf)	38
刺身の盛り合わせ マグロ、サーモン、カンパチ、ハマチ	
HAMACHI SASHIMI	25
ハマチの刺身	
CALIFORNIA ROLL* (gf) (s)	21
カリフォルニアロール アボカド、きゅうり、蟹	
SPICY TUNA MAKI* (gf)	23
スパイシー ツナ巻き スパイシー ツナ、玉子焼き、アスパラガス、わさびトピコ、 スパイシー アリオリ	
VOLCANO ROLL* (s)	27
ボルケーノ ロール 海老の天ぷら、うなぎ、スパイシー アヒ、ハラペーニョ、ぶぶあられ、 黒トピコ、スパイシー アリオリ ソース、うなぎソース	
RAINBOW VEGGIE ROLL (gy)	21
レインボー ベジタブル ロール きゅうり、にんじん、アボカド、大根のピクルス	
PLUMERIA ROLL* (gf)	30
プルメリア ロール スパイシーツナ、アボカド、大根のピクルス、サーモン、 カンパチ、アヒ、ガーリック アイオリ	
RED DRAGON ROLL* (s)	26
レッド ドラゴン ロール 蟹ミックス、玉子焼き、アボカド、炙ったアヒ、柚子トピコ、 ガーリック アイオリ、うなぎソース	

BRICK OVEN FLATBREADS  
石焼 オープンで焼くフラットブレッド

MARGHERITA (v)	25
マルガリータ フレッシュ モッツアレラ、ポモドーロ、カムエラ トマト、バジル	
HAMAKUA MUSHROOM (v)	26
ハマクア マッシュルーム トリュフ ソルト、3種類のチーズブレンド、ベシャメル ソース、 乾燥オレガノ、パルメザン チーズ	
COCHON	27
コシオン 天然イノシシのソーセージ、生ハム、3種類のチーズブレンド、ベー コン、ポモドーロ、パルメザン チーズ	

BUILD YOUR OWN  
お好みのトッピングでフラットブレッド

STARTING 生地	20
3種類のチーズブレンド	
SAUCE: béchamel (white), pomodoro, pesto ソース: ベシャメル (ホワイト) ソース、ポモドーロ、ペスト	
TOPPINGS トッピング	2
ピーマン、玉ねぎ、トマト、マッシュルーム、パイナップル、 ペパロニ、ベーコン、生ハム、チキン、ソーセージ	

生または完全に加熱されていない肉類、魚介類、卵、低温殺菌されていない牛乳を食することは、一般的に食中毒にかかる危険性を高めるとされています。

6名以上のお客様には18%のサービスチャージが自動的に加算されます。

GENERAL MANAGER

Chyanne Perez, CPerez@MaunaKeaBeachHotel.com

SOUS CHEF

Eric Ramos, ERamos@MaunaKeaBeachHotel.com