

トロピカルカクテル

FREDRICO \$18 マウナケア伝統のカクテル
フレデリコ バカルディライトラム、ジャックダニエル
ウイスキーブレンド、トロピカルジュース

MAUNA KEA'S MAI TAI \$17
マウナケアマイタイ オールドドラハイナシルバラム、
ダークラム、トロピカルジュース、オルジェーシロップ、
オレンジキュラソー

SPICY MARGARITA \$17
スパイシーマルガリータ カマレナシルバークーラ、
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 \$17
ビーチデイ ティトヴォッカ、スイート&サワーリリコイ&
ストリベリーピュレ、ミント

BEACHSIDE SPRITZ \$17
ビーチサイドスピリッツ グレイウェルジン、塩シロ
ップ、ライムジュース、クラブジュースミント

UNDER THE HAU TREE \$17
アンダーザハウツリー 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、スイカのピュレ、クラブソーダ

BLONDE BOMBER \$17
ブロンドボンバー ブラッドショーバーボン、レモンジュ
ース、パイナップルジュース、ハニーシロップ、シトラスピッター

G B

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

FLEURS DE PRAIRIE VIN DE PROVENCE \$13 | \$59
フルードプレイリーヴィンデプロヴァンス
ロゼ、フランス

FEUDI SAN GREGORIOフェウディサングレゴ \$14 | \$68
リオ ピノグリオ、ヴェネート、イタリア

DIATOM ダイアタム シャルドネ、サンタバーバ \$15 | \$70
ラ、カリフォルニア

MAUNA KEA CHARDONNAY \$15 | \$70
マウナケアシャルドネ ナイナーワイナリーブライ
ベートレーベル

BOUCHARDブシャール ピュイフィッセ、 \$23 | \$115
フランス

MER SOLEIL メソレイユ ピノノワール、サンタル \$16 | \$72
シアハイランド

ROBERT MONDAVI ロバートモンダヴィ \$23 | \$115
カベルネ、ナパバレー、カリフォルニア

MAUNA KEA RED BLEND \$15 | \$67
マウナケアレッドブレンド ナイナーワイナリーブ
ライベートレーベル

前菜

CRISPY GYOZA (V)
クリスピー餃子
野菜の餃子、スモークボン酢ソース \$13

HAU TREE POKE BOWL* (GF)
ハウツリーポケボウル
ローカルスタイルポケ、白飯、わかめサラダ
キュウリキムチ \$24

KALUA FRIES (GF)
カルーフライ
フライドポテト、カルーフークホイジンBBQソース、
サンバルアイオリソース、青ネギ \$16

CRISPY BRUSSEL SPROUTS (V)
クリスピーブリュッセルズプラウト
バルサミックドレッシング、フェタチーズ \$13

CHIPS AND DIPS (V)
チップス&ディップ
トルティーヤチップス、サルサ \$14

AHI SASHIMI* (GF)
刺身
キハダマグロ、オーシャンサラダ \$20

JUMBO SHRIMP COCKTAIL (GF)
ジャンボシュリンプカクテル
アボカド、パイナップルマッシュ、チリオイル \$18

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
ハインケン、ステアアルトワ、コナ

CIDER / SELTZER サイダー/セルツァー \$8
オラゴールドパイナップルサイダー/ハイヌーンセルツァー

ビール

サラダ

MEDITERRANEAN MELON SALAD
地中海メロンサラダ
スイカ、キュウリ、フェタチーズ、ルッコラ、
EVOO、バルサミック \$18

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、カラマツオリーブ、
ハーブライムビネガードレッシング \$17

グリルフィッシュ \$12

ポケ \$12

海老の串焼き \$10

刺身 \$12

チキン \$7

フライドポテト \$9

パイナップル \$9

+ サラダに追加

LOCAL 地産ビール \$8

Kona Brewery
ビッグウェーブゴールドエンール、
ロングボードラガー

Maui Brewing Co
マナウィートパイナップルエンール、
プエオパレエンール、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/スラッシー

バナナ、マンゴ、

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

SAMURAI AHI* (GF)
サムライアヒ
唐辛子風味のマグロのステーキ、ハウピアスイートマッシュポテト、
自家製なます、鰻ワサビソース \$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、胡麻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
ブリオッシュパン、レタス、トマト、玉ねぎ、
チェダーチーズかスイスチーズからお選びください。フライドポテト付き。\$24

PERUVIAN FISH TACOS*
ペルーピアン フィッシュタコ
テキーラライムマリネードフィッシュ、キャベツ、アボカド、自家製ベルデサルサ、
フラワートルティーヤ、チップス&サルサ \$24

デザート

MAUNA KEA HONEY TOAST
マウナケアハニートースト
ラトゥール食パン、マウナケアアリゾートハニー、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

KAUNA'OA S'MORES
カウナオア スモアー
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

冷たいデザート

VANILLA ICE CREAM バニラアイスクリーム \$8

TROPICAL SORBET トロピカルシャーベット \$8

OVALTINE FROTH オバルティンフロス

バニラアイスクリームオバルティン \$9

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。