

- FREDRICO \$19** 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 \$19**
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 \$18**
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 \$18**
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 \$18**
ビーチサイドスピリッツ グレイウェールジン、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 \$18**
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 \$18**
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 |
|--|------|-------|
| PROSECCO, RUGGERI ROSÉ
プロセッコ、ルッジェーリ・ロゼ
ベネト、イタリア | \$16 | \$72 |
| ROSÉ, FLEURS DE PRAIRIE
ロゼ、フルール・ド・プリー
プロヴァンス、フランス | \$14 | \$64 |
| SAUVIGNON BLANC, OVERSTONE
ソーヴィニオン・ブラン、オーバーストーン
マールボロ、ニュージーランド | \$14 | \$64 |
| CHENIN BLANC, LUBANZI
シュナン・ブラン、ルバンジ
スワートランド、南アフリカ | \$15 | \$68 |
| GRECO DI TUFO, FEUDI SAN GREGORIO
グレコ・ディ・トゥフオ、フェウディ・サン・グレゴリオ
カンパニア、イタリア | \$15 | \$68 |
| CHARDONNAY, NINER
シャルドネ、ニナー
マウナ ケア フライベート レーベル、カリフォルニア | \$16 | \$72 |
| CHARDONNAY, DROUHIN-VAUDON
シャルドネ、ドルーアン・ヴォードン
シャブリ、フランス | \$21 | \$105 |
| PINOT NOIR, MER SOLEIL
ピノ・ノワール、メール・ソレイユ
サンタ・ルシア・ハイランド、カリフォルニア | \$16 | \$72 |
| CABERNET SAUVIGNON, ROBERT MONDAVI
カベルネ・ソーヴィニオン、ロバート・モンダヴィ
ナババレ、カリフォルニア | \$23 | \$115 |
| RED BLEND, NINER
レッドブレンド、ニナー
マウナ ケア フライベート レーベル、カリフォルニア | \$16 | \$72 |

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 \$16
- AHI SASHIMI* (GF)**
アヒ(マグロ)刺身
キハダマグロ、オーシャンサラダ、
生姜の酢漬け、わさび \$22
- CRISPY BRUSSEL SPROUTS (V)**
クリスピー ブリュッセル スプラウト
バルザミックドレッシング、フ エタチーズ \$15
- JUMBO SHRIMP COCKTAIL (GF)**
ジャンボ シュリンプ カクテル
チリオイル \$24
- CHICKEN WINGS**
チキン ウイング
カラッと揚げたチキンウイング、
カラッと揚げたチキンウイング、
トラディショナル又は甘いニンニク醤油ソース \$21

- NACHOS**
ナチョス
チーズソース、サルサ ロハ、サワークリーム、
青ネギ、グワカモレ、ブラックビーン、ハラペーニョ
プレーン \$18 チキン \$21 カルアポーク \$24

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、ステラアルトワ、コロナ
- 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

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 | \$5 |
| MANGO ICED TEA マンゴーアイスティー | \$6 |
| ARNOLD PALMER アーノルドパーマー | \$6 |
| TRENT JONES トレントジョーンズ | \$6 |
| PASSION ICED TEA パッションアイスティー | \$6 |

サラダ

- MAKAI SALAD (V/GF)**
マカイ サラダ
キヌア、黄ピーマン、枝豆、ヤシの芯、カムエラトマト、
シダの芽のピクルス、ドライマンゴー、マックナッツ、
レモンビネガードレッシング \$19
- COBB SALAD (GF)**
コブ サラダ
ミックスグリーン、グリルチキン、ベーコン、エッグ、
カムエラトマト、アボカド、ブルーチーズ
クランブル、ホワイトバルサミコビネグレット \$23
- HAU CAESAR SALAD**
ハウ シーザー サラダ
ベビーロメイン、アンチョビ、クルトン、
パルメザンチーズ \$18
- KONA KANPACHI NICOISE**
コナ産カンパチ ニコワーズ
ベビーグリーン、カンパチのたたき、玉子、
インゲン、カラマタオリーブ、クリスピーポテト、
マンゴービネガードレッシング \$23

- + サラダに追加**
- グリルフィッシュ \$15
ポケ \$15
海老の串焼き \$15
刺身 \$21
チキン \$12
フライドポテト \$10
パイナップル \$9

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、
エオパレエンール、ビッグスウェルIPA

主菜

- 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、
フレンチフライ付き \$26
- CLUB SANDWICH**
クラブ サンドイッチ
トーストした全粒粉ブレッド、ターキー、ベーコン、レタス、トマト、アボカド、
ディジョンズブレッド、ポテトチップス付き \$19
- BEYOND BURGER (V)**
ビヨンド バーガー
プリオッシュパン、レタス、トマト、オニオン、フレンチフライ付き \$24
- HAU TREE POKE BOWL***
ハウツリー ポケ ボール
新鮮なハワイ産アヒ(マグロ)、白飯、わかめサラダ、
キュウリのキムチ、プブあられ \$28
- CATCH SANDWICH***
本日のフィッシュサンドイッチ
プリオッシュパン、本日の鮮魚、キャベツロー、
ケイジャンハーブのレムレード、フレンチフライ付き \$30

- AHI WRAP***
アヒ(マグロ) ラップ
ほうれん草のトルティーヤ、炙ったマグロの刺身、グリルしたオニオン、
サンドライトマト、ルッコラ、チョボレアイオリ、ポテトチップス付き \$25
- FISH TACOS***
フィッシュタコ
本日の鮮魚、キャベツの千切り、アボカド、キャベツ、
自家製ベルデサルサ、小麦粉のトルティーヤ、チップス&サルサ \$28

デザート

- MEYER LEMON 'RARE CHEESECAKE' (GF)**
メイヤーレモンの"レアチーズケーキ"
グルテンフリーサブレ、マンゴーソース \$12
- CHOCOLATE S'MORES TART**
チョコレート スモア タルト
グラハムクラッカーシェル、トーストした自家製マシュマロ \$12
- BREAD PUDDING 'KATSU'**
ブレッドプディング "カツ"
クリスピーパン粉クラスト、ストロベリーアイスクリーム \$13
- 冷たいデザート**
- VANILLA ICE CREAM** バニラアイスクリーム \$9
TROPICAL SORBET トロピカルシャーベット \$9
- 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 \$10

- KAMUELA SOURCED MOKU POPSICLES**
カムエラ産モクアイスクランディー
コナコーヒー、グアバ、ホワイトパイナップル、リリコイ、ココナツクリーム \$7

{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 1.8% 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。