

# LUNCH ランチ

SERVED 11 AM - 2:30 PM DAILY (毎日11:00~14:30)

## SOUP & SALADS スープ&サラダ

### BACON CORN CHOWDER

ベーコンコーンチャウダー

### SWEETLAND FARM GOAT CHEESE & ROASTED BEETS

ARUGULA, CRISPY SHALLOTS, SHERRY VINAIGRETTE  
ハワイ産山羊チーズと焼きビート(甜菜) ルッコラ、クリスピー エシャロット、  
シェリー ビネグレットソース

### SMOKED CHICKEN SALAD

GRILLED ROMAINE, RADICCHIO, ASPARAGUS, MANCHEGO  
CHEESE, COCONUT BALSAMIC DRESSING  
スモークチキンサラダ グリルド ロメインレタス、ラディッキオ、アスパラガス、  
マンチェゴ チーズ、ココナッツ パルサミコ ドレッシング

## SANDWICHES サンドイッチ

SERVED WITH FRENCH FRIES. SUBSTITUTE FRIES WITH  
FRUIT OR GREEN SALAD (+\$3).

フレンチフライとともにフルーツ or グリーンサラダに変更 +\$3。

### APPLEWOOD SMOKED BACON & EGG

BRIOCHE BUN, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO,  
MAYONNAISE

アップルウッドでスモークしたベーコンと玉子 プリオッシュ、チェダーチーズ、  
レタス、トマト、マヨネーズ、スリラッチャー (シラチャ) ケチャップ

### PEPPERED TURKEY CLUB

WHOLE WHEAT BREAD, APPLEWOOD SMOKED BACON,  
LETTUCE, TOMATO, MAYONNAISE

胡椒風味のターキークラブ 全粒粉パン、アップルウッド ベーコン、レタス、  
トマト、マヨネーズ

### BASALT BURGER

8OZ WAYGU BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE,  
BRIOCHE BUN, LETTUCE, TOMATO, SWEET ONION,  
HAWAIIAN ISLAND DRESSING

BASALT バーガー 約226gの和牛パティ、チェダーチーズ、プリオッシュ、レタス、  
トマト、スイートオニオン、ハワイアン アイランド ドレッシング

6

### COBB SALAD

MIXED GREENS, PEPPERED TURKEY, EGG, AVOCADO,  
TOMATO, BACON, BLUE CHEESE. CHOICE OF DRESSING:  
COCONUT BALSAMIC, SHERRY VINAIGRETTE, RANCH,  
HAWAIIAN ISLAND

コブサラダ ミックスサラダ、ターキーの胡椒風味、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、  
ブルーチーズ。ドレッシング:ココナッツ パルサミコ、シェリー ビネグレットソース、  
農園のドレッシング、ハワイアン アイランド

15

18

### SEARED AHI & FARRO

EDAMAME, CUCUMBER, TOMATO, SOY-JALAPEÑO VINAIGRETTE  
焼きマグロとエンマー小麦 枝豆、キュウリ、トマト、ハラペーニョの醤油ソース

17

19

## ENTREES オードブル

### LOCO MOCO

BACON FRIED RICE, GRILLED ONION, MUSHROOM GRAVY,  
LAVA EGGS

ロコモコ ベーコンチャーハン、グリルドオニオン、マッシュルームグレービー、温泉玉子

12

### STEAK FRITES

7OZ HANGER STEAK, FRENCH FRIES, BLUE CHEESE BUTTER

ハラミとフライドポテト 約198gのグリルしたハラミ、フレンチフライ、  
ブルーチーズバター添え

16

### VEGETABLE PIELE

OKINAWAN SWEET POTATO, COCONUT MILK, KALE, BEET,  
HEARTS OF PALM

ハワイアンマッシュポテト 沖縄のスイートポテト、ココナッツミルク、ケール、  
ビート、ヤシの芽

18

### KALUA PORK QUESADILLA

PICO DE GALLO, SOUR CREAM

カルアポークのケサディーヤ ピコ デ ガヨ (サルサ)、サワークリーム

14

22

16

15

## DESSERT デザート

SERVED 11 AM - 2:30 PM DAILY (毎日11:00~14:30)

**FRUIT PLATE** フルーツプレート \_\_\_\_\_ 12

**BROWNIE SUNDAE** \_\_\_\_\_ 8

VANILLA ICE CREAM, BRANDIED CHERRY, CHOCOLATE AND  
CARAMEL SAUCE

ブラウニー サンデー バニラ アイスクリーム、チェリーのブランデー漬け、チョコレート  
キャラメルソース

**CHEESECAKE** \_\_\_\_\_ 7

GUAVA-STRAWBERRY SAUCE, WHIPPED CREAM

チーズケーキ グアバとストロベリーのソース、ホイップクリーム

**CALAMANSI LIME MERINGUE TART** \_\_\_\_\_ 8

カラマンシー(フィリピンのライム)のメレンゲタルト

## BEVERAGES お飲み物

**ICED TEA** アイスティー \_\_\_\_\_ 5

STRAWBERRY, GUAVA, OR PASSION FRUIT

ストロベリー、グアバ、パッションフルーツ

**LEMONADE** レモネード \_\_\_\_\_ 4

REGULAR, GUAVA, OR PASSION FRUIT

レギュラー、グアバ、パッションフルーツ

**JUICE** ジュース \_\_\_\_\_ 4

ORANGE, GRAPEFRUIT, PINEAPPLE

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル

**FOUNTAIN DRINKS** ソフトドリンク \_\_\_\_\_ 4

## LOCAL TEA & CUSTOM ROAST COFFEE ロコティー&カスタム焙煎コーヒー

**TEA HAWAII BLACK TEA** ハワイアンブラックティー \_\_\_\_\_ 5

**TEA CHEST TEA** ティーチェストのティー \_\_\_\_\_ 4

GREEN TEA, LEMON MAMAKI, OR MAUI EARL GREY

グリーンティー、レモン ママキ、マウイ アールグレー

**FRENCH PRESS 100% KONA COFFEE** フレンチプレス 100% コナコーヒー

KOKO CRATER COFFEE ROASTERS, HAWAII

ココ クレーター コーヒー ロースターズ、ハワイ

12 OZ (350ml) 6 \_\_\_\_\_ 32 OZ (940ml) 9 \_\_\_\_\_ 51 OZ (1500ml) 15

**100% KONA COFFEE** 100% コナコーヒー \_\_\_\_\_ 4.50

HAWAIIAN PARADISE COFFEE, HAWAII

ハワイアン パラダイス コーヒー、ハワイ

**ESPRESSO** エスプレッソ

SINGLE-SHOT シングルショット \_\_\_\_\_ 3.50

DOUBLE-SHOT ダブルショット \_\_\_\_\_ 4

**CAPPUCCINO** カプチーノ \_\_\_\_\_ 4.50

**LATTE** ラテ \_\_\_\_\_ 4.75

**MACCHIATO** マキアート \_\_\_\_\_ 3.75