

朝食 デリバリー: 6:30am-10am

Tropical Fruit Plate* 25

トロピカルフルーツプレート

旬のローカルフルーツ、メロン、ベリー、バナナブレッド

Nutella Malasadas (6 pcs) 26

ヌテラ・マラスダ (6個入り)

Smoked Salmon and Bagel** 30

スモークサーモン&ベーグル

スコットランド産サーモン、トーストしたベーグル(プレーンまたはエブリシング)、ピーツホース、ラディッシュクリームチーズ、赤玉ねぎ、きゅうり、トマト、ケッパー、ディル

King's Hawaiian French Toast

"Bombs" 27

キングスハワイアンフレンチトースト

"ボンブズ"

ハウピアソース、季節のベリー、ベーコンビッツ、ホイップクリーム

Brux Buttermilk Pancake 25

ブルックス・バターミルクパンケーキ

粉砂糖、ホイップクリーム

追加トッピング 各6: マックナッツソース、

ヌテラ、フレッシュベリー

Two Eggs Any Style** 30

卵 2 個お好きなスタイルで

お好みのスタイルの卵 2 つ、お好みの朝食ミート(ベーコン、ハム、ポルトガルソーセージ、ポークリンクソーセージまたはチキンソーセージ)、ポテトメドレー

Loco Moco* 32

ロコモコ

アングスビーフのパティ(約220g)、卵2個(お好みの焼き方)、ポルトガルソーセージのフライド

ライス、青ネギ、デミグラスソース

Steak and Eggs** 37

ステーキ&エッグ

ストリップロインステーキ、目玉焼き、マリズガーデン産グリーン、ハリッサヴィネグレット

ルームデリバリーのお支払いは、お部屋付けまたは現金のみ承ります。

1 回のお届けにつき10ドルの配達料、17%のサービス料、ならびに適用される税金がお会計総額に加算されます。サービス料は、全額がデリバリースタッフに分配されます。この料金にはハワイ州の税金がかかります。配達料は、賃金およびチップを除く経費としてホテルの運営管理費に充てられます。

* グルテンフリーでのご用意をご希望のお客様は、ご注文の際にお申し出ください。

** 肉類、魚介類、鶏卵等の生食あるいはそれに近い形での消費は、食中毒の危険性が高まる恐れがあることを予めご了承ください。体調の良くない方は特にご注意ください。

ディナー デリバリー/ピックアップ: 5:45pm-9pm

前菜

Chicken Wings 25

チキンウィング

6ピース、わさびランチディップ、お好みのソース(クラシックパッファローまたはアジアンBBQソース)

Popcorn Shrimp 33

ポップコーンシュリンプ

塩コショウ味の一口サイズ海老フライ、カクテルソース、レモン

サラダ

追加: グリルチキン +10, エビ +16

Farmer's Market Salad 21

ファーマーズマーケットサラダ

マリズガーデン産レタス、ホーフーム産トマト、きゅうり、ニンジン、リリコイと梅のヴィネグレットソース

Caesar Salad* 23

シーザーサラダ

マリズガーデン産ベビーロメインレタス、ホーフーム産トマト、パルメザンチーズ、ハーブクルトン、カラマンシーシーザードレッシング

メイン

Signature Paniolo Burger* 34

シグネチャー パニオロバーガー

サーティファイドアングスビーフのパティ(約226g)、マリズガーデン産レタス、スイス&チェダーチーズ、マウイシュガーでキャラメリゼしたスモークベーコン、和牛肩バラ、BBQソース、クリスピーオニオン、自家製プリオッシュパンズ、フレンチフライ

Slow Kiawe Smoked Beef Brisket* 46

キアヴェスモークブリスケ(牛肩バラ)

牛肩バラのスモーク、自家製BBQソース、ガーリックマッシュポテト、マンゴーコールスロー

Grilled New York Strip* 55

ニューヨークステーキのグリル

ガーリックマッシュポテト、新鮮野菜、マウイオニオンデミクリームソース

Kiawe Smoked St. Louis Pork Ribs 38

キアヴェスモークセントルイススタイルポークリブ

フレンチフライ、マンゴーコールスロー、BBQソース

Shrimp 'n Chips 43

シュリンプ・アンド・チップス

ココナッツシュリンプ、テイタートッツ、オレングタイチリソース添え

Kiawe Smoked Chicken Breast* 39

キアヴェウッドスモークチキン

鶏むね肉、サルサベルデ、新鮮野菜、フライドベビーポテト

Vegetable Pasta* 32

ベジタブルパスタ

カヴァタツピパスタ、焼いたホーフーム産トマト、ケール、エキゾチックマッシュルーム、パルミジャーノレッジャーノ

追加: グリルチキン +10, エビ +16

Pan Seared Kona Kanpachi* 47

コナ産カンパチのパンシアード

フライパンでさっと焼き上げたカンパチ、ネギのフライドライス、ゴマ生姜ベストソース、ボン酢だし、ハーブオイル

デザート

Ube Haupia Cheesecake 13

ウベとハウピアのチーズケーキ

地元産ウベのチーズケーキ、ココナッツハウピア、紫芋&ウベクリーム

Dessert Fruit Plate 23

デザートフルーツプレート

旬のフレッシュフルーツ、パイナップル、キャラメリゼのディップソース

Cookie クッキー 4.5

Brownie ブラウニー 5

お飲みもの

ソフトドリンク (355 ml) 4

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、ルートビア

ビール (453 ml) 1本 9

6本パック 45

バドワイザー、バドライト、クアーズライト、ミラーライト

ビール (538 ml) 1本 11

6本パック 55

コナロングボードラガー

ワイン (187 ml)

プロセッコ、ラマルカ 10

ワイン (375 ml)

スパークリング、シャンドンブリュット 26

シャンパン、モエアンペリアルブリュット 46

シャルドネ、ラクレマ 36

シャルドネ、ソノマクトゥラー 46

ソーヴィニヨンブラン、マーフィーグッド 26

ソーヴィニヨンブラン、マタンザスクリーク36

ピノグリ、キングエステート 36

ピノノワール、ラクレマ 46

カベルネソーヴィニオン、ロバートモンダヴィ 36

カクテル

カットウォーター マイルドブラッディマリー

(355 ml) 11

カットウォーター スパイシーブラッディマリー

(355 ml) 11

トゥルーリー 10

ブラックベリー、ワイルドベリー、

ブルーベリーアサイー、ラズベリーライム