

APPETIZERS 前菜


Shrimp Tempura with Nori Salt, Lemon, Fried Soba 16
エビの天ぷら、のり塩、レモン

Ewa Corn and Potato Chowder with Sourdough Croutons cup カップ 9 bowl ボウル 11
トウモロコシとジャガイモのチャウダー クリスピーポルトガルソーセージ、チエダーチーズ、チャイブ、甘いパンクルトン

ENTREES 主菜

すべてのサンドイッチに、フライドスイートポテト、フレンチフライ、地元産グリーンサラダのいずれかを付け合わせとしてお選びいただけます。

'AMA'AMA Chopped Salad side サイド 12 regular レギュラー 18
アマアマチョップサラダ クリスピーワンタン、ベーコン、アボカド、刻みトマト、アボカド、卵、ふりかけ、ケイパー、自家製ランチドレッシング添え
 Add Today's Hawaiian Sustainable Catch 本日のハワイ産魚と一緒に 9
Add Chicken チキンと一緒に 8 Add Shrimp 地元産のエビと一緒に 10

Upcountry Romaine Caesar Salad or Field Greens side サイド 10 regular レギュラー 16
内陸産のロメインレタスのシーザーサラダ、または葉野菜のグリーンサラダ
 Add Today's Hawaiian Sustainable Catch 本日のハワイ産魚と一緒に 9
Add Chicken チキンと一緒に 8 Add Shrimp 地元産のエビと一緒に 10

 Melting Pot Poke Bowl 24
アヒマグリ、韓国風サーモン、マウイオニオン、カニ、ブロッコリー、テグ、タマキライス

 Lobster Roll 27
ロブスターロール、ベーコン、レタス、ポルトガル甘いパンロールのアボカドサンドイッチ

 Catch of the Day 本日の鮮魚 時価 地元で採れた食材と一緒に 価格は日によって変わりますのでお尋ねください。

 Fish Tacos 23
新鮮な魚、赤キャベツのコールスロー、アボカド、アジアマリロクレマタレ

Roasted Chicken Salad Sandwich 20
ローストチキンサラダのチャパッタサンドイッチ スミダ農園産クレソン添え

'AMA'AMA Soup and Sandwich Combo 22
トウモロコシとジャガイモのチャウダー、ロースト ハーフチキンサラダサンドイッチコンボ

 Half Pound Grilled Chuck Burger 21
ハーフポンドグリルチャックバーガー あなたの好きな選択、チーズ、レッドオニオン
カムエラトマト、バターレタス、ベーコンアイオリのプリオッシュパン

Plant-based Pasta 20
植物ベースのパスタ 赤レンズ豆のパスタ、ローストした農場の野菜、ビーガンソーセージ、チリ油


DESSERTS デザート

Warm Honokaa Honey Mochi Cake 12
ホノカアハニーの温かいもちケーキ あずきジェラート、ハウピア、キャラメルソース

Pineapple Cheesecake 12
パイナップルチーズケーキ
トーストメレンゲ、ココナッツショートブレッド、ローストパイナップルソース、熱帯果実コンポート

Mocha Chantilly Cake 12
モカシャンティケーキ コーヒー寒天、コーヒーアングレーズ、マカデミアンナッツヌガティーヌ、チョコレートジェラート

Sorbet 6
ソルベ・リリコイ、グアバ、ストロベリー

水はリクエストに応じて提供しています。私たちの天然資源の節約にご協力いただきありがとうございますマハロ。
7名様以上の団体様には、18%のサービス料金が加算されます。お支払いには、ハワイの一般消費税 4.71% が一律で加算されます。
 ごちらのメニューは、お客様のお好みに合わせて調理いたします。生あるいは十分加熱されていない食材を含んでいる場合があります。
生の食品や十分加熱されていない肉、シーフード、甲殻類、卵を摂取することで、お客様によっては健康を損なう可能性があります。