



APPETIZERS & SALADS

*お料理にあわせたカクテルもご用意しています

SWEET KULA MAUI ONION RINGS マウイ島クラ産のオニオンリング 11

パパイアのランチドレッシングを添えて

*Molokini Punch - モロキニパンチ - ビーチ、ラム、クランベリージュース、パイナップルジュース 13

CRISPY CALAMARI クリスピーカラマリ 14

んにくのアイオリソース、辛いトマトソースを添えて

*Rippin' Lemon Freeze - レモンフリーズ - 柑橘系ウォッカとごいっしょに 13 お酒無しで 8.50

BLUE CRAB CAKES カニのコロッケ 19

辛いチポトレのカクテルソース、パイナップルとミントのレリッシュとごいっしょに

*Lana'i Lemonade - ラナイレモネード - 柑橘系ウォッカ、ベリーのリキュール、レモネード 13

HOOKED AND COOKED AHI SAMPLER マグロのレア焼き 19

白菜のコールスロー、わさび、がり、醤油とお召し上がりください

*Makahiki Martini- マカヒキマティーニ - ウォッカ、オレンジリキュール、クランベリージュース 13

KIAWE ROASTED CHICKEN QUESADILLA ローストチキンのケサディーヤ 18

レタスとヒカマのサラダ、赤ピーマンとコーンのコンフェッティ、サルサ、サワークリームとごいっしょに

*Mojito - モヒート - ラム酒、フレッシュミント、砂糖、クラブソーダ 14

GRILLED FLAT BREAD グリルピザ 12

ハムス、赤ピーマンのロースト、パルメザンチーズ、チェリートマト、バジルのピザ

*Grand Nectar - グランドネクター - パイナップルとベリー、ウォッカ、ビーチ、オレンジジュース 14

MAUI ONION SOUP マウイオニオンのスープ 12

サワードゥパンのトースト、グリユイエールチーズ、クリスピーマウイオニオン

*Pacific Pineapple - パシフィックパイナップル - ウイスキー、アーモンドリキュール、パイナップルジュース 13

 この印がついているお料理はスパの前後に最適なメニューです

WAIPOLI BABY ROMAINE

ベビーロメインレタスのサラダ 13

シーザードレッシング、パルミジャーノ・レッジャーノ、サワードゥパンのクルトンとごいっしょに

Grilled Chicken Breast 鶏胸肉のグリルとごいっしょに 18

Grilled Tiger Prawns 海老のグリルとごいっしょに 18

Catch of the Day 本日の新鮮なお魚とごいっしょに 22

KAHO'OLAWE COBB SALAD

カホオラウェコブサラダ 18

レタス、ゴルゴンゾーラチーズ、ターキー、ベーコンピッツ、アボカド、トマト、卵をランチドレッシングで

KULA MIXED GREEN

クラ産ミックスグリーン 12

チェリートマト、キュウリ、ニンジン、シエリーとエシャロットのドレッシングでお召し上がりください

Grilled Chicken Breast 鶏胸肉のグリルとごいっしょに 18

Grilled Tiger Prawns 海老のグリルとごいっしょに 18

Catch of the Day 本日の新鮮なお魚とごいっしょに 22

KIMO'S PINEAPPLE CANOE

パイナップルのカヌー 16

バナナブレッド、ハニーヨーグルトソースを添えて

SANDWICHES & BURGERS

フレンチフライポテト 又は ガーデンサラダが付きます
マウイオニオンリングをご希望のお客様は\$2.50増しになります

LOBSTER SALAD SANDWICH

伊勢海老サラダのサンドウィッチ 22

ポルトガル風の甘いパン、にレタスとトマトをいっしょには
さみました

SEARED AHI POKE WRAP

アヒ(マグロ)ポキのレア焼きラッ 18

クラ産のレタス、ベーコン、タイ風甘辛ソースとごいっしょ
に

FRESH ISLAND FISH SANDWICH

本日の新鮮なお魚のサンドウィッチ 20

ワサビマヨネーズ、レタス、トマトとお召し上がりください

HANA BAY FISH 'N CHIPS

フィッシュアンドチップス 18

ビールをつかった衣で本日のお魚を揚げました。
タルタルソース、フレンチフライポテト、サイドサラダとお
召し上がりください

TJ'S FISH TACOS & NACHOS

お魚のタコス & ナチョス 18

コーントルティーヤ、キャベツ、トマト、ハラペーニョとコ
リアンダーのクリーム、黒豆のレリッシュ、ライム
トルティーヤチップス、ハラペーニョのピクルス、チェダー
チーズ、ブラックオリーブのソース

CLASSIC CLUB SANDWICH

クラブサンドウィッチ 18

ターキー、ベーコン、レタス、マヨネーズ、
トマトをパンにはさんだサンドウィッチ

BISTRO NATURAL BEEF BURGER

ナチュラルビーフのハンバーガー 17

お好みのコンディメンツを一つお選びください:

アメリカンチーズ、スイスチーズ、チェダーチーズ、ブ
ルーチーズベーコン、オニオンのグリル、マッシュルー
ムのソテー

FREE-RANGE TURKEY BURGER

ターキーバーガー 16

クミンとコリアンダーで味付けしたターキーバーガー、
アボカドマヨネーズ、レタス、トマト、オニオンとごい
っしょに

*グルテンを含んでいます

*当レストランでは、オレゴン州で育てられた健康で
安全な"ナチュラルビーフ"を使用しています。

FROM THE KIAWE WOOD BURNING OVEN

MOLOKINI MARGHERITA PIZZA

マルゲリータピザ 15

新鮮な地元のトマト、モッツアレラチーズ、
マリナーラソース、バジル

SMOKED CHICKEN JALAPENO JACK SALAD ON GRILLED FLAT BREAD

スモークチキンとサラダをのせたピザ 17

クラ産のレタス、チェリートマト、アーティチョーク、赤ピ
ーマン、ニンジン、キュウリ

辛いハラペーニョ・モンテレージャックチーズ、ベーコン、
ハワイ産のはちみつとハラペーニョのドレッシングでお召し
上がりください

CANE SUGAR & RUM RUBBED FIRE

ROASTED PRAWNS 海老のロースト 18

さとうきびとラム酒をまぶして焼いた海老、グリルピザ、ク
ラ産のレタスキュウリ、ニンジン、柑橘のドレッシングでお
召し上がりください

BISTRO PEPPERONI ペパロニピザ 15

アメリカンクラシックのピザ

DANTE'S PANIOLO PIZZA

パニオロピザ 16

イタリア産生ハム/プロシュット・サン・ダニエーレ、ペパ
ロニ、自家製イタリアンソーセージのピザ

6.00 split charge for all entrees, 18% gratuity on parties of 8 people or more

**ひとつのメインディッシュを2皿に取り分けてからお出しすることも出来ます

注)その際には6ドルの別料金を頂いておりますので、ご了承ください

*8名様以上でのお食事には18%のサービス料が加算されますのでご了承ください

DESSERT

- TROPICAL FRUIT COBBLER トロピカルフルーツのコブラー** 11
パイナップルとマンゴーのフィリングの上にビスケット生地をのせて焼き、
ココナッツカレーのアイスクリームをたっぷりのせました
- BREANA BRÛLÉE ブリアナブルレ** 10
クラシクなティラミス・甘口のマルサラワイン、コーヒーリキュール、
マスカルポーネチーズをクリーミーになるまで混ぜましたエスプレッソのバークとビスコッティ・サヴォイアルディを添えて
- HALEAKALA BROWNIE SUNDAE ハレアカラブラウニーサンデー** 11
オレオのクラストにチョコレートとキャラメルアイスクリームをのせ、チョコレートガナッシュ、
トフィークランチ自家製ブラウニーをのせて、キャラメルソースで仕上げました
- CHOCOLATE COVERED BANANA CHEESECAKE バナナチーズケーキのチョコレートがけ** 10
バナナチーズケーキをチョコレートガナッシュ、フォスターソース、バニラビーンのアングレーズでおおいました
- MAUI-STYLE SMORES マウイスタイル スモアーズ** 9
テーブルにお持ちする火の上で、マシュマロを焼いてから
自家製のグラハムクラッカーにチョコレートと焼いたマシュマロをサンドして
お召し上がりください
- MAUI-STYLE BANANA SPLIT BOAT マウイ風バナナスプリットボート** 12
パイナップルのボートの中に、チョコレートにディップしたマウイ産のバナナ、バニラアイスクリームをのせ、
パイナップルソース、あたたかいチョコレートソース、マカダミアナッツ、
生クリームをかけました
- ASSORTED ICE CREAM OR SORBET アイスクリーム・シャーベット** 8
ラパーツのバニラ・ココナッツカレー・チョコレート・コナコーヒーアイスクリーム 又は、
パッションフルーツ・マンゴー・ラズベリーシャーベット
の中からお選びください



STARTERS

Grilled American Kobe & Seared Spiced Ahi

アメリカ産神戸牛のグリル&スパイシーなマグロのレア焼き - 26

ハワイ島のカフラ牧場産のステーキ、ニンジンのフライ、ブルゴーニュ風ソース、白菜のコールスロー、しそのエマルジョンわさび醤油のフォーム、ピーシューツとごいっしょに

Tarte Flambée タルト フランベ - 14

スパイシーなクリーム・フレッシュ、オニオンのキャラメリゼ、ベーコンピッツ
パルメザン&モッツアレラチーズ、パセリを添えて

Crispy Calamari クリスピー カラマリ - 14

にんにくのアイオリソース、辛いトマトソースを添えて

Hawaiian Ahi Sashimi ハワイ産マグロの刺身 - 19

きゅうりとラディッシュのマリネ、白菜のコールスロー、
がり、わさび、醤油でお召し上がりください

Blue Crab Cakes カニのコロッケ - 19

辛いチポトレのカクテルソース、パイナップルとミントのレリッシュとごいっしょに

UpCountry Mixed Greens with a Duck Confit on Fry Bread

マウイ島アップカントリー産のミックスグリーン・揚げたパンとダックコンフィ - 18

ワントンチップス、きゅうり、エシャロット、ハーブ、カシューナッツ、
パイナップルのドレッシングスパイシーに煮込んだ赤キャベツ、フレッシュチーズ、香草、
アボカド、辛いチポトレと蜂蜜のマスタードとごいっしょに

Baby Blue Salad ベビーブルーサラダ - 16

レタス、ベーコンピッツ、ゴルゴンゾーラチーズ、ポートワインとマルメロのピューレ
アンチョビとゴルゴンゾーラチーズのドレッシングでお召し上がりください

Waipole Romaine Salad ワイボレ ロメインレタスのサラダ - 14

シェフ・クレイトンのシーザーサラダ、揚げたケツパー、
赤玉ねぎのピクルスをにんにくとレモンのドレッシングで

Kaho'olawe Cobb Salad カホオラウェ コブサラダ - 18

レタス、ゴルゴンゾーラチーズ、ターキー、ベーコンピッツ、アボカド、
トマト、卵をランチドレッシングで

Maui Onion Soup マウイオニオンのスープ - 12

サワードゥパンのトースト、グリユイエールチーズ、クリスピーマウイオニオン

For more family friendly items please ask for our keiki menu.

お子様用メニューもご用意してあります。係りの者にお尋ねください。

6.00 split charge for all entrees, 18% gratuity on parties of 8 people or more

**ひとつのメインディッシュを2皿に取り分けてからお出しすることも出来ます

注)その際には6ドルの別料金を頂いておりますので、ご了承ください

*8名様以上でのお食事には18%のサービス料が加算されますのでご了承ください

ENTREES

Small Kine Jerk Monchong

ジャークモンチョン(白身魚) - 29

ジャスミンライス、チェリートマト、中国菜、マンゴーのレリッシュ、
ココナッツのプロスとお召し上がりください

Spiced Pork Tenderloin Medallions

スパイスしたポークテンダーロイン(ヒレ) メダリオン - 30

オニオンのキャラメリゼ、マスカルポーネチーズのリゾット、
酸味のあるチェリー赤ワインのソースとごいっしょに

Slow Cooked Lamb Loin

ゆっくり煮込んだラム肉のロイン - 32

スービークッキング(真空調理法)、クリーミーなキヌア、
アスパラガスとチェリートマトのレリッシュ煮詰めたハイビスカスを添えて

The Pasta Bowl

パスタボウル - 28

パスタをお選びください: ペンネパスタ 又は パッパルデッレ
ソースをお選びください: グリルチキンのアルフレード、ミートボールとマリナーラ
又は 海老とプロシュットとレモン、西洋わさびを煮詰めたソース

Bistro Natural Beef Burger

ナチュラルビーフのハンバーガー - 17

お好みのコンディメンツを一つお選びください: アメリカンチーズ、スイスチーズ、
チェダーチーズ、ブルーチーズ ベーコン、オニオンのグリル、マッシュルームのソテー

Hana Bay Fish 'n Chips

フィッシュアンドチップス - 18

本日のお魚をビールをつかった衣で揚げました。タルタルソース、フレンチフライポテト、
サイドサラダとお召し上がりください

ROASTED IN OUR KIAWE-WOOD OVEN

マウイ島で育つキアヴェの木を使い、香ばしさを引き立てます

Crispy Hawaiian Sea Bass a la Plancha

ハワイ産 ブラックバスの鉄板焼 - 32

ブラックバス(スズキ目)、茄子、サンドライトマト、ズッキーニ、カラマンシー、バジル、フェンネルとりんごのサラダとごいっしょに

Painted Hills Natural Beef NY Strip Steak

ナチュラルビーフのショートロインステーキ- 33

じゃがいものアリゴ、ほうれん草のソテー、マッシュルーム、ステーキソースを添えて

Painted Hills Natural Beef Tenderloin

ナチュラルビーフのヒレステーキ - 34

ブルーチーズのクラスト、マウイオニオンとポテトのケーキ、アリのコペール、バルサミコとポートワインを煮詰めたソースを添えて

Roasted Chicken Breast á la Poêle

ローストチキン(胸肉)のポワール -28

ポムアルメット、ブロッコリーニ、サフランのヴェルジュソースとごいっしょに

Garlic Roasted Hanger Steak Sammy

ガーリックとローストしたハンガーステーキ(サガリ)のサンド - 23

バゲット、大根とパブラノチリペッパーのサラダ、フレッシュハーブ、アイオリソースを添えて

PIZZAS AND FLATS

Spinach & Artichoke Flat

ほうれん草とアーティチョークのピザ - 16

マリナーソース、モッツアレラチーズ、赤ピーマンのローストピザ

Pizza Bianco ピザ ビアンコ - 16

ジェノバペーストクリームソース、モッツアレラチーズ、鶏の胸肉、オニオンのキャラメリーゼ

Pepperoni Flat ペパロニ ピザ - 15

アメリカンクラシックのピザ

Margherita Pizza マルゲリータ ピザ - 15

新鮮なトマト、マリナーソース、モッツアレラチーズ、バジル