

Liquid Artistry

ILIKEA'S MAI TAI	14.50
Awarded the title of World's Best Mai Tai , created using: Bacardi 8, Amaretto, Canton Ginger Liqueur, Kaffir Lime Sour and Caramelized Pineapple, topped with Pineapple-Bacardi Sorbet This is the Mai Tai you <i>must try</i> while in the islands!	
<hr/>	
The Wai'olu Martini	14.50
New Amsterdam Vodka, Malibu Coconut Rum infused with Fresh Pineapple, Lychee, Vanilla Bean and Passion Fruit	
Maui Mule	12.50
Maui Organic Ocean Vodka, Sweet Ginger Puree, Fresh Limes, Lemon Lime Soda	
Bellows Beach House	12.50
Soho Lychee Liqueur, Lychee Puree, Fresh Lemon Juice, Rock Candy Syrup	
Waikiki Breeze	12.50
Kai Lemongrass Shochu, Fuji Apple Aloe Vera Juice, Fresh Strawberry, Sparkling Soda	
<hr/>	
CREATE YOUR OWN - Four Classics, you pick the flavor:	
Guava, Caramelized Pineapple, Lychee, Mango, Prickly Pear, Passion Fruit, Banana, White Peach or Coconut	
Mojito	12.50
Rum, Lime Juice, Rock Candy Syrup, Fresh Mint <i>We suggest adding: Lychee, Coconut, Caramelized Pineapple</i>	
Margarita	12.50
Blanco Tequila, Cointreau, Fresh Lime Juice <i>We suggest adding: Pineapple, Passion Fruit</i>	
On the Beach	12.50
Vodka, Peach Schnapps, Cranberry Juice <i>We suggest adding: Classic Orange, Caramelized Pineapple, Mango, Passion Fruit</i>	
Bellini	12.50
Sparkling Wine with Puree of Choice <i>We suggest adding: Guava, Mango, White Peach</i>	



Non-Alcoholic Refreshers

Lychee Fizz 8.50
Lychee Puree, Fresh Lemon Juice, Sparkling Soda

Tropical Wave 8.50
Fresh Strawberry, Basil, Fresh Lemon Juice, Lemon-Lime Soda

Island Sunset 8.50
Caramelized Pineapple, Orange Juice, Mango Puree, Grenadine

Polynesian Paradise 8.50
Guava, Hibiscus, Fresh Lime, Ginger Ale

Signature Lemonades and Limeades

Lavender Lemonade 8.50
Fresh Lemon Juice, Lavender Essence

Basil Lemonade 8.50
Fresh Basil, Fresh Lemon Juice

Strawberry Peach Lemonade 8.50
Fresh Strawberry, White Peach Puree, Fresh Lemon Juices

Coconut Limeade 8.50
Coconut, Fresh Lime Juice

Kaua'i Coffee Company

Kaua'i Coffee Trump Blue Mountain Blend 5.00
Regular and Decaffeinated

French Press (16oz) 8.00
100% Kona

Rishi Selection

Black English Breakfast, Earl Grey, Mango 5.00

Green Matcha Super Green 5.00

White Peach Nectar 5.00

Herbal Chamomile Medley, Peppermint, 5.00
Blueberry Hibiscus, Tangerine Ginger
(Caffeine-Free)

Wine by the Glass and Bottle

CHAMPAGNE AND SPARKLING

	Glass	Bottle
Jaume Serra Cristalino, Brut, Cava, Penedes, Spain, NV	12	56
Taittinger, La Francaise, Champagne, Epernay, France NV	19	96

WHITE

Sauvignon Blanc, Kim Crawford, Marlborough, New Zealand	12	57
Pinot Grigio, Terlato, Friuli, Italy	11	52
Chardonnay, Laguna, Russian River Valley, California	12	58
Chardonnay, Rombauer, Carneros, California	18	88

RED

Pinot Noir, Roth Estate, Sonoma Coast, California	12	56
Merlot, Markham, Napa Valley, California	13	64
Cabernet Sauvignon, Educated Guess, Napa Valley, California	14	67
Cabernet Sauvignon, Justin, Paso Robles, California	17	72

Beer

DRAFT BEER

Kona Longboard	Premium Lager, Hawai'i	7
Kona Big Wave	Golden Ale, Hawai'i	7
Asahi	Japanese Lager, Japan	7

DOMESTIC AND IMPORT BOTTLED BEER

Bud Light	Light Lager, Missouri, USA	6
Coors Light	Pale Lager, Colorado, USA	6
Budweiser	Pale Lager, Missouri, USA	6
Heineken Light	Light Lager, Holland	7
Asahi	Japanese Lager, Japan	7
Heineken	Pilsner, Holland	7
Corona	Pale Lager, Mexico	7
Guinness	Dry Irish Stout, Ireland	7
Kaliber	Non-Alcoholic, Ireland	6

CRAFT DOMESTIC AND IMPORT BOTTLED BEER

Kona Wailua Wheat	Golden Ale, Hawai'i	8
Anchor Steam	Lager, San Francisco	8
Fat Tire	Amber Ale, Colorado	8
Deschutes	Inversion IPA, Oregon	8
Rogue Dead Guy	Maibock, Oregon	8
Old Rasputin	Imperial Stout, California	8
Hitachino Nest White Ale	Witbier, Japan	8



Lunch Time

11:00 a.m. to 6:00 p.m.

The Trump* 38.00
Grilled New York Steak (8 oz.), Red Wine Demi-Glace,
Seasonal Vegetables, Steamed Rice, Local Mixed Greens,
Local Made Ice Cream

The Local-Moco* 34.00
Hamburger Steak, Red Wine Demi-Glace, Sunny-Side Up Fried Egg,
Seasonal Vegetables, Steamed Rice, Local Mixed Greens,
Local Made Ice Cream

The Wai'olu 34.00
Deep Fried Panko Crusted Chicken Breast, Tonkatsu Sauce,
Steamed Rice, Local Mixed Greens, Local Made Ice Cream

Pupus

Thai Chicken Wings* 15.00
Creamy Yogurt Sauce, Red Curry Chili Cucumber Sauce

California Roll* 16.00
6 pieces, Alaskan King Crab, Cucumber, Avocado, Sesame Seeds

Spicy Tuna Roll* 16.00
6 pieces, Fresh Ahi Tuna, Cucumber, Avocado, Spicy Aioli, Masago

Quesadilla* 20.00
Four Cheese Blend, Guacamole, Salsa, Sour Cream
Add Herb Grilled Chicken or BBQ Kalua Pork 28.00

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Bento Boxes

Wafu Steak Bento*	27.00
Seared New York Steak with Momiji Oroshi Ponzu Sauce, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	
Butterfish Bento	27.00
Miso Marinated Butterfish, Steamed Rice, Pickled Vegetables, Simmered Vegetables, Assorted Sashimi	

Salad

Caesar Salad*	
Crispy Eggplant Croutons, Housemade Dressing	16.00
Add Grilled Chicken or Grilled Shrimp	22.00
Local Mixed Greens	14.00
Truffle Calamansi Vinaigrette	
Hearts of Palm Shrimp Salad	22.00
Poached Pacific Tiger Shrimp, Lemongrass Sauce, Maunawili Mixed Greens, Shredded Big Island Hearts of Palm, Watermelon Radish, Local Cherry Tomato, Lime-Cilantro Vinaigrette	
Cajun Crusted Ahi Nicoise Salad	24.00
Cajun Seasoned Sashimi Grade Ahi, Romaine Lettuce, Green Beans, Steamed Fingerling Potato, Boiled Egg, Local Cherry Tomato, Nicoise Olives, Tarragon Vinaigrette	

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Entrée

Bánh Mì Turkey Wrap	20.00
Sliced Oven-Roasted Turkey Breast, Lemongrass Sauce, Daikon and Carrot Namasu, English Cucumber, Cilantro, Mint, Mayonnaise, Whole Wheat Tortilla, Maui Chips	
Chicken Katsu Sandwich	22.00
Panko Crusted Chicken Breast, Wagarashi Mustard Butter, Sautéed Cabbage, Tonkatsu Sauce	
In-Yo Burger*	24.00
10 oz. Sirloin Burger, Fried Sunny-Side Up Egg, Bacon, Cheddar	
Build Your Own Burger*	24.00
10 oz. Sirloin Burger, with selection of: Bacon, Caramelized Onions, Mushrooms, Cheddar, Swiss, Gouda, Lettuce, Tomato	
Fish and Chips*	26.00
Beer Battered Catch of the Day, Housemade Tartar Sauce	
Japanese Style Curry*	26.00
Choice of Chicken Katsu, Garlic Shrimp or Grilled New York Steak with Steamed Rice, Local Mixed Greens, Pickled Vegetables	
Cold Soba Noodle	16.00
With Housemade Soba Sauce, Green Onion, Wasabi, Sesame Seeds Add Shrimp and Assorted Vegetable Tempura	
	28.00
Chile Relleno	24.00
Cheese Filled Deep Fried Poblano Chile Pepper, Refried Beans, Mexican Rice, Spicy Tomato Sauce	
Carnitas Sope	20.00
Corn Tortilla Cups, Mexican Braised Pork, Refried Beans, Shredded Lettuce, Diced Tomato, Salsa Verde, Cilantro	

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

For our Guests Twelve and Under

Beverages

JUICE SELECTIONS

Apple, Orange, Guava, Pineapple, Grapefruit, Tomato, Cranberry

6.00

SOFT DRINK SELECTION

Coke, Diet Coke, Sprite, Fruit Punch, Root Beer, Ginger Ale,
Shirley Temple, Roy Rogers

5.00

FROM THE SMOOTHIE BAR

Banana Blizzard

Banana, Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies,
Whipped Cream
(Contains Nuts)

8.00

Lava Flow

Virgin Lava Flow with Red and White Swirls

8.00

Cookie Monster

Vanilla Ice Cream, Crushed Cookies, Chocolate Syrup
(Contains Nuts)

8.00

Build Your Own

Choose from the following:

Guava, Strawberry, Banana, Mango,
Coconut, Passion Fruit, Raspberry

8.00

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*





TRUMP® kids

For our guests twelve and under.

Sandwiches

All items include choice of French Fries or Fruit Cup

PB+J or PB+B (banana) 7.50

Hot Dog 8.50

Grilled Cheese Triangles 8.50

Mini Hamburger or Cheeseburger* 10.50

Main Entrees

All items include choice of French Fries or Fruit Cup

Spaghetti Marinara 8.50

Cheese Pizza 8.50

Chicken Fingers* 10.50

Sweets and Treats

Trump Jr. Sundae 7.50

Vanilla Ice Cream, Chocolate Chip Cookies,
Whipped Cream, Cherry (**Contains nuts**)

Gelato 8.50

Chocolate, Strawberry, Vanilla Bean,
Roasted Banana, Lime Sorbet

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Dessert

Chocolate Crunch Bar

Wonderfully crunchy bottom made of imported Wafers and Praline topped with a Silky Chocolate Mousse

10.00

Passion Stack

Coconut Mango Mousse, Raspberry Passion Fruit Coulis, Coconut Dacquoise, Chocolate Glaze

10.00

Bread Pudding

Chocolate Croissant, Vanilla Bean, Fresh Berry Compote

12.00

Lappert's Gelato

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Roasted Banana Salted Caramel, Macadamia Nut, Kona Coffee, Kaffir Lime Sorbet

10.00

Lilikoi Cheesecake

Classic New York Style Cheesecake, Fresh Big Island Lilikoi Sauce

10.00

Crème Brulee

Vanilla Bean Crème Brulee, Housemade Macaroon

10.00

Tiramisu

Housemade Lady Fingers, Fresh Italian Mascarpone Cream

10.00



Wai'olu Sunset Fare

Featured Daily Selections from 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

FROM CHEF'S KITCHEN

Thai Chicken Wings*	10.00
Creamy Yogurt Sauce, Red Curry Chili Cucumber Sauce	
Poke of the Day*	10.00
Fresh Local Fish, Housemade Poke Sauce, Ogo, Green Onion, Sesame Seed, Round Onion	
Lemongrass Shrimp Salad*	10.00
Poached Pacific Tiger Prawns Marinated with Lemongrass Sauce, Cilantro Lime Vinaigrette	
Sashimi of the Day*	14.00
Fresh Island Fish served with Traditional Condiments	
Nachos	10.00
Housemade Cheddar Cheese, Guacamole, Salsa, Sour Cream, Jalapenos	
Edamame Hummus	10.00
Blend of Edamame, Garlic, Olive Oil and Fresh Lime Juice	
Artisanal Cheese Selection	16.00
Domestic and International Cheeses, Fresh Assorted Berries, Crostini	
Spicy Tuna Roll*	10.00
6 pieces, Fresh Ahi Tuna, Cucumber, Avocado, Spicy Aioli, Masago	
Cali Roll*	10.00
6 pieces, Alaskan King Crab, Cucumber, Avocado, Sesame Seeds	
Spicy Hamachi Roll*	10.00
6 pieces, Hamachi, Cucumber, Avocado, Spicy Aioli, Shichimi	
Seafood Dynamite*	14.00
Scallops, Shrimp, Hamakua Mushrooms, Zucchini, Caramelized Onions, Baked with Housemade Dynamite Sauce	

**Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions.*

Sunset Inspired Liquid Artistry

Lemongrass Collins

Kai Lemongrass Ginger Shochu, Housemade Sweet and Sour,
Sparkling Water

9.00

Pineapple Express

Pineapple infused Vodka, Orange Juice, Pineapple Juice,
Housemade Sweet and Sour, Campari Aperitivo Float

9.00

Draft Beer, Wines by the Glass

Kona Longboard Lager, Kona Big Wave Ale, Asahi

4.00

Featured Wines of the Day

A Selection of Red and White Wines

6.00



カクテル

イリケアズ マイタイ (Ilikea's Mai Tai)	14.50
ハワイ島コナで開催されたインターナショナル・マイタイ・コンテストで ワールドベスト・マイタイ賞を獲得した当店自慢のカクテルです。ぜひお試しください！ 材料: バカルディ8、アマレット、広東ジンジャーリキュール、コブミカンサワー、 キャラメライズドパイナップル、パイナップル バカルディシャーベット	
ザ・ワイオル・マティーニ (The Wai'olu Martini)	14.50
ニュー・アムストダム・ウォッカ、パイナップル風味のマリブ・ココナッツ・ ラム、ライチ、バニラ・ビーン、パッション・フルーツ	
マウイミュール (Maui Mule)	12.50
マウイ産オーシャンウォッカ、スイートジンジャーピューレ、フレッシュライム、 スパークリングソーダ	
ベローズ・ビーチ・ハウス (Bellows Beach House)	12.50
ソーホー・ライチ・リキュール、ライチ・ピューレ、氷砂糖シロップ、レモン	
ワイキキ・ブリーズ (Waikiki Breeze)	12.50
レモングラス焼酎、富士りんごアロエ・ジュース、フレッシュ・ ストロベリー、スパークリング・ソーダ	
<hr/>	
4つのクラシックカクテルをお好みのフレーバーで ～ お好みのフルーツピューレをお選びください ～	
グアバ ・ キャラメライズパイナップル ・ ライチ ・ マンゴー ・ ブリックリーベア パッションフルーツ ・ バナナ ・ ホワイトピーチ(白桃) ・ ココナッツ	
モヒート (Mojito) シルバーラム、ライムジュース、氷砂糖シロップ、ミント	12.50
<お薦めフレーバー> ライチ、ココナッツ	
マルガリータ (Margarita) ブランコテキーラ、コアントロー、ライムジュース	12.50
<お薦めフレーバー> パイナップル、パッションフルーツ	
、、、オン・ザ・ビーチ (...on the Beach)	12.50
ウォッカ、ピーチ・シュナップス、クランベリー・ジュース <お薦めフレーバー> クラシック・オレンジ、キャラメライズ・パイナップル、 マンゴー、パッション・フルーツ	
ベリーニ (Bellini) スパークリングワインとお好みのピューレ	12.50
<お薦めフレーバー> グアバ、マンゴー、ホワイトピーチ	

ノンアルコールカクテル

ライチフィズ (Lychee Fizz) 8.50
ライチピューレ、フレッシュレモンジュース、スパークリングウォーター

トロピカルウェイブ (Tropical Wave) 8.50
レモンライムソーダとイチゴ、バジル、フレッシュレモン

アイランドサンセット (Island Sunset) 8.50
オレンジジュースとマンゴーピューレ、
キャラメライズドパイナップル、グレナディン(ザクロシロップ)

ポリネシアンパラダイス (Polynesian Paradise) 8.50
ジンジャーエールとグアバ、ハイビスカス、フレッシュライム

シグネチャーレモネード&ライムエード

ラベンダーレモネード (Lavender Lemonade) 8.50
搾りたてのレモンジュース、ラベンダーシロップ

バジルレモネード (Basil Lemonade) 8.50
搾りたてのレモンジュースにフレッシュバジルをミックス

ストロベリーピーチレモネード (Strawberry Peach Lemonade) 8.50
搾りたてのレモンジュース、ホワイトピーチピューレ、イチゴ

ココナッツライムエード (Coconut Limeade) 8.50
搾りたてのライムジュースとココナッツシロップをミックス

コーヒー&ティー・バー

カウアイコーヒー・トランプ・ブルーマウンテン・ブレンド 5.00
レギュラー又はデカフェ

フレンチ・プレス (French Press) (16oz/480ml) 8.00
100%コナ・コーヒー

リシ・ティー・セレクション (Rishi Tea) ティー各種 5.00

ブラック: イングリッシュ・ブレイクファスト、アール・グレー、マンゴー

グリーン: 抹茶スーパー・グリーン

ホワイト: ピーチ・ネクター

ハーバル: カモミール・メドレー、ペッパーミント、
ブルーベリー・ハイビスカス、タンジェリン・ジンジャー(デカフェ)

ランチメニュー

ザ・トランプ (The Trump)* 38.00
ニューヨークステーキ(約225g)赤ワインデミソース 野菜とライス付
ハワイ産ミックスリーフのサラダ アイスクリーム付

ザ・ロコモコ (The Local-Moco)* 34.00
ハンバーグステーキと目玉焼き、赤ワインデミグラソース ライス付
ハワイ産ミックスリーフのサラダ アイスクリーム付

ザ・ワイオル (The Wai'olu) 34.00
チキンカツ、ライス、ハワイ産ミックスリーフのサラダ、漬物各種、とんかつソース
アイスクリーム付

ブブス(おつまみ)

タイ風 チキンウィングス (Thai Chicken Wings)* 15.00
クリーミー・ヨーグルト・ディップ & きゅうりのチリ・ディップ

カリフォルニアロール (California Roll)* 16.00
6切 タラバガニ、キュウリ、アボカド入り

スパイシーツナロール (Spicy Tuna Roll)* 16.00
6切 新鮮なハワイ産のマグロと自家製スパイシーソース入り巻き寿司

ケサディア (Quesadilla)* 20.00
クワトロチーズ、ワカモレ、サルサ、サワークリーム

グリルした香草風味のチキン 又はバーベキューポーク 28.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

お弁当

和風ステーキ弁当 (Wafu Steak Bento)* 27.00
和風ステーキ、紅葉おろしポン酢、お刺身、野菜の煮物、御飯、香の物

銀ダラの味噌焼弁当 (Miso Butterfish Bento) 27.00
銀ダラの味噌焼き、お刺身、野菜の煮物、御飯、香の物

サラダ

シーザーサラダ (Caesar Salad)* 14.00
ロメインレタスのサラダに揚げナスのクルトンを散らし、特製ドレッシングで
グリルド・チキン又はグリルド・シュリンプ入り 20.00
(add Grilled Chicken or Shrimp)

ミックスグリーンサラダ (Local Mix Greens) 14.00
ハワイ産ミックスリーフのサラダをスイートテキーラヴィネグレットで

ハート・オブ・パーム・シュリンプ・サラダ (Hearts of Palm Salad) 22.00
太平洋産タイガー海老をレモングラス・ソースに、マウナウイリ・ミックス・グリーン、
刻んだビッグ・アイランド産ハート・オブ・パーム、大根、ローカル・チェリートマト、
ライム・ヴィネグレット

ケージュン香辛料をまぶしたマグロ・ニース風サラダ (Ahi Nicoise Salad) 24.00
刺身級のたたきマグロ、ロメイン・レタス、グリーン・ビーンズ、
蒸したフィンガーリング・ポテト、ゆで卵、
ローカル・チェリー・トマト、オリーブ、タラゴン・ヴィネグレット

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

メイン

ベトナム風バン・ミ・ターキー・ラップ (Bánh Mi Turkey Wrap)	20.00
スライスしたオープン・ローステッド・ターキー・プレストに レモングラス・ソース、大根、なます、きゅうり、パクチー、ミント、 マヨネーズを小麦のトルティヤで巻いて、マウイ・チップス	
チキンカツサンドイッチ (Chicken Katsu Sandwich)*	22.00
こんがり揚げた鶏胸肉のカツサンド 刻みキャベツ、からしバター、トンカツソース入り	
「陰陽」バーガー (In-Yo Burger)*	24.00
目玉焼き、ベーコン、チェダーチーズをトッピングした 特製サーロインバーガー(約280g)	
ビルド ユア オウン バーガー (Build Your Own Burger)*	24.00
サーロインバーガー(約280g)に下記よりお好みのトッピングを加えて ベーコン、カラメライズドオニオン、マッシュルーム、レタス、トマト、 チェダーチーズ、スイスチーズ、ゴーダチーズ	
フィッシュ&チップス (Fish And Chips)*	26.00
サクッと揚げたビール衣のフィッシュフライとフライドポテト 自家製タルタルソースで	
カレーライス (Japanese Style Curry)*	26.00
チキンカツ、ガーリックシュリンプ、又はグリルしたニューヨークステーキ ハワイ産ミックスリーフのサラダ、福神漬、らっきょう	
ざるそば (Cold Soba Noodle)	16.00
おそばと自家製そばつゆ、ねぎ、わさび、白ごま	
ざるそばと海老と野菜の天麩羅 (Add Shrimp and Vegetable Tempura)	28.00
おそばと自家製そばつゆ、海老と野菜の天麩羅、ねぎ、わさび、白ごま	
チリ・レラヤーノ (Chile Relleno)	24.00
揚げたポブラノ・チリ・ペッパーにモッツアレラ・チーズ、ビーンズ、 メキシカン・ライス、スパイシー・トマト・ソースを共に	
カルニータス・ソペ (Carnitas Sope)	20.00
カップのコーン・トルティヤをカルニータスと共に(メキシコ風ポーク煮) 刻みレタス、ダイス・トマト、サルサ・ベルデ、パクチー	

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

TRUMP® kids

12歳以下のお子様のみ

ジュース・ステーション 6.00
アップル, オレンジ, グアバ, パイナップル, グレープフルーツ, トマト, クランベリー

ソーダ 5.00
コーラ, スプライト, フルーツポンチ, ルートビア, ジンジャーエール, シャーリーテンプル

スムージー

バナナ・ブリザード (Banana Blizzard) 8.00
バナナ, バニラアイスクリーム, チョコレートチップとナッツのクッキー, ホイップクリーム

ラバ・フロウ (Lava Flow) 8.00
ココナッツとストロベリーのスムージー

クッキー・モンスター (Cookie Monster) 8.00
バニラアイスクリーム, チョコレートチップとナッツのクッキー, チョコレートシロップ

フルーツ・カップもしくはフライドポテトからお選びください

サンドイッチ

ピーナッツバター&ジャム (PB+J, or PB+B) 7.50

ホット・ドッグ (Hot Dog) 8.50

グリル・チーズサンドイッチ (Grilled Cheese) 8.50

ミニ・ハンバーガー (Mini Hamburger) 10.50

ミニ・チーズバーガー (Mini Cheese Hamburger) 10.50

メイン (Main)

トマトソースのスパゲッティ (Spaghetti Marinara) 8.50

チーズ・ピザ (Cheese Pizza) 8.50

フライドチキン* (Fried Chicken Fingers) 10.50

デザート (Dessert)

トランプ・ジュニア・サンデー (Trump Jr. Sundae) 7.50

バニラアイスクリーム, チョコチップとナッツのクッキー,
ホイップクリーム, チェリー

ジェラート (Gelato)

8.50
お一つい選びください: チョコレート, ストロベリー, バニラ, バナナ

サンセット・メニュー Wai'olu
おすすめメニューの中からお選びください
午後3時から午後6時まで 3:00 p.m. to 6:00 p.m.

シェフのキッチンから

カリッとしたタイ風手羽先 (Crispy Thai Chicken Wings*) クリーミー・ヨーグルト・ディップ & きゅうりのチリ・ディップ	10.00
本日のポケ (Poke of the Day*) 新鮮なお魚、海草、ねぎ、ごま、タマネギ	10.00
レモングラス風味海老サラダ (Lemongrass Shrimp Salad*) 海老、スパイシー なレモングラス ソース	10.00
本日のお刺身 (Sashimi of the Day*) 新鮮なお魚	14.00
ナチョス (Nachos) CHEDDAR チーズ、ワカモレ、サルサ、サワー クリーム、ハラペーニョ	10.00
枝豆フムス (Edamame Hummus) 枝豆、ニンニク、オリーブ オイル、ライム、クロスティーニ	10.00
特選チーズ (Artisanal Cheese Selection) 国産、外国産のチーズ、ベリー、クロスティーニ	16.00
スパイシー・ツナ・ロール (Spicy Tuna Roll*) 6切 マグロのピリ辛巻	10.00
カリフォルニア・ロール (Cali Roll*) 6切 アラスカ産タラバガニのアボカド、キュウリの巻	10.00
スパイシー・ハマチ・ロール (Spicy Hamachi Roll*) 6切 ハマチのピリ辛巻	10.00
シーフード・ダイナマイト (Seafood Dynamite*) ホタテ、エビ、マッシュルーム、ズッキーニ、タマネギ	14.00

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

サンセット・リキッド・アーティストリー
カクテル

レモングラス・コリンズ (Lemongrass Collins)
レモングラス焼酎、スイートアンドサワー、クラブソーダ

パイナップル・エクスプレス (Pineapple Express)
パイナップルウォッカ、パイナップルジュース、オレンジジュース、
カンパリ、スイートアンドサワー

生ビール (Draft Beer)
生ビールすべて

コナ・ロングボード・ラガー (Kona Longboard Lager)
コナ・ビッグウェーブ・エール (Kona Big Wave Ale)
アサヒ (Asahi)

グラス・ワイン
ワインすべて

ワイン・オブ・ザ・デー (Wine of the Day)
赤ワイン又は白ワインからお選びください

9.00

9.00

4.00

6.00





デザート

チョコレートクランチ (Chocolate Crunch) チョコレートムースケーキ、ウェーハークラスト	10.00
パッションスタック (Passion Stack) ココナッツ、マンゴームース、パッションフルーツの3段ケーキ	10.00
ジェラート (Assorted Gelato) バニラ、チョコレート、ストロベリー、バナナ、マカダミアナッツ、 コナコーヒー、カフィアライムシャーベット	10.00
ティラミス (Tiramisu) ハウスメードレディーフィンガーズ、フレッシュイタリアンマスカルポーネクリーム	10.00
ブレッドプリン (Bread Pudding) ベリーコンポート添え	12.00
リリコイチーズケーキ (Lilikoi Cheesecake) クラシックニューヨークチーズケーキ、ハワイ島産リリコイソース	10.00
クレームブリュレ (Crème Brulee) バニラビーンクレームブリュレ、マカロン	10.00