

Lunch Options

BEGIN ビギン ～前菜

Hawaiian “poke” [“poh-kay”] 「ポケ」 ハワイのマグロ“アヒ”* の和え物、醤油、ごま油、アボカドペースト、ピリ辛アイオリ(マヨネーズ風)ソース 18

coastal crab cakes クラブケーキ カニの身のハンバーグ風、赤ピーマン入りルイユソース、アジアン風ワカモレ、チコリ、椰子の新芽 21

hamachi crudo ハマチのクルード ハマチのイタリア風刺身、アボカド、きゅうり、柚子風味ドレッシング 19

Kona lobster bisque crème fraîche, chives 14 bowl/ 9 cup
コナ (or コナ産) ロブスタービスク チャイブとクレームフレッシュ添え ポウル

SANDWICHES サンドイッチ

Add bacon 2, add avocado 3, add fried egg 2, add foie gras 15
ベーコン追加 \$2、アボカド追加 \$3、目玉焼き \$2、フォアグラ追加 \$15

Snake River Farms wagyu cheeseburger スネークリバー産和州牛のチーズバーガー トリュフ風味のチーズ、プリオッシュのパン、レタス、トマト、特製シーケレットソース、フライドポテト付き 25

fresh catch fish po-boy フレッシュキャッチフィッシュ 本日の魚の天ぷら仕立て、ロールパン、アジアンレムラードソース、アブラナのコールスローサラダ、ピリ辛ケイジャンフライドポテト 23

bee “double-el” tee “B.L.L.T.” サンドイッチ ベーコン、レタス、ロブスターとトマトのサンドイッチ addアド(追加トッピング) アボカドを加えたら“b.l.l.t.”サンドイッチ(+3) 27

BREAKFAST ブレックファスト～朝食

American breakfast アメリカンブレックファスト お好みの卵料理(卵 2 個使用)～フライドエッグ(目玉焼き)、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、ポイルドエッグ(ゆで卵)から選択、ベーコン、ソーセージ、ハム等のブレックファストミート、ポテトのソテー、トースト、ジュース、コーヒー 29

smoked salmon florentine benedict フローレンス風 スモークサーモン ベネディクトーポーチドエッグ、スモークサーモン、ほうれん草、オランダーズソース、ポテト、ミックスグリーン 28

eggs benedict エッグベネディクト ポーチドエッグ*、カナディアンベーコン、オランダーズソース、ポテト、ミックスグリーン 26

paniolo breakfast パニオロ(カウボーイ)ブレックファースト - パニオロ・ラブ プライムファイレ肉(6オウンス/180グラム)、お好みの卵料理(卵2つ)、朝食ポテト、ミックスグリーン添え 42

acai bowl アサイボウル フレッシュベリー、バナナ、グラノーラ、豆乳、クローバーから取れたハチミツ 19

Mangoes at the Moana “beautiful” pancakes -> マンゴ パンケーキ
モアナにて マンゴーの“ビューティフル”パンケーキ - リリコイ カード、アナホラ グラノーラ、マンゴー、新鮮な季節のベリー添え 19

wagyu loco moco 和牛ロコモコ - 和牛パテ(8オウンス/240グラム)、ボルドレーズソース、白ご飯 26

the vegan “loco moco” ビーガン“ロコモコ” - ビヨンド・バーガーパテ(植物性のバーガー) ビーガン マッシュルームグレービー、白ご飯、ハワイ島産ハート・オブ・パーム(ヤシの芯)、大根の漬物 24

Afternoon Tea

Moana Classic Tea

モアナ・クラシックティー

| | |
|-----------------|----------------|
| ティーセット デザート内容 | かぼちゃマシユマロタルト |
| キャラメルミニシュークリーム | 苺ショートケーキ |
| レモンポピーシードフィナンシェ | チョコレートマカロン |
| オレンジクランベリースコーン | パッションフルーツカスタード |
| クロテッドクリーム | 抹茶ソルベ |
| ヴィーガンメニュー | グルテンフリーメニュー |

Enhance your experience 一緒に...

First Lady of Waikiki upgrade: ファーストレディーアップグレード：スパークリングロゼ、ベリー クレームフレッシュ添え、スーパニア扇子付き 20

Poema sparkling brut rose ポエマスパークリングブルートロゼ 12

Berries in season with crème fraîche 7
ベリー、クレームフレッシュ添え

Micro chopped grilled chicken salad 10.5
細かく刻んだ チョップド グリルチキン サラダ - ½サイズ

Selection of Teas...

moana sunset モアナサンセット

私どもが自信を持ってご提供する人気のティー
ハワイの魅惑の果物、オヘロベリーとスイートマンゴーフレーバーのブレンド

moana royale モアナロイヤル

パパイア、マンゴー、バナナとココナッツのブレンド

芳醇にひろがる甘いトロピカルな香りの紅茶

veranda breeze ベランダブリーズ

ハワイ島のバナラと、なめらかなキャラメルフレーバーの紅茶

mango mele マンゴーメレ

メレはハワイ語で“歌”の意。瑞々しいマンゴとピーチの香りの味わい深い紅茶。
一口飲むたびに、アロハの甘い歌が聞こえてくるよう

jasmine phoenix pearls ジャスミンフェニックスパール

スイートジャスミンの花びらを加えた中国浙江省産の香り豊かな手揉み茶

darjeeling ダージリン

芯芽に小さな葉の部分をミックスしたダージリン・シルバーチップ

深い琥珀色の、リッチでピロードのようになめらかな味わいの紅茶

lemon rooibos レモンルイボス

カフェインフリーティー

南アフリカ・セダルバーグ産レモンの香りのルイボス茶

Lunch Options

The Veranda set lunch ベランダ セットランチ 38

first course ファーストコース/前菜(1品目)

コナロブスタービスク、または or →グリーンサラダ

main course メインコース (2品目)

バターナッツかぼちゃのリゾット(ブラウンライス)、ケールとパルメザンチーズ添えまたは or 和牛チーズバーガー トリュフチーズ、レタス、トマト、 シークレットソースをプリオッシュロールで包んだチーズバーガー。フライドポテト付 または or 本日のお魚料理

Dessert デザート (3品目)

バニラアイスクリーム、または モアナマカロンのトッピング付き季節のシャーベット より一品

お選びください。

GREENS グリーンス～サラダ

micro chopped grilled chicken salad ビーチハウスチョップサラダ チキン胸肉、スモークベーコン、さやえんどう、ケール(葉野菜)、椰子の新芽、えだ豆、サマーコーン、マウイオニオンドレッシング 21

seared yellowfin “ahi” tuna salad アヒサラダ ハワイ近海マグロのさつ焼き入りサラダ、グリーン野菜いろいろ、キヌア(南米原産の穀物)、アボカド、ビーチハウス特製ドレッシング 23

curried quinoa salad カレー風味クinoaサラダ 18

ENTREES アントレー～メインディッシュ

petite filet 6oz filet*, プティファイル 6 オウンス/ 1 8 0 グラム CABファイル*、ファーマーズマーケットの野菜、ボルドレーズ添え 39

green tea Atlantic salmon* グリーンティー アトランティックサーモン/大西洋鮭* グリーンティー・ほうれん草 蕎麦、アジアン野菜、大豆のピネグレット 34

local style chicken carbonara ローカルスタイルのチキンカルボナーラ パンチエッタ(イタリア式ベーコン)入りクリームソース、マッシュルーム、中華麺、ポーチドエッグ 29

catch of the moment キャッチオブザモーメント(本日の海鮮) 旬の海鮮理 34

brown rice butternut squash mushroom risotto マッシュルームとケール (葉野菜) のリゾット リゾットによく合うイタリア米アーポリオライス使用 26

SIDES サイドディッシュ～付け合わせ

parmesan whipped potatoes パルメザン ホイップポテト 12

french fries フライドポテト 11

truffle fries トリュフ フライドポテト トリュフチーズ、トリュフオイル 14

confetti of field greens ビヨンド・ミックスグリーン野菜 付け合わせサラダ トマト、きゅうり、柚子ドレッシング 9

Beverage

Tiny bubbles

Avissi Prosecco 11
Gerard Bertrand cremant brut 14
Poema sparkling brut rose 12
Taittinger "la Francaise" brut champagne 25

White

5oz./9oz.

| | |
|---|-------|
| Pinot Grigio, Bollini, Trentino, Italy | 12/22 |
| Sauvignon Blanc, Greywacke, New Zealand | 16/30 |
| Chardonnay, Hartford Court, Russian River, CA | 16/30 |
| Riesling, Dr. Loosen, Mosel, Germany | 11/20 |
| Gruner Veltliner, Loimer, Kamptal, Austria | 14/26 |

Rose

| | |
|--|-------|
| Rosé, Bieler Pere & Fils, Provence, France | 13/24 |
|--|-------|

Red

| | |
|--|-------|
| Pinot Noir, Landmark Vineyards, CA | 15/28 |
| Chianti Classico, Castello di Bossi, Tuscany, Italy | 15/28 |
| Merlot, Charles Krug, Napa Valley, CA | 16/30 |
| Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Sonoma, CA | 15/28 |
| Cabernet Sauvignon, Flora Springs, Napa Valley, CA | 25/48 |
| Garnacha, Bodegas Breca 'Breca' Old Vines, Calatayud | 11/20 |
| Zinfandel, Edmeades, Mendocino, CA | 14/26 |

Non Alcoholic Options

Pomegranate Berry Fizz ザクロベリーFizz

ザクロベリーのジュース、ラベンダーシロップ、レモネード、ハワイ産のハチミツ、スパークリングウォーター（炭酸水） - 7

Honey Lemonade ハニーレモネード

ハワイ産ハチミツのアクセントを加えたレモネード - 7

Juices ジュース各種、アイスティー

パイナップル、グアバ、クランベリー、アップル、オレンジ、グレープフルーツ
アイスティー、プランテーションアイスティー（パイナップルジュース入りアイスティー）、ソーダ（炭酸飲料）各種 - 6, 5

Split plate charge 10

シェアチャージ 10

お一人様につき、一品お料理をご注文下さい。一品をシェアされる場合は、シェアチャージがかかります。