

Lunch

Begin ビギン ~前菜

lump crab cakes

クラブケーキ カニの身のハンバーグ風、ローストゴマアイオリ、トマトクーリー **21**

hamachi crudo ハマチのクルード ハマチの刺身、アボカド、キュウリ、トリュフポン酢 **19**

kona lobster bisque ロブスタービスク、クレームフレッシュ、チャイブ

14 bowl ボール / **9 cup** カップ

Greens グリーンス ~サラダ

caesar salad シーザーサラダ ワイピオ産ベイビーロメイン、ロミトマト、ピピカウラ、フォックカチャクルトン、アンチョビドレッシング **21**

micro chopped grilled chicken チョップドグリルチキンサラダ

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）、ヤシの新芽、えだ豆、サマーコーン、マウイオニオンドレッシング **21**

salad enhancements 追加

garlic shrimp (5 pcs) ガーリックシュリンプ（5ピース） **11**

grilled chicken breast グリルチキン **9**

Entrées アントラー ~メインディッシュ

moana surfrider burger モアナバーガー パテ(240g)、スモークゴダチーズ、プリオッシュパン、レタス、トマト、シークレットソース、フライドポテト **25**

additions 追加

bacon ベーコン **2**, *avocado* アボカド **3**, *fried egg* 目玉焼き **2**, *foie gras* フォアグラ **15**

lobster roll ロブスターロール 柚子アイオリ、キュウリのピクルス、トーストプリオッシュ、フライドポテト **30**

seasonal risotto 季節のリゾット *chef's selection* **29**

catch of the moment キャッチ・オブ・ザ・モーメント *seasonal inspiration* **34**

steak frites ステーキ&フライ ファイルスステーキ（140g）、ガーリックハーブバター、チミチュリ、フライドポテト **39**

Sides

roasted garlic potatoes ローストガーリックポテト **12**

french fries フライドポテト **11**

truffle fries トリュフ フライドポテト **14**

We kindly ask for a service charge of 19% for parties of 6 or more. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.

91021050

Afternoon Teas

Moana Classic Tea モアナ・クラシックティー

45

ロブスターサラダクロワッサン

スモークサーモンムース

チキンサラダサンドイッチ

味噌ナス、ピリ辛ヒヨコ豆入り

たまごサンドイッチ トリュフ入り

レモンポピーシードフィナンシェ

ラズベリームースケーキ

ヘーゼルナッツ シュークリーム

パイナップルチーズケーキタルト

スコーン:

オレンジブルーベリースコーン

自家製リリコイカードと デボンシャークリーム添え

Enhance your Experience 一緒に ...

First Lady of Waikiki ファーストレディーアップグレード **20**

スパークリングロゼ、ベリー クレームフレッシュ添え、扇子もお土産付き

poema cava sparkling brut rose ポエマスパークリングブルートロゼ **14**

berries in season with crème fraiche ベリー、クレームフレッシュ添え **7**

micro chopped grilled chicken salad - 1/2 portion チョップドサラダ - ハーフサイズ **11**

Our Selection of Teas

HAWAIIAN COCONUT ハワイアン ココナッツ ブラック PEACH WHITE スイートピーチ ホワイト

HERBAL ROOIBOS トラディショナルハーバルルイボス POG BLACK パッション オレンジグァバブラック

EARL GREY クラシックアールグレイ ブラック INDIAN DARJEELING インディアンダーズリンブラック

MANGO PINEAPPLE マンゴーパイナップル ブラック EMERALD JASMINE エメラルドジャスミンパール

Veranda Pre Fixe ベランダ セットランチ **38**

1st 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 → チョップドサラダ

Main (choice of) メインコース (2品目)

seasonal risotto 季節のリゾット

moana surfrider cheeseburger モアナサーフライダーバーガー

catch of the moment キャッチ・オブ・ザ・モーメント

Dessert デザート (3品目)

vanilla ice cream -OR- seasonal sorbet with moana macaroon パニラアイスクリーム、または モアナマカロンのお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。

Lunch

Breakfast ブレックファスト ~朝食

mangoes at the moana 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 **22**

classic loco moco ロコモコ -パテ(240g)、ホルドレーズソース、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）、マッシュルームグレービー、ご飯、ハワイ島産ハート・オブ・パーム（ヤシの新芽）、大根の漬物 **24**

Eat Well Menu

Our Chef has crafted these delicious dishes with your well-being in mind, giving you the freedom to choose when it comes to portion size, nutritional balance and quality of ingredients.

hawaiian ahi poke アヒポケ **half 20 / full 24**

マグロ、醤油、ゴマ油、アボカドクリーム、トリュフアイオリ

ahi tataki アヒタタキ **half 18 / full 22**

ロコ産マグロのたたき、フライドガーリック、カイワレ、カラマンシーポン酢

hummus plate ハマスプレート **half 14 / full 18**

ひよこ豆のハマス、フェタチーズ、きゅうり、オリーブ、ナンブレッド付き

acai bowl アサイボール **half 15 / full 19**

フレッシュベリー、バナナ、グラノーラをのせ、高品質の蜂蜜を

farmer’s market salad ファーマーズマーケットサラダ **half 15 / full 19**

ローカルミックスサラダ、ケール、大根、ニンジン、ヤシの芯、チェリートマト、リリコイ味噌ドレッシング

rice cracker crusted salmon サーモンのカリカリ霰焼き **half 28 / full 34**

とうもろこしとマッシュルームのソース、ライス添え

Our Sourcing Promise

We actively seek out suppliersd

we trust, to source ethical,

sustainable and organic ingredients

wherever possible.



Beverage

Tiny bubbles	5oz.
<i>Avissi Prosecco</i>	13
<i>Gerard Bertrand cremant brut</i>	15
<i>Poema sparkling brut rose</i>	14
<i>Taittinger "la Francaise" brut champagne</i>	25
White	
<i>Pinot Grigio, Bollini, Trentino, Italy</i>	14
<i>Sauvignon Blanc, Hall, Napa, CA</i>	16
<i>Chardonnay, Hartford Court, Russian River, CA</i>	16
<i>Riesling, Dr. Loosen, Mosel, Germany</i>	12
<i>Gruner Veltliner, Loimer, Kamptal, Austria</i>	14
Rose	
<i>Rosé, Bieler Pere & Fils, Provence, France</i>	13
Red	
<i>Pinot Noir, Landmark Vineyards, CA</i>	15
<i>Chianti Classico, Castello di Bossi, Tuscany, Italy</i>	15
<i>Merlot, Charles Krug, Napa Valley, CA</i>	16
<i>Cabernet Sauvignon, Alexander Valley, Sonoma, CA</i>	16
<i>Cabernet Sauvignon, Flora Springs, Napa Valley, CA</i>	25
<i>Garnacha, Bodegas Breca 'Breca' Old Vines, Calatayud</i>	13
<i>Zinfandel, Edmeades, Mendocino, CA</i>	14

Non Alcoholic Options

Pomegranate Fizz ザクロベリーフィズ	7
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）	
Honey Lemonade ハニーレモネード	7
ハワイ産ハチミツのアクセントを加えたレモネード	
Juices	6
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	
Plantation Tea, Iced Tea, Soda 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	5

Split plate charge 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。

We kindly ask for a service charge of 19% for parties of 6 or more. Consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.