

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

lump 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 19

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 18

smoked vichyssoise **ヴィシソワーズ** ジャガイモの冷製スープ、焦がしコーンブレッド、エシャロットのピクルス、チャイブ(西洋浅葱)オイル 9

Scotch egg “loco moco” スコッチエッグ“ロコモコ” 和州牛肉と丸ごとゆで卵のスコッチエッグ風特製ロコモコ 19

SANDWICHES サンドイッチ

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、ブリオッシュのパン、レタス、トマト、特製シークレットソース、フライドポテト付き 25
add**アド**(追加トッピング) アップルウッドベーコン(+2)、アボカド(+3)、フライドエッグ・目玉焼き(+2)、フォアグラ(+15)

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、アジアンレムレードソース、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 21

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.at.”サンドイッチ(+3) 25

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 28

crab cake benedict **クラブケーキベネディクト** ポーチドエッグ*、クラブケーキ(カニの身のハンバーグ風)、オランダーズソース、ポテト、ミックスグリーン 30

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 24

steak & eggs **ステーキ&エッグ** フラットアイアン(牛肩肉ロース)のステーキ10オンス(約280g)とお好みの卵料理 (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、ハーブ バター、彩りポテトとミックスグリーン野菜の付合わせ 32

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

seasonal tropical fruits **季節のトロピカルフルーツ** 濃厚ギリシャヨーグルト添え 18

moana mango “miryoku” beautiful pancakes **モアナ・パンケーキ**、マンゴーの美力 19
リリコイカード(パッションフルーツバタークリーム)、ハワイ産アナホラグラノーラ、季節のフレッシュベリー

Afternoon Tea

Choose from...

Moana Classic Tea

モアナクラシックティー

A complete classic afternoon tea service including:

鴨プロシュート	ふりかけサーモン
抹茶シャーベット	抹茶ハウビアロール
レッドベルベットケーキ	ベッパークラブサラダ
チョコレートパイナップル	トリュフエッグサンドウィッチ
オレンジブルーベリースコーン	マンゴームース オレンジサブレ添え
デヴォンシャークリーム&リリコイカード	ブラックシーソルトキャラメルクリームパフ

Enhance your experience 一緒に...

First Lady of Waikiki upgrade: glass of sparkling rose, berries with crème fraiche and souvenir fan 20

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、お土産に扇子を

Poema sparkling brut rose 16

ポエマスパークリングブルートロゼ

berries with crème fraiche 7

ベリー、クレームフレッシュ添え

Beachhouse chopped salad – ½ portion 10.5

ビーチハウスチョップドサラダ 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**

パパイヤ、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**

ハワイ島のバニラと、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

GREENS グリーンス～サラダ

signature beachhouse chopped 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 19

seared yellowfin “ahi” tuna salad **アヒサラダ** ハワイ近海マグロのさつと焼き入りサラダ、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 21

farro grain and butter lettuces **ファッコ(スペルト小麦)とバターレタスのサラダ** 洋梨、サンフラワーシード(ひまわりの種)、クローバーのスプラウト、パパイヤシードドレッシング 13

ENTREES アントレー～メインディッシュ

six ounce petite filet **プチフィレ** 認定アンガス牛のミニサイズフィレステーキ(約170g)、具沢山マッシュポテト、付け野菜、アフリカ原産辛味調味料“ハリッサ”風味の焼き汁ソース 38

yuzu-glazed atlantic salmon **大西洋産サーモンの柚子風味焼き** 茶そば、アジアン野菜、鮭皮のパリパリ 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 31

mushroom & kale 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ボリオライス使用 24

SIDES サイドディッシュ～付け合わせ

e.b.t.k.s. mashed potatoes **特製マッシュポテト** ほうれん草、コーン、パンチエッタ(イタリア式ベーコン)、ガーリック、フライドオニオントッピングの具沢山マッシュポテト 11

braised kale **ハワイの葉野菜“ケール”のブレゼ(蒸し煮)** レーズン、ローストしたパインナッツ(松の実) 8

fries your way **フライズ・ユアウェイ** お好みフライドポテト ピリ辛ケイジャン、トリュフォイル風味、またはレギュラー 9

beyond mixed 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

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。

Beverage

Tiny bubbles

Avissi Prosecco 11
Gerard Bertrand cremant brut 14
Poema sparkling brut rose 16
Taittinger "la Francaise" brut champagne 25

White

Pinot Grigio, Bollini, Trentino, Italy 9
Sauvignon Blanc, Craggy Range, New Zealand 16
Chardonnay, Isabel Mondavi, Carneros, CA 17
Chardonnay, Pouilly-Fuisse, Louis Jadot, Burgundy 18

Rose

Rosé, Bieler Pere & Fils, Provence, France 13

Red

Pinot Noir, Belle Glos Las Alturas, Santa Lucia, CA 20
Pinot Noir, J. Christopher, Willamette, OR 18
Chianti Classico, Castello di Bossi, Tuscany, Italy 15
Malbec, Vina Cobos Felino, Mendoza 13
Merlot, Emmolo, Napa Valley, CA 25
Cabernet Sauvignon, beachhouse, Santa Ynez Valley, CA 15
Cabernet Sauvignon, Conn Creek, Napa Valley, CA 18
Garnacha, Bodegas Breca 'Breca' Old Vines, Calatayud 9
Zinfandel, Opolo Vineyards, Paso Robles, CA 16

Non Alcoholic Options

Pomegranate Berry Fizz ザクロベリーフィズ

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