

# FOODmenu

\* ガーリックシュリンプ/garlic shrimp 1,320yen

ハワイ料理：殻なし海老のガーリックソース炒め（海老：インドネシア産）

\* ロコモコ/loco moco 1,320yen

ハワイ料理：ハンバーグに目玉焼きがのったグレイビーソース掛け（牛肉：オーストラリア産）

\* ガーリックポーク/garlic pork 1,100yen

創作料理：ニンニクと山椒、ナンプラーの豚肉炒め（豚肉：国産）

\* ジャークチキン/jerk chicken 1,100yen

ジャマイカ料理：オリーブオイルと辛くないスパイスを練り込んだ鶏もも肉焼き（鶏肉：国産）

\* ガパオライス/gaprao rice 1,100yen

タイ料理：バジルとナンプラーの挽肉炒め 目玉焼き付（挽肉：国産）

\* チキンカレー/chicken curry 990yen

インド料理：トマトベース 中辛のカレー（鶏肉：国産）

\* グリーンカレー/green curry 990yen

タイ料理：ココナッツミルクベース 辛口のカレー（鶏肉：国産）

\* ハワイアンブレックファスト/hawaiian breakfast 880yen

ハワイの朝ごはん：スパム3枚 目玉焼き付

\* キッズプレート/kids plate 550yen

ホワイトシチュー or 海老のオーロラソース

\* エビコンボ/shrimp combo 1,320yen

ガーリックシュリンプ&ジャークチキン

\* ケーキ（チーズケーキ or ガトーショコラ） /cake 495yen

\* ケーキセット（ケーキ&セットドリンク） /cake set 770yen

\*\*\*セットドリンク/set drink +330yen\*\*\*

コーヒー(hot or ice) / 紅茶(hot or ice) / コーラ / トニックウォーター / ジンジャエール  
ソルティライチ / 烏龍茶 / アップルジュース / カルピス / ガラナ / トマトジュース

\*全てのお料理にライスと季節の野菜が付きます（自家農園産）

【表示は税込価格です】

# DRINKmenu

---

---

- \* コーヒー (ホット or アイス) /coffee(hot or ice) 495yen
- \* コーヒー (フレンチプレス) /french press 550yen
- \* ラテ (ホット or アイス) /latte(hot or ice) 539yen
- \* トマトラテ(アイス) /tomato latte 539yen
- \* ソイラテ (ホット or アイス) /soy latte(hot or ice) 539yen
- \* 紅茶 (ホット or アイス) /tea(hot or ice) 495yen
- \* ノンアルコールビール/alcohol-free beer 440yen
- \* コーラ/cola                      \* ジンジャエール (甘口 or 辛口) /ginger
- \* ガラナ/guarana                      \* トニックウォーター/tonic water
- \* ソルティライチ/salty litchi                      \* アップルジュース/apple juice
- \* 烏龍茶/oolong tea                      \* トマトジュース/tomato juice
- \* カルピスウォーター/calpis water 385yen

# ALCOHOLmenu

---

---

- \* コナビール (ハワイ) /kona beer 880yen
- \* ハートランド/heartland                      \* ハイボール/high ball
- \* スミノフ/smirnoff                      \* 赤ワイン/red wine
- \* 白ワイン/white wine                      \* 焼酎/shochu
- \* 日本酒/sake 550yen

【表示は税込価格です】