

## STARTERS スターター

- ベトナム風エビ入り生春巻き** 21  
**CHILLED SHRIMP VIETNAMESE SUMMER ROLL**  
レタス、ライスヌードル、ニンジン、もやし、タイバジル、ミント、パクチー、タイピーナッツソース、ライム
- カラマリ (イカ) のフライ** 22  
**FRIED CALAMARI**  
スパイシーレムラードソース、焦がしレモン
- クリスピーチキンウィング** 21  
**CRISPY CHICKEN WINGS**  
バッファローまたは韓国風ホットソース、グリーンオニオン
- オニオンリング** 15  
**ONION RINGS**  
ホット&クリスピー衣付きオニオン、焦がしハラペーニョランチディップソース
- ラグーンプラッター** 32  
**LAGOON PLATTER**  
カラマリ (イカ) のフライ、エビ入り生春巻き、クリスピーチキンウィング、オニオンリングの盛り合わせ
- アヒ (マグロ) ポケナチョス\*** 27  
**AHI POKE NACHOS**  
醤油ポケ、ワンタンチップス、グリーンオニオン、ふりかけ、紅芯大根、シラチャーアイオリソース、鰻のたれ

## SALADS サラダ

- アジアンチキンサラダ** 24  
**ASIAN CHICKEN SALAD**  
グリルチキン、ミックスグリーン、ニンジン、もやし、パクチー、グリーンオニオン、タイバジル、ワンタンチップス
- アップルウッドベーコンシーザーサラダ** 24  
**APPLEWOOD BACON CAESAR SALAD**  
ヒラバラ農場のケール、ロメインレタス、カムエラ産ミニトマト、パルメザンチーズ、ローストハラペーニョシーザードレッシング、クルトン
- アヒ (マグロ) ポケサラダ\*** 27  
**AHI POKE SALAD**  
ミックスグリーン、きゅうり、枝豆、もやし、ニンジン、トマト、タロチップス、椰子の新芽、醤油柚子ヴィネグレット
- トロピカルフルーツプラッター** 20  
**TROPICAL FRUIT PLATTER**  
季節のフルーツ、バナナブレッド

## LOCAL FLAVOR 定番ローカル料理

- カルビ&スパイシーポケローカルプレートランチ\*** 29  
**KALBI & SPICY POKE LOCAL PLATE LUNCH**  
白米、なます、マカロニサラダ、アボカド

以下のメニューにはフレンチフライまたはスイートポテトフライ、サイドサラダのいずれか1つが付きまます。

- 韓国風キムチバーガー\*** 26  
**KOREAN STYLE KIM CHEE BURGER\***  
8オンス (約227g) アンガスビーフ、コチジャンアイオリソース、キムチ、オニオンピクルス、カムエラ産トマト、レタス、ブリオッシュ
- BBQ カルアポークサンドイッチ** 22  
**PULLED BBQ KALUA PORK SANDWICH**  
ブリオッシュバンズ、グアバBBQソース、キャラメライズオニオン、パイナップルコールスロー
- クリスピーチキンカツサンドイッチ** 24  
**CRISPY CHICKEN KATSU SANDWICH**  
スパイシーカツソース、コールスロー、レタス、ブリオッシュバンズ

## BURGERS ハンバーガー

- フレンチフライ または スイートポテトフライ、サイドサラダのいずれか1つをお選びください。
- ラグーンバーガー\*** 27  
**LAGOON BURGER**  
8オンス (約227g) アンガスビーフ、チェダーチーズ、シークレットソース、レタス、オニオンリング、ブリオッシュバンズ
- BBQ バーガー\*** 27  
**BBQ BURGER**  
8オンス (約227g) アンガスビーフ、グアバBBQソース、スモークベーコン、ペッパージャックチーズ、レタス、カムエラ産トマト、レッドオニオン
- アイランドスタイルてりやきチーズバーガー\*** 27  
**ISLAND STYLE TERIYAKI CHEESEBURGER**  
8オンス (約227g) アンガスビーフ、グリルバイナップル、てりやきソース、スイスチーズ、オニオン、レタス、マヨネーズ、ブリオッシュバンズ
- ビヨンドビーフ または ベジガーデンバーガー** 28  
**BEYOND BEEF OR VEGGIE GARDEN BURGER**  
ローストガーリックヴィーガンネーズ、レタス、カムエラ産トマト、グリルレッドオニオン、ブリオッシュバンズ

## SEASIDE シーフード料理 FAVORITES

- フレンチフライ または スイートポテトフライ、サイドサラダのいずれか1つをお選びください。
- アイランドフィッシュタコス\*** 26  
**ISLAND FISH TACO**  
ライム&チリでマリネした地元産フィッシュ、マンゴーパイアサルサ、アボカド、ハラペーニョクレマ、コーントルティーヤ、キャベツ、オニオンピクルス
- ツナメルト** 22  
**TUNA MELT**  
ローズマリー入りパンのトースト、ツナサラダ、レムラードソース、ルッコラ、カムエラ産トマト、スイス&チェダーチーズ
- フィッシュ&チップス** 24  
**FISH & CHIPS**  
魚のフリット、フレンチフライ、レムラードソース、レモン

## SANDWICHES サンドイッチ

- フレンチフライ または スイートポテトフライ、サイドサラダのいずれか1つをお選びください。
- ポートベロマッシュルームサンドイッチ** 25  
**PORTABELLA MUSHROOM SANDWICH**  
マリネしたポートベロマッシュルームのグリル、アボカド、カムエラ産トマト

- クラシック B.L.T.** 23  
**CLASSIC B.L.T.**  
スモークアップルベーコン、バターレタス、カムエラ産トマト、シラチャーマヨネーズ、ブリオッシュバンズ

- サードパウンダー和牛ホットドッグ** 22  
**THIRD-POUNDER WAGYU HOT DOG**  
マスタード、オニオン、ディルピクルス、ハラペーニョレリッシュ

## DESSERT デザート

- ラグーンチョコレートケーキ** 12  
**LAGOON CHOCOLATE CAKE**
- タヒチアンライムチーズケーキ** 10  
**TAHITIAN LIME CHEESECAKE**

グルテンフリーのオプションもございます。食物アレルギーをお持ちのお客様は、サーバーまでお知らせください。表示料金にはハワイ州消費税は含まれておりません。6名以上のグループのお客様には、18%のサービス料を予め加算させていただきます。  
\*肉類、魚介類、鶏卵等の生食またはそれに近い形での消費は食中毒の危険性が高まる恐れがあることを予めご了承ください。

# DRINKS ドリンク

## TROPICALS トロピカル

ラヴァフロー LAVA FLOW 20  
ライトラム、ココナッツクリーム、パイナップルジュース、  
ストロベリーピューレ

ハワイアンスタイルマイタイ 20  
HAWAIIAN STYLE MAI TAI  
ライトラム、ダークラム、パイナップルジュース、  
オレンジジュース、アーモンドシロップ

ローレンスズ 180 セカンド 20  
LAWRENCE'S 180 SECONDS  
ココナッツラム、マンゴーラム、トロピカルジュース、グレナデン

## SODA & SMOOTHIES ソーダ & スムージー

ソフトドリンク SOFT DRINKS 6  
コーラ(Coke)、ダイエットコーラ(Diet Coke)、スプライト(Sprite)、  
ジンジャーエール(ginger ale)、クラブソーダ(club soda)

スムージー SMOOTHIES 12  
バニラ(vanilla)、チョコレート(chocolate)、ストロベリー(strawberry)、  
ココナッツ(coconut)、マンゴー(mango)

## BEER ビール

on tap 樽生ビール  
by Kona Brewing Company by コナ・ブリューイング・カンパニー

ロングボードラガー LONGBOARD LAGER 12

ビッグウェーブゴールデンエール 12  
BIG WAVE GOLDEN ALE

ファイヤーロックペールエール 12  
FIREROCK PALE ALE

キャストウェイ IPA CASTAWAY IPA 12

by the can 缶ビール

バドワイザー BUDWEISER 10

バドライト BUD LIGHT 10

クアーズライト COORS LIGHT 10

ミケロブウルトラ MICHELOB ULTRA 10

ハイネケン HEINEKEN 11

コロナエキストラ CORONA EXTRA 11

ハイネケン0.0(ノンアルコール) HEINEKEN 0.0 8

## WINE ワイン

by the glass グラスワイン

プロバークシャルドネ 14  
PROVERB CHARDONNAY

プロバークカベルネソーヴィニヨン 14  
PROVERB CABERNET SAUVIGNON

プロバークソーヴィニヨンブラン 14  
PROVERB SAUVIGNON BLANC