



Diamond Head



DINNER

JAPANESE MENU

MAI TAI MONDAY

ALL DAY EVERY MONDAY

\$10 HOUSE MADE MAI TAI
HANDCRAFTED FROM A BLEND OF
3 TYPES OF RUM INCLUDING
LOCAL KOHANA RUM



TEQUILA TUESDAY

ALL DAY EVERY TUESDAY

\$12 MARGARITAS:
CLASSIC, SPICY OR LILIKOI

TEQUILA FLIGHT



WHISKEY WEDNESDAY

ALL DAY EVERY WEDNESDAY

WHISKEY COCKTAILS
& WHISKEY FLIGHTS



THIRSTY THURSDAY

FROM 4PM EVERY THURSDAY

50% OFF SELECT BOTTLED WINES



PAU HANA FRIDAY

ALL DAY EVERY FRIDAY

\$14 STAYCATION COCKTAIL
MADE WITH LOCAL LIQUORS
PAU MAUI VODKA
& KOLOA COCONUT RUM



Daily Specials!

HAPPY HOUR

DRINKS 2PM - 6PM
FOOD 4PM - 6PM

Enjoy discounted prices on our favorite dishes & drinks with a view of Diamond Head!

LIVE MUSIC

UPCOMING LINE UP AVAILABLE
ON OUR WEBSITE CALENDAR!
deckwaikiki.com

TAG & FOLLOW US
[@deckwaikiki](https://www.instagram.com/deckwaikiki)

**Offers at Deck. are subject to change during holidays and special events. Offers may not be available to be combined with other offers and discounts.*



LEAHI ROOM & LANAI

Our private banquet room and terrace with view of Diamond Head is perfect for Wedding, Birthday, Baby Shower, Anniversary & all large gatherings!



Contact us for more info:
(808) 470-8580
events@plandosee.com

Scan QR code for photos
[@leahiroomevents](https://www.instagram.com/leahiroomevents)

EVENING DRINK MENU

SIGNATURE COCKTAILS

シグネチャー ディナー カクテル

STAYCATION ... 18



Pineapple infused Pau Vodka,
Butterfly pea tea infused Koloa
Coconut rum, lemongrass syrup,
lemon juice, egg whites

R&R ... 17



Fy gin, raspberry thyme cordial,
lemon juice, soda

ROKI TOKI ... 16



Suntory Toki whiskey, watermelon rind
cordial, lemon, soda water

KEEPING UP WITH KYLIE 2.0 ... 16



Pink peppercorn infused Xicarú mezcal,
ginger shrub, grapefruit, lemon,
topped with Fever Tree grapefruit soda

SPICE GIRL ... 16



House-infused spicy tequila, blackberry
jalapeno syrup, cucumber juice, lime,
blackberry jalapeno salt

NICE MELONS ... 18



Citadelle gin, yuzu liquor,
cantaloupe cordial, lemon,
clarified with marscapone & greek yogurt

OLD FASHION TOUCH ... 18



Templeton Rye Deck Barrel, salted
caramel syrup, back lemon bitters

MEAN GIRL (Mule) ... 18



Ketel One, strawberry syrup, mint,
lime juice, ginger beer

ISLANDER ... 18



Mahina rum, mango, lemon juice,
coconut, strawberry syrup

BUZZIN' ... 16



Choice of Vodka or Tequila, espresso,
nutmeg demarrara syrup, averta,
St. George Nola coffee liquor,
chocolate bitters

SHARK BAIT ... 30 + 12 for refills

Seasonal Tiki Drink, please ask your
server for current selection

お持ち帰り可能なティキマグで提供!



Our Cocktails & Mocktails

当店のドリンクは可能な限り地元食材を使用し、
食材本来の味や風味を最大限に高め、
サステナビリティを心がけています。

デッキ. 人気カクテル

MAI TAI ... 18

Handcrafted from a blend of three types of
rum including the local Kohana brand,
fresh lime juice, house Curaçao & orgeat

NOT YOUR AVERAGE WAIKIKI MAI TAI ... 18

Hibiscus-infused Koloa rum, blueberry syrup,
guava, lime, local dark rum float

LILIKO'I MARGARITA ... 18

Casamigos tequila, Cointreau,
liliko'i, fresh lime



MOCKTAILS

ノンアルコール・モクテル

追加料金でカクテルにも出来ます + 4

PEACH PLEASE ... 12

Peach syrup, basil, guava, lemon

MORNING GLORY ... 12

Watermelon strawberry and basil shrub,
ginger syrup, lime, ginger beer

'ILIMA ... 12

Pineapple juice, lime, mint, simple syrup,
ginger ale

STRAWBERRY FIELDS ... 12

Matcha, oat milk, strawberry purée

PLANTATION ICED TEA ... 12

Iced black tea, pineapple juice, coconut syrup

DECK. LEMONADE ... 12

Choice of basil, butterfly pea,
or blueberry lavender

HOW COOL ARE YOU? ... 28 + 8 リフィル

Raspberry, watermelon, strawberry,
cucumber, guava, lemon, salt, blended

お持ち帰り可能なティキマグで提供!



*ティキ・マグのデザインと色は写真と異なる場合があります。
事前に確認されたい方はサーバー迄お尋ねください。

ADD-ONS & RETAIL PRODUCTS お土産追加オプション

TIKI MUG ... 20 + drink purchase*

Order any beverage for it to be served in
a tiki mug that you can take home!

*Drink purchase required.

GLASS BEER CUP ... 15

REUSABLE STAINLESS STEEL STRAW ... 1

For immediate use and take home.

※レストランのフロントデスクでもお土産を販売しています。

BY THE GLASS グラス スパークリングとワイン

BUBBLES スパークリング ワイン

Veuve Clicquot Brut ... 26
House Bubbles ... 12
Avissi, Prosecco *Italy* ... 12
Poema Cava Brut Rosé *Spain* ... 14
Non-Alcoholic Bubbles ... 10

ROSÉ ロゼワイン

Château Peyrassol Rosé *France* ... 14

WHITE 白ワイン

Benvolio, Pinot Grigio *Italy* ... 14
Leese Fitch, Chardonnay *California* ... 15
Dashwood, Sauvignon Blanc *New Zealand* ... 15
Truchard, Chardonnay *California* ... 18

RED 赤ワイン

Woop Woop, Shiraz *Southern Australia* ... 15
La Crema, Pinot Noir *California* ... 15
Bonanza, Cabernet Sauvignon *California* ... 15
Catena, Malbec *Argentina* ... 16

SWEET WINE スウィート ワイン

La Perlina, Moscato *Italy* ... 14
Penfolds Club Tawny (2oz) ... 14
Housemade Limoncello ... 16 +2 turn it into a spritz!



ALWAYS ON DECK.

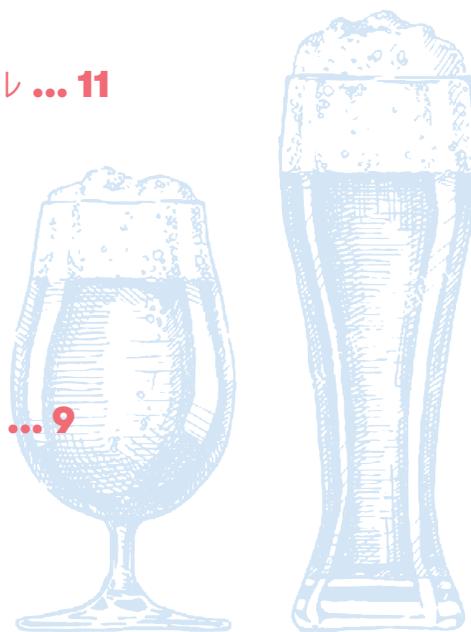
LOCAL DRAFT BEERS ハワイ産ドラフトビール ... 11

DECK. HOUSE BLONDE ALE
HOWZIT HAZY IPA
HOWZIT ROTATING TAP
KONA BREW LEMONGRASS LUAU
PARADISE CIDERS

And 1 rotating seasonal tap!
Please ask your Server for current selections.

BOTTLE & CAN SELECTIONS 瓶・缶ビール ... 9

KONA BREW HANAIEI IPA
MAUI BREW PORTER
HEINEKEN | CORONA | SAPPORO
And rotating seasonal canned local beer!
Please ask your Server for current selections.



JUICES MADE IN HAWAII ハワイ産ジュース ... 8*

Pineapple, Guava Nectar, Passion Orange
**price includes refills*

NO KA OI BRAND SODAS NO KA OI ブランドのソーダ ... 6*

Cola, Diet Cola, Lemon Lime, Ginger Beer, Rootbeer
**price includes refills*

FAMILY STYLE DINNER

お料理はそれぞれ出来上がり次第提供しますので、提供時間が異なることをご了承ください。

COLD 冷たい

HAMACHI CARPACCIO ハマチ・カルパッチョ ... 19
ブリの薄切り、ポン酢、削ったマウイオニオン、ハラペーニョの漬物、コリアンダー、唐辛子の糸、大根

HAMACHI CEVICHE ハマチ・セヴィーチェ ... 17
ブリ、マウイオニオン、ハラペーニョ、トマト、コリアンダー、シトラス、アボカド、ガーリッククロスティーニ

QUINOA SALAD キヌアサラダ ... 17
ワイポリ農園ミックスグリーン、ホー農園トマト、アスパラガス、ビーツ、揚げシェブルチーズ、生姜醤油ドレッシング (v)

WAIPOLI CAESAR ワイポリ・シーザー ... 18
ワイポリ農園ベビーロメイン、クルトン、パルメザンチップス、シーザードレッシング

サラダに
追加
オプション

3pc Kauai Garlic Prawns
カウアイ島ガーリックシュリンプ +12
Chicken Breast 鶏胸肉 +8

GUACAMOLE ワカモレ ... 16
トルティーヤチップス、アボカド、コリアンダー (v, g)

HOT 温かい

FISH TACOS フィッシュタコス (2個) ... 21
マヒマヒカツ、リリコイ・スロー、季節のフルーツサルサ、アボカド、ハワイアンチリアイオリ、蒲焼きソース +\$8 追加タコス

CALAMARI FRITTI カラマリ・フリッティ ... 17
塩コショウをまぶしたイカ、獅子唐、自家製柚子胡椒アイオリ、シトラス

GLAZED JUMBO CHICKEN WINGS
グレイズド・ジャンボ・チキン・ウイング ... 18
骨付き手羽元、唐辛子黒酢グレイズ、マカダミアナッツバターソース、セロリ

BRAISED PORK BELLY BAO BUNS
豚バラ肉の煮込み中華まん (3個) ... 20
豚バラ肉の醤油煮込み中華まん、人参と大根のピクルス、海鮮醬バーベキューソース、コリアンダー、胡麻、ライム

CRAB CROQUETTES (3pcs) 蟹コロッケ ... 21
メリーランド風蟹コロッケ (3個)、フリゼ、スパイシーソース ロメスコ、シトラス

BEEF SLIDERS (3pcs) ビーフスライダー3つ... 21
熟成ビーフスライダー、チェダーチーズ、ミニポイバンズ、ベーコンアイオリ、トマトジャム、ピクルス添え

FRIED BRUSSELS SPROUTS 揚げ芽キャベツ... 13
スパイシー照り焼きソース

MARGHERITA マルゲリータ ... 18
モッツアレラ、マリナラソース、トマト、パルメザンチーズ、バジル

ENTRÉES メイン料理

FRESH CATCH フレッシュキャッチ ... MP
持続的に捕獲された鮮魚

ROASTED SALMON ローストサーモン ... 30
ハワイアン味噌バター、チョイスサム、七味唐辛子、揚げ芽キャベツ、玉ねぎ

KAUAI GARLIC PRAWNS カウアイ島ガーリックシュリンプ ... 32
カウアイ島産エビ(10oz)、タイ風ココナッツカレーソース、ナスのソテー、カリカリガーリック、コリアンダー、米 (g)

PAN-SEARED SCALLOPS ホタテ貝のフライパン焼き ... 41
U10 ホタテ貝のフライパン焼き、ケール、ベーコン、ローストコーンとピーマン、トマトとベーコンのリダクション

ISLAND SPICE RUBBED CHICKEN アイランド・スパイス・チキン ... 28
地鶏のフラッシュフライ、胡麻スパイス、マカダミアナッツバターソース、ピコデガヨ、マッシュポテト

BBQ LILIKOI PORK RIBS バーベキュー・リリコイ・ポークリブ ... 32
セントルイス風リブ、リリコイBBQ、ガーリックチャーハン、エンドウ豆の蔓、レンコン

BRAISED SHORT RIBS ショートリブの煮込み ... 36
USDA特選ショートリブ、コナコーヒーデミグラス、ガーリックコンフィ葱マッシュポテト、季節の野菜

GRILLED NEW YORK STRIPLOIN ニューヨークサーロイングリル ... 50
ニューヨーク・ストリップ・ステーキ、トリュフ・マッシュ・ポテト、季節の野菜、マウイ産オニオン・ジャム、ハワイアン・シーズニング・ソルト、シトラス

EGGPLANT PARMESAN ナスのパルメザンチーズ ... 28
ナスのパン粉、マリナラ、モッツアレラチーズとパルメザンチーズ、ガーリックハーブのミニバゲット (v)

SIDES & ADD-ON サイド&追加オプション

SHOESTRING FRIES シューSTRINGフライ ... 8
サクサク薄切りポテトフライ (v, vegan)

TRUFFLE FRIES トリュフフライ ... 11
フライドポテト、トリュフオイル、パルメザンチーズ、パセリ (v)

MASHED POTATO
マッシュポテト ... 8
バター、生クリーム(v)
トリュフ +3
ネギのガーリックコンフィ +4

GARLIC RICE
ガーリックライス ... 8
お米、ニンニク、ネギ、バジル (v)

RICE (v, g) お米 ... 5

Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish may increase risk of food-borne illness. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

Prices do not include tax and tip. 18% service charge will apply to parties of 8 or more.

(v) vegetarian, (g) gluten free

HAPPY HOUR MENU

ハッピーアワー価格のドリンクは2時~4時まで、フードは4時~6時まで提供しています。

HAPPY HOUR DRINKS Available 2pm - 6pm

デッキ. 人気カクテル

DECK. FAVORITES ... 18- 12

MAI TAI

Handcrafted from a blend of three types of rum including the local Kohana brand, fresh lime juice, house Curaçao & orgeat

NOT YOUR AVERAGE WAIKIKI MAI TAI

Hibiscus-infused Koloa rum, blueberry syrup, guava, lime, local dark rum float

LILIKO'I MARGARITA

Casamigos tequila, Cointreau, liliko'i, fresh lime



ALWAYS ON DECK.

ハワイ産ドラフトビール

LOCAL DRAFT BEERS ... 11- 8

DECK. HOUSE BLONDE ALE

HOWZIT HAZY IPA

HOWZIT ROTATING TAP

KONA BREW LEMONGRASS LUAU

PARADISE CIDERS

瓶・缶ビール

BOTTLE & CAN SELECTIONS ... 9- 6

KONA BREW HANAIEI IPA

MAUI BREW PORTER

HEINEKEN | CORONA | SAPPORO



HAPPY HOUR FOOD Available 4pm - 6pm

FRENCH FRIES フレンチフライ ... 8 6

サクサク薄切りポテトフライ (v, vegan)

TRUFFLE FRIES トリュフフライ ... 11 9

フライドポテト、トリュフオイル、パルメザンチーズ、パセリ (v)

CALAMARI FRITTI カラマリ フリッティ ... 18 14

塩コショウをまぶしたイカ、獅子唐、自家製柚子胡椒アイオリ、シトラス

BEEF SLIDERS (3pcs) ビーフ スライダー (3個) ... 24 15

熟成ビーフスライダー、チェダーチーズ、ミニポイ バンズ、
ベーコンアイオリ、トマトジャム、ピクルス添え

WAIPOLI CAESAR SALAD ワイポリ シーザーサラダ ... 18 13

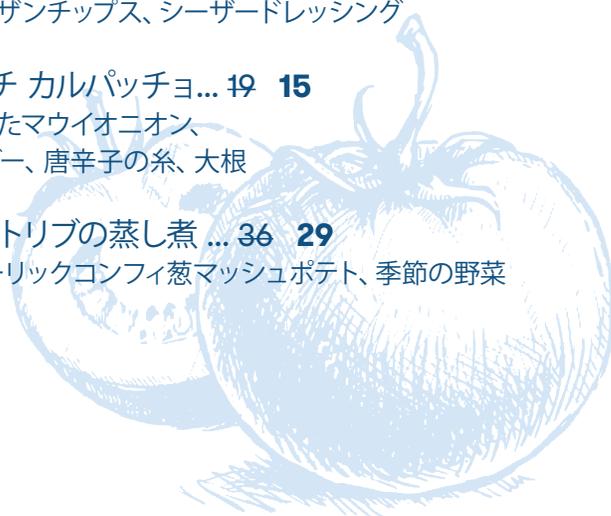
ワイポリ農園ベビーロメイン、クルトン、パルメザンチップス、シーザードレッシング

HAMACHI CARPACCIO ハマチ カルパッチョ... 19 15

Tブリの薄切り、ポン酢、削ったマウイオニオン、
ハラペーニョの漬物、コリアンダー、唐辛子の糸、大根

BRAISED SHORT RIBS 牛ショートリブの蒸し煮 ... 36 29

USDA特選ショートリブ、コナコーヒーデミグラス、ガーリックコンフィ葱マッシュポテト、季節の野菜



Consuming raw or under-cooked meats, poultry, seafood, shellfish may increase risk of food-borne illness. Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.

Prices do not include tax and tip, 18% service charge will apply to parties of 8 or more.

(v) vegetarian, (g) gluten free