



Diamond Head



BREAKFAST

JAPANESE MENU

BREAKFAST DRINK MENU

コーヒーとお茶

KONA BLEND COFFEE ... 6.50*
Deck. original blend *price includes refills.

AMERICANO ... 6.50

SINGLE / DOUBLE ESPRESSO ... 4.50 / 5

TEA CHEST HAWAII HOT TEA ... 5.50
Please ask your Server for current flavors.

ICED COFFEE ... 6.50

ICED MOCHA ... 7

ICED LATTE ... 7

シグネチャー カクテル

CHILL OUT ... 16

Vodka, Lo-Fi Dry Vermouth, lavender syrup, lemon, soda water

HONI HONI ... 16

Gothic Gin, raspberry rose cordial, lemon, brut bubbles

PERMANENT VACATION ... 16

Orange Blossom and ginger infused vodka, lychee, lemon

BUZZIN ... 16

Choice of vodka or tequila, St. George Nola Coffee Liquor, averta, espresso, nutmeg, demarara, chocolate bitters

NOT YOUR AVERAGE MAI TAI ... 16

Hibiscus infused Koloa Rum, blueberry syrup, guava, lime, dark rum float

MAI TAI ... 18

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

LILIKO'I MARGARITA ... 18

Casamigos tequila, Cointreau, liliko'i, fresh lime

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.

ブランチ人気カクテル

DECK. MIMOSA ... 13

BOTTLE AND MIMOSA ... 50

Bottle of sparkling & choice of fruit juice

SPICY BLOODY MARY ... 15

Choice of spicy Titos vodka, spicy Casamigos tequila, kimchi Tanqueray gin, or well liquor

JALAPEÑO BUSINESS ... 17

St. George Green Chili Vodka, verde bloody mary mix, lime, pickled tomatillo

ノンアルコール ドリンク

モクテル

Make it a cocktail with well liquor +\$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

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

* Design & color rotate and may differ from pictured, please ask or keep it a surprise!

** Mocktail refill +\$8 / Cocktail refill +\$14

ハワイ産ジュース ... 8*

PINEAPPLE / GUAVA NECTAR /

PASSION ORANGE *Price includes refills.

NO KA OI ブランドのソーダ ... 6*

COLA / DIET COLA / LEMON LIME /

GINGER BEER / ROOT BEER

*Price includes refills.

Served in a tiki mug*
you take home!



ADD-ONS & RETAIL PRODUCTS

TIKI MUG ... 20

Order any beverage + \$20 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

Add +\$1 to use and take home a reusable straw.

Good morning!

TOKYO STYLE PANCAKE 東京スタイルパンケーキ ... 22

リコッタチーズ、自家製ホイップバター、メイプルハニー

※調理時間は15分以上かかります。

追加トッピング:

Haupia Crème Anglaise +3.50
ハウピア クレームアングレーズ

ココナッツ風味のカスタードソース、
トーストしたココナッツフレーク

Fresh Berry Compote +3.00

ベリーコンポート

サトウキビとアガベで味付けしたベリー

Chocolate +3.25

チョコレート

チョコレートガナッシュソース、
粉砂糖

AÇAI BOWL アサイーボウル ... 17

アサイー、グラノーラ、ココナッツフレーク、季節のフルーツ (v, vegan)

AVOCADO TOAST アボカドトースト ... 19

スライスしたアボカド、ポーチドエッグ、サワードウ・パン、パルミジャーノ・レッジャーノ、黒胡椒、
地元の野菜、ホー農園のトマト、スイカ大根、リリコイ・ビネグレット添え (v)



当店おすすめ!

DEEP DISH HAUPIA FRENCH TOAST ハウピア フレンチトースト ... 24

ココナッツハウピア風カスタードに浸したプナルウの甘いパン、
ココナッツハウピアソース、ココナッツ、ドゥルセ・デ・レーチェキャラメル、季節のフルーツ

DIAMOND HEAD BREAKFAST ダイヤモンドヘッド朝食 ... 23

卵 2 個 (お好みの焼き方)、ベーコンまたはポルトガルソーセージと、
子芋またはお米を選びください。グリルしたパイナップル

EGGS FLORENTINE エッグ フィレンツェ ... 20

イングリッシュマフィン 2 個、ヒラバラ農園のケール、ポーチドエッグ、ソースモルネー、
パルミジャーノ・レッジャーノ、生の粗びき黒胡椒、子芋添え

EGGS BENEDICT エッグ ベネディクト ... 22

ポーチドエッグ 2 個、カントリーハム、オランダーズソース、イングリッシュマフィン、子芋添え

BEEF CURRY RICE ビーフ カレーライス ... 23

和風ビーフカレー、白ご飯、たくあん、玉ねぎ

PANILO LOCO MOCO パニオロ ロコモコ ... 23

ドライエイジングビーフパティ、目玉焼き、マッシュルームグレービーソース、ネギ、白米



当店おすすめ!

BRAISED BEEF LOCO MOCO ビーフ ロコモコ煮込み ... 25

牛肉煮込み、目玉焼き、マッシュルームグレービーソース、ネギ、白米

追加オプション:

ベーコン (4個) または ポルトガルのソーセージ (4個) +4

卵 2 個 (お好みの焼き方) +5

トーストしたサワードウ・パン +5 トーストしたライ麦パン +6

(v) ベジタリアン, (vegan) ビーガン

生または調理が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
食物アレルギーや食事制限がある場合は、サーバーにお知らせください。
価格には税金とチップは含まれておりません。8名様以上の場合はサービス料18%を加算させていただきます。

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)