



Diamond Head



BRUNCH

JAPANESE MENU

BRUNCH 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 Liqueur, 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.

FAMILY STYLE ファミリースタイル

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。

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)

CHIPS & PICO チップス・アンド・ピコ ... 12

トルティーヤチップス、マウイ・オニオン、ハラペーニョ、トマト、コリアンダー (v, g)

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

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

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、スパイスソース ロメスコ、シトラス

GLAZED CHICKEN WINGS

グレイズドチキンウイング ... 20

骨付き手羽元、唐辛子黒酢グレイズ、マカミアナッツバターソース、セロリ

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)

GREEN SALAD サラダ

WAIPOI 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

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、揚げシェーブルチーズ、生姜醤油ドレッシング (v)

BERRY CHICKEN SALAD ベリーチキンサラダ ... 20

地元産ミックスグリーン、ホー農園チェリートマト、シトラス、スイカ大根、リリコイ・ビネグレット、アーモンドとベリーチキンミックスのトッピング (g)

プロテインの追加オプション:

Grilled Salmon (5oz) サーモンのグリル +14

Sautéed Shrimp 海老のソテー +14

Grilled Chicken Breast (7oz) 鶏胸肉のグリル +9

BOWL & TOAST ボウル&トースト

AÇAÍ 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)

LOX & BAGEL ... 22

トーストしたベーグル、クリームチーズ、スモークサーモン、ケッパー、薄切りマウイ・オニオン、ケールサラダ

TOASTED RYE BREAD ライ麦パンのトースト ... 6

TOASTED SOURDOUGH サワードウのトースト ... 5

PANCAKE, FRENCH TOAST

パンケーキ、フレンチトースト

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、メープルハニー

※調理時間は15分以上かかります。

追加トッピングのオプション:

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

DEEP DISH HAUPIA FRENCH TOAST ... 24

ハウピア フレンチトースト
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

(v) ベジタリアン, (vegan) ビーガン, (g) グルテンフリー

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。

BURGER & SANDWICH

バーガー&サンドイッチ

BRUNCH BURGER ブランチバーガー ... 28

8オンスのドライエイジングビーフパティにハウピアフレンチトースト乗せグリル、スイスチーズ、カリカリベーコン、フレッシュフリッセレタス、玉ねぎ、自家製ベーコンアイオリ、子芋添え

WESTERN BURGER ウェスタンバーガー ... 24

グリルした8オンスの乾燥熟成ビーフパティ、ハラペーニョ、とろけるチェダーチーズ、クリスピーフライドオニオン、カリカリベーコン、チポトレ・チリ・アイオリ、自家製パッションフルーツバーベキュー・ソース、トースト・ブリオッシュ、フライドポテト添え

DECK. BURGER デック.バーガー ... 25

熟成ビーフパティ、トマトジャム、ベーコンアイオリ、チェダーチーズ、クリスピーオニオン、フライドポテト

バーガー追加オプション:

One egg 卵1個分 +2

Avocado アボカド +3

Bacon ベーコン +3

BERRY CHICKEN SANDWICH

ベリーチキンサンド ... 21

ライ麦パンにチキンサラダミックス、ワイポリ農園ロメイン、スライストマト、トーストアーモンド、タロイモチップス添え

SPICY CHICKEN SANDWICH

スパイシーチキンサンド... 21

南部風鶏胸肉、トーストしたブリオッシュパン、スイスチーズ、スパイシーなチポトレアイオリ、フレッシュフリゼ、スライストマト、フライドポテトとピクルス添え

LOCO MOCO & RICE

ロコモコ&お米料理

PANIOLO 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

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

BEEF CURRY RICE ... 23

ビーフカレー、白米、たくあん、玉ねぎ

EGGS 卵料理

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、オランダズソース、イングリッシュマフィン、子芋添え

SALMON BENEDICT サーモン ベネディクト ... 24

メリーランド風サーモンケーキ 2 個、イングリッシュマフィン乗せ、ソースベアルネーズ、シトラス、子芋添え

STEAK & EGGS ... 50

12オンスのストリップロインステーキ、お好みに焼いた卵2個分、グリルキノコと季節の野菜

DESSERT デザート

PECAN TART ピーカントルト ... 11

塩キャラメル、ショートブレッド粉、プラリネ、ピーカンナッツ、ホイップクリーム

BASQUE CHEESECAKE バスクチーズケーキ... 14

表面が焦げたバスク風オープン焼きライトクリームチーズ、キャラメリゼ・バナナ、ライムの皮

CRÈME BRÛLÉE クレームブリュレ ... 12

カスタード、季節のフルーツ

TODAY'S SPECIAL 本日のスペシャル ... 11

シェフの日替わりインスピレーション

SCOOP OF TAHITIAN VANILLA GELATO

タヒチ産バニラ ジェラート (1スcoop) ... 9

SCOOP OF SEASONAL

GELATO OR SORBETTO ... 9

季節のジェラート または ソルベ

※季節のフレーバーはサービス迄お尋ねください。

SIDES サイド

GRILLED SALMON サーモンのグリル ... 14

SAUTÉED SHRIMP 海老のソテー ... 14

GRILLED CHICKEN BREAST 鶏胸肉のグリル ... 9

SEASONAL VEGETABLE 季節の野菜 ... 6

(v) ベジタリアン, (vegan) ビーガン, (g) グルテンフリー

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。