



Diamond Head



DINNER

JAPANESE MENU

MAI TAI MONDAY

毎週 月曜 朝から夜まで!

\$10 HOUSE MADE MAI TAI

地元コハナ・ラム酒を使用した
当店自家製マイタイ

\$10 NOT YOU AVERAGE MAI TAI

地元コロア・ラム酒を使用したマイタイ



TEQUILA TUESDAY

毎週 火曜 朝から夜まで!

\$12 MARGARITAS: CLASSIC, SPICY OR LILIKOI

\$12 マルガリータ
クラシック、スパイシー、リリコイから
お選びいただけます

TEQUILA FLIGHT

テキーラ飲み比べ



WHISKEY WEDNESDAY

毎週 水曜 朝から夜まで!

WHISKEY COCKTAILS

ウィスキーカクテル

WHISKEY FLIGHTS

ウィスキー飲み比べ



THIRSTY THURSDAY

毎週 木曜 午後4時から!

50% OFF SELECT BOTTLED WINES

厳選ボトルワイン 50% オフ



PAU HANA FRIDAY

毎週 金曜 朝から夜まで!

\$14 STAYCATION COCKTAIL

地元のパウ・マウイ・ウォッカと
コロア・ココナッツ・ラム酒を
使用したオリジナル・カクテル



Daily Specials!

ハッピーアワー

ドリンク 2PM - 6PM
フード 4PM - 6PM

ダイヤモンドヘッドを眺めながら、当店自慢の料理と
ドリンクを割引価格でお楽しみください!

ライブ・ミュージック

今後のラインナップはウェブサイトの
カレンダーでご覧いただけます。

deckwaikiki.com

最新情報はインスタで!

[@deckwaikiki](https://www.instagram.com/deckwaikiki)

※掲載されている特別価格やハッピーアワーは、
祝日や特別イベント期間中は変更する場合がございます。
また、他のオファーや割引と併用できない場合も
ございますので事前にスタッフまでお尋ねください。



LEAHI ROOM & LANAI

ダイヤモンドヘッドが見える宴会場とテラスは、
結婚式、誕生日、ベビーシャワー、記念日など
あらゆる大規模な集まりにご利用頂けます。



お問い合わせ (日本語可)
(808) 470-8580
events@plandosee.com

QR コードでフォロー
[@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 Xicaru 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

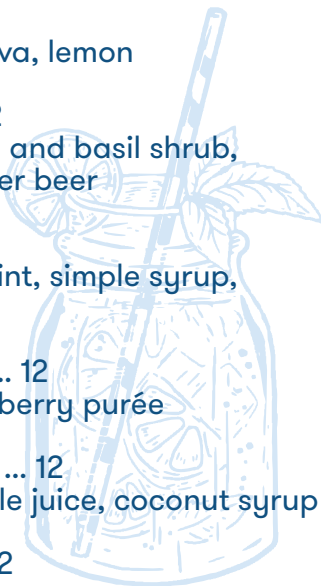
DECK. LEMONADE ... 12

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.

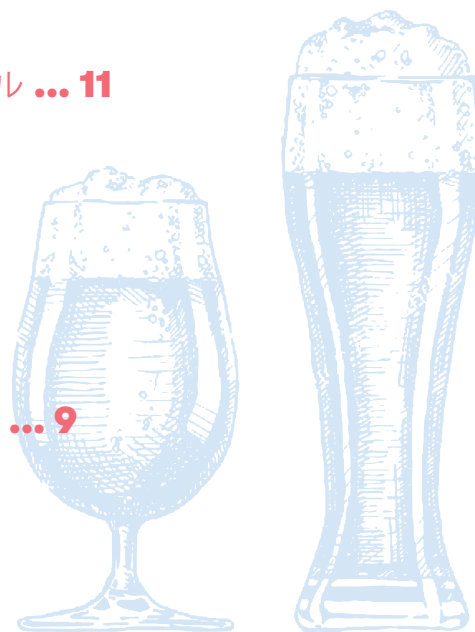
LOCAL DRAFT BEERS ハワイ産ドラフトビール ... 11

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

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)

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

3pc Kauai Garlic Prawns
カウアイ島ガーリックシュリンプ +14
Chicken Breast 鶏胸肉 +9

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)

SUSHI ROLL 寿司ロール

SMOKED SALMON ROLL スモーク・サーモン・ロール... 18
きゅうり、クリームチーズ、サモーク・サーモン、かば焼き

HAMACHI JALAPEÑO ROLL ハマチ・ハラペーニョ・ロール ... 21
ハマチ、ハラペーニョの漬物、きゅうり、アボカド、ハラペーニョとパクチーのアイオリ、パクチー

SPICY SALMON ROLL スパイシー・サーモン・ロール ... 19
きゅうり、スパイシーサーモン、炙りサーモン、チリ・アイオリ、葱

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・ウィング ... 20
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、海鮮醤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本日の鮮魚

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 ... 34
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 ... 52
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 ... 9
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

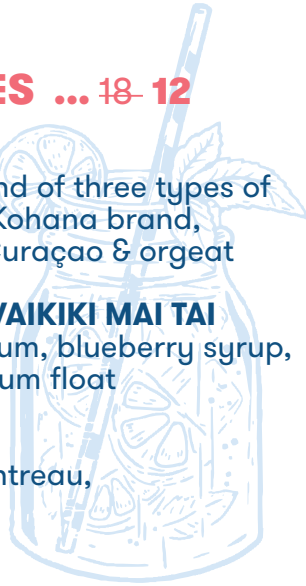
Handcrafted from a blend of three types of rum including the local Kohana brand, fresh lime juice, house Curaçao & orgeat

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 バンス、
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

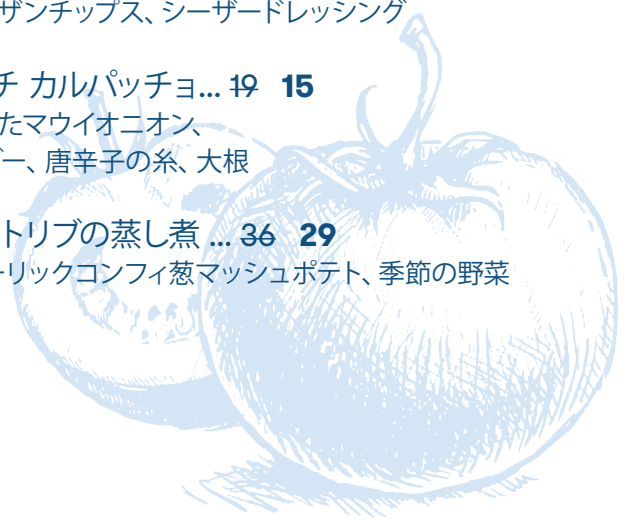
ワイポリ農園ベビーロメイン、クルトン、パルメザンチップス、シーザードレッシング

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