



Diamond Head



BRUNCH

JAPANESE MENU

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)

CALAMARI FRITTI カラマリ・フリッティ ... 18

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 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、
マカダミアナッツバターソース、セロリ

SHOESTRING FRIES シューストリングフライ ... 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

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

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

HOUSE WEDGE SALAD ハウスウェッジサラダ ... 19

ワイポリファームのロメインレタス、
グリーンゴッデスドレッシング、クリスピーベーコン、
ブルーチーズ、ホー農園チェリートマト、
地元産キュウリ、エシャロット

サラダに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)

LOX & BAGEL ロックス・アンド・ベーグル ... 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

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)

TOASTED RYE BREAD ライ麦パントースト ... 6

TOASTED SOURDOUGH サワードウトースト ... 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... 20

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 . 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・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

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

EGGS 卵料理

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

CRAB CAKE BENEDICT ... 27

メリーランド州風クラブケーキ、ベアルネーズソース、イングリッシュマフィン、ローズマリー子芋添え

STEAK & EGGS ステーキ・アンド・エッグズ ... 52

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

ADD-ONS 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

DESSERT デザート

PECAN TART ピーカンタルト ... 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バ迄お尋ねください

(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。

BRUNCH DRINK MENU

コーヒーとお茶

KONA BLEND COFFEE ... 6.50*
オリジナルブレンド *おかわり自由

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, averna, 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

季節ごとに変わる樽生ビールもございますので
サーバー迄お尋ねください。

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

ハウス・リキュール追加 +\$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

* 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お尋ねください。

** おかわり:モクテル +\$8 / カクテル +\$14

ハワイ産ジュース ... 8*

PINEAPPLE / GUAVA NECTAR /

PASSION ORANGE *おかわり自由

NO KA OI ブランドのソーダ ... 6*

COLA / DIET COLA / LEMON LIME /

GINGER BEER / ROOT BEER

*おかわり自由

お持ち帰り可能な
ティキマグを提供!



ADD-ONS & RETAIL PRODUCTS お土産追加オプション

TIKI MUG ティキマグ ... 20*

飲み物を注文すると、+20ドルでティキマグで
提供され、持ち帰ることができます!

*飲み物の購入が必要です。

GLASS BEER CUP ビールグラス ... 15

REUSABLE STAINLESS STEEL STRAW ... 1

ステンレス製のストロー