

DINNER

ディナー

ザ・リーフ バー&マーケット グリルは、ホノルルでも有数のワイキキ・ビーチを臨むロケーションで、
ハワイの新鮮な食材で彩られたお食事をお楽しみいただけます。
アイランドスタイルのステーキ&グリル、新鮮なシーフード、豪華なサラダバーをはじめとし、数々のハワイ食材を取り入れたメニューをご提供いたします。
ここでしか味わえないオリジナル・トロピカルカクテル、厳選されたワインなど、各種お飲物も多数ご用意しております。

STARTERS 前菜

Ahi Poke Tostada, アヒ・ポキ トスターダ,
ハワイ風マグロのマリネ、クリスピーワンタン、
ヒカマラディッシュ・コールスロー、アボカド、マンゴー \$24

Kauai Shrimp Cocktail, カウアイ・シュリンプ・カクテル,
カウアイ産エビ、スモークトマト、ワサビ \$22

Baked Goat Cheese, ベイクド・ゴートチーズ,
ゴートチーズ、バジルソース、スモークトマトジャム、チャパタブレッド \$24

Kauai Garlic Wok Shrimp, カウアイ・ガーリックシュリンプ,
カウアイ産エビ、ガーリック、ジンジャーポンス \$22

Sweet & Sour Meatball Sliders, スイート&サワー・ミートボール スライダー,
ミートボール、テリヤキソース、ライス \$18

COLD SHELLFISH TOWER コールド・シーフード・タワー

エビ2種、オイスター、ハワイ風マグロのマリネ (アヒポキ)、タコのマリネ、ムール貝、
スモークトマトカクテルソース、カレー風味ケツパーアイオリソース、ミニョネットソースを添えて
Single シングル \$55 Double ダブル \$75 Triple トリプル \$100

FOR THE KEIKI キッズメニュー (\$12)

Hand Dredged Chicken Tenders, ササミのフライドチキン,
フリフリBBQソース付き

Hamburger Burger, ハンバーガー・バーガー,
アンガスビーフパテ110グラム、プリオッシュパンズ、クリスピーフレンチポテト

Mac and Cheese, マック・アンド・チーズ,
3種のチーズ マカロニ・チーズ (V)

Grilled Hot Dog, グリルド・ホットドック

Crispy Fish Taco, クリスピー・フィッシュ・タコス,
白身魚のフライ、キャベツ、アボカド、タコス、フラワー (小麦粉) トルティーヤ

“GRILL with ALOHA”

グリルコーナーでは、お客様のお好みのスタイルで当店のグリルマスターが鮮やかに調理します。
オープンキッチン (ブッチャー・ステーション) のシェフへ、好きなお肉と調理方法、ステーキ&グリルに味わいを添える調味料シーズニングと、
お好みのソースをお知らせください。全てのグリル料理には、マーケット・グリル・サラダバーが含まれています。

PROTEINS ステーキ&グリル ※10Z=約28グラム

New York Strip - 12 oz. ニューヨーク・ストリップ (サーロイン) \$38

Filet Mignon - 8 oz. ファイル・ミニオン \$42

Rib Eye - 12 oz. リブ・アイ \$40

Skirt Steak - 10 oz. スカート・ステーキ (ハラミ) \$28

Beef Top Sirloin - 10 oz. ビーフ・トップ・サーロイン (ランプ) \$32

Pork Chop - 14 oz. ポーク・チョップ \$34

Chicken Breast - 10 oz. チキン・ソテー \$28

Kukui Sausages, ハワイ産 ククイ・ソーセージ,
ポルトガル・マイルド又はスパイシー・イタリアンよりお選びください \$28

Cauliflower Steak,
カリフラワー・ステーキ \$28 (GF) (V)

Mahi-Mahi Kabobs, マヒ・マヒ ケバブ,
白身魚のグリル、パインアップル、ピーマン、タマネギ \$32 (GF)

Sausage and Shrimp Kabobs, ソーセージ・アンド・シュリンプ ケバブ,
ポルトガル・マイルド・ソーセージ、カウアイ産エビ、タマネギ、ピーマン \$36

Top Sirloin Kabobs, トップ・サーロイン ケバブ,
ランプステーキ、マウイオニオン、テリヤキソース \$32

Portobello Mushroom Kabobs, ポルトベロ・マッシュルーム ケバブ,
ブラウンマッシュルーム、芽キャベツ、ピーマン、カボチャ \$34 (GF) (V)

FROM THE KITCHEN フロム・ザ・キッチン

White Cheddar Bacon Burger, ホワイト・チェダーチーズ・ベーコン ハンバーガー
アンガスビーフパテ225グラム、ホワイト・チェダーチーズ、トマト、レタス、
マウイオニオン、フライドポテト \$26

Fish & Chips, フィッシュ&チップス
白身魚フライ、フライドポテト、自家製タルタルソース \$30

Kalbi Short Ribs, カルビ・ショートリブ プレート
牛カルビ焼肉、野菜炒め、ライス \$32

SIDES サイドメニュー (\$8)

Garlic Bread, ガーリック・ブレッド, ガーリックバター・フランスパン (V)

Sautéed Mushrooms, マッシュルーム・ソテー,
マッシュルーム、タマネギ、タイム、シェリー酒 (GF) (V)

Stuffed Baked Potato, スタッフド・ベイクド・ポテト,
ポテト、タマネギ、ネギ、サワークリーム、バター、黒コショウ (GF) (V)

Grilled Asparagus Spears, アスパラガス・グリル,
アスパラガス、レモン・アイオリソース添え (GF)

3 Cheese Mac & Cheese, 3チーズ・マカロニ,
3種のチーズ、マカロニ、パルメザンチーズのクルトン (V)

Whipped Whole Butter Mashed Potatoes, バター・マッシュポテト, (V)

GROUND & BLENDED RUBS ステーキ&グリル シーズニング (スパイス)

Mocha Rub, モカ・ラブ
アンチョ・チリ、コナ・コーヒー、ブラウンシュガー、ハウス・スパイス (V)

Smoked & Spicy, スモーク&スパイシー
チボトレ・チリ、シー・ソルト、バクチャー、ブラウンシュガー (V)

Red Sand, レッド・サンド
アルボ・チリ、パプリカ、ヒマラヤ・ソルト、ドライハニー (V)

Green herb, グリーン・ハーブ
フレッシュ・ジンジャー、バクチャー、白コショウ、レモングラス、タイバジル (V)

BLENDED FINISHING SAUCES ステーキ&グリル ソース

House Worcestershire Sauce ウスターソース

Steak Sauce, ステーキソース, トマト、レーズン、ガーリック、ピネガー、ブラウンシュガー (V)

Kalbi Glaze, カルビソース しょうゆ、ジンジャー、ネギ、ガーリック

Teriyaki, テリヤキソース, ロースト・パインアップル、パプリカ (V)

Chimichurri, チミチュリーソース バクチャー、ピネガー、シェリー酒 (GF) (V)

Shoyu, しょうゆソース しょうゆ、ジンジャー、レモングラス

ステーキ&グリルメニューのご注文に際し、別途\$15のシェフ フィーを加算させていただきます。
過労時、体調に不安がある時は、生または半熟の肉類・魚介類・たまごにより体調不良を引き起こす原因となることがございます。

(GF) グルテンフリー (小麦不使用) (V) ベジタリアン

DRINKS

ドリンクメニュー

HANDCRAFTED COCKTAILS オリジナルカクテル

Kiawe Wood Smoked Manhattan キアヴェ ウッド スモーク マンハッタン \$14
 テンプルトン・ライ・ウイスキー、カルパノ・アンティカ・スイート・ベルモット、ルクサルドチェリー

Lilikoi House Mule リリコイ ハウスミュール \$12
 ウォッカ、ジンジャービール、ライム、ミント、リリコイ・フォーム

Finally a Good Margarita in Waikiki
ファイナリー グット マルガリータ イン ワイキキ \$13
 テキーラ、コアントロー、ライム、キアヴェ・ウッド・スモーク・シーソルト

Outrigger's 44 Mai Tai アウトリガー 44 マイタイ \$14
 ダークラム、パイナップル、アーモンドシロップ、オレンジキュラソー

The 1953 Mai Tai ザ 1953 マイタイ \$10
 ゴールドラム、パイナップル、オレンジジュース、オレンジキュラソー、
 アーモンドシロップ、ダークラム・フロート

Frozen Mo'o フロースン モオー \$12
 ココナッツラム、ライム、クラフト・ココナッツクリーム、フレッシュミント

Blue Hawaii à la The Reef Bar & Market Grill
ブルーハワイ・ア・ラ・ザ リーフ バー&マーケットグリル \$11
 ウォッカ、スパイスラム、ブルーキュラソー、パイナップルジュース、レモン

Ocean Side Bloodys オーシャンサイド ブラディー \$10
 お好みのスピリッツ (Tequila テキーラ、Vodka ウォッカ、Gin ジンよりお選びください)、
 シラチャソース、ワサビ

Hops and Grain ホップ&グレイン \$12
 ジン、カルパノ・ピアンコ、ワイキキ・ブロンド、レモン、ビターズ

Lava Lava ラヴァ ラヴァ \$14
 スパイスラム、アップル・バナナ、ストロベリー、
 ココナッツ・クリーム、パイナップルジュース、ダークラム

The Chosen One ザ チョイスン ワン \$12
 お好みのスピリッツ (SantoMezquila サントメスキューラ、Gin ジン、Vodka ウォッカ、Rum ラム、
 WoodfordReserve バーボンウイスキーよりお選びください)
 ペリー、アマーロ、フレッシュミント、レモンジュース、ビターズ

Table side Kiawe & Juniper テーブルサイド キアヴェ&ジュニパー \$12
 ジン、アマーロ、カルパノ・アンティカ&スイート・ベルモット、ビターズ、オレンジ

BEER ビール各種

BOTTLES & CANS ビール (ボトル&カン)

Coors light クアーズライト, Miller Lite ミラーライト, Budweiser バドワイザー,

Bud Light バドライト, Corona コロナ, Sapporo サッポロ,

Sierra Nevada Pale Ale シエラネバタ・ペールエール,

St. Pauli Girl セント・パウリ・ガール,

Kona Brewing Co. Big Wave Golden Ale

コナ・ブリューイング・ビックウェーブ・ゴールドエンエール,

Angry Orchard Hard Cider アングリリー・オーチャード・ハード・サイダー 各\$7

Sam Adams サム・アダムス,

Waikiki Skinny Jeans IPA ワイキキ・スキニージーンズ・IPA 各\$8

Maui Brewing Bikini Blonde マウイ・ブリューイング・ビキニ・ブロンド \$9

DRAUGHT ドラフト (生) ビール

Blue Moon ブルームーン, Dos X Lager ドス・X・ラガー,

Heiniken ハイネケン, Primo プリモ, 各\$7

Kilt Lifter Ale キルト・リフターエール,

Kona Brewing Co. Long Board Lager コナ・ブリューイング・ロング・ボード・ラガー,

Lagunitas IPA ラグニタスIPA, Waikiki Blonde ワイキキ・ブロンド 各\$8

WINE ワイン ※1OZ=約29ml

	6オンス 6oz	9オンス 9oz	ボトル Btl
Prosecco, Benvolio, Italy	\$10	\$13	\$39
Cremant Rose Gerard Bertrand, France	\$12	\$16	\$48
Brut Chandon, Napa	\$14	\$18	\$54
Sparkling Rose, Lokelani, Maui			\$68
Veuve Clicquot Yellow Label, France			\$81
Chardonnay, House wine, Napa	\$11	\$14	\$43
Chardonnay, Flora Springs, Napa			\$56
Chardonnay, Frank Family, Napa	\$17	\$23	\$68
Chardonnay, Talbot Sleepy Hellow, Monterey			\$75
Chardonnay, Cakebread Vineyards, Carneros			\$77
Sauvignon Blanc, Michael David, Lodi	\$9	\$12	\$37
Sauvignon Blanc, White Haven, New Zealand			\$39
Sauvignon Blanc, Orin Swift Blanc Stare, Russian River			\$45
Pinot Grigio, Nobilissima, Veneto, Italy	\$9	\$12	\$35
Riesling, Clean Slate, Mosel, Germany	\$10	\$13	\$40
Pinot Gris, MacMurray, Russian River			\$40
Rose, Castle Rock, Mendocino	\$8	\$11	\$32
Rose, A to Z, Oregon			\$48
Pinot Noir, Landmark overlook, Kenwood	\$12	\$16	\$48
Pinot Noir, Smoke Tree, Sonoma	\$16	\$21	\$62
Pinot Noir, Siduri, Santa Rita			\$54
Petit Sirah, Orin Swift Machete, California			\$99
Malbec, High Note, Argentina			\$48
Merlot, Peju, Napa	\$16	\$21	\$64
Merlot, Duckhorn, Napa			\$75
Zinfandel, Edmeades, Medocino			\$42
Red Blends, Orin Swift Machete, Napa			\$90
Red Blends, Justin Savant, Paso Robles			\$120
Red Blends, Franciscan Magniticat, Napa			\$140
Cabernet Sauvignon, House wine, Paso Robles	\$11	\$14	\$43
Cabernet Sauvigno, Niner, Paso Robles	\$22	\$30	\$90
Cabernet Sauvignon, Chateau Montelena, Calistoga			\$93
Cabernet Sauvignon, Mt Veeder, Napa			\$101
Cabernet Sauvignon, Stags Leap Artemis, Napa			\$136
Cabernet Sauvignon, Silver Oak, Alexander Valley			\$171

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ノン・アルコール ドリンク

Waiwera Sparkling or Still Water

ワイウエラ・ミネラルウォーター スパークリング (炭酸あり) 又はスティル (炭酸なし)
 \$5 (500ml) \$7 (1L) 南半球で初めてボトリングされた水

Bundaberg Ginger Beer ブンダバーグ ジンジャービール \$13
 ジンジャー、さとうきび

Market Smoothies マーケット スムージー \$8
 フレッシュマンゴー、バナナ、パイナップル

Brewed Iced Tea アイスティー \$5
 ハワイアン・バラダイス・パッションフルーツ、ブラックベコー

Soft Drinks ソフトドリンク各種 \$4

Cola コーラ, Diet Cola ダイエットコーラ, Lemon-Lime レモン・ライム,
 Orange Mango Guava Soda オレンジ・マンゴー・グアバソーダ

À LA CARTE LUNCH

アラカルト・ランチ

OUR FAMOUS MARKET GRILL SALAD BAR BUFFET (\$22)

マーケット・グリル・サラダ・ビュッフェ

ザ・マーケット・グリルのサラダ・ビュッフェは、ハワイの新鮮食材を充分にお楽しみいただけるアイランドスタイルのお料理をご用意しております。
地元の農家から仕入れたオーガニック野菜、スープ、お肉料理、新鮮なシーフードなどバラエティに富んだメニューをお楽しみください。

ALA MOANA BOWLS アラ・モアナ ボウル (丼) \$24

グルテンフリー (小麦粉不使用) または、ベジタリアンに対応可能です。
ご希望の方は、スタッフまでお知らせください。 (GF) (V)

Poke Bowl, ポキ・ボウル丼,

ハワイ風マグロのマリネ、ジンジャー、しょうゆ、のり

Wok Tossed Garlic Shrimp,

ウォック・トス・ガーリック・シュリンプ丼,

エビ、ガーリック・バターバジル

Skirt Steak Bulgogi, スカート・ステーキ (ハラミ) のブルコギ丼,

ハラミの焼肉、アイランド・ソイソース

全てのボウル (丼) メニューには、ライス、ネギ、カブ、キュウリのピクルス、アボカド、ゴマ、枝豆、もやしが含まれます。

Local Fish Tacos, ローカル・フィッシュタコス,

白身魚のフライ、ソフトコーントルティーヤ、スモーク・チリサルサ、

コールスロー、アボカド、ライム \$21

Smoked Turkey Club Fold,

スモーク・ターキー・クラブ・フォルド,

アボカド、スモークベーコン、トマト、ロメインレタス、ガーリックマヨネーズ、

サンドイッチパン \$18

Crab Cake BLT Sandwich,

クラブ・ケーキ・BLT・サンドウィッチ,

カニのパテ、ケッパー・フェネルのタルタルソース、トマト、ペピーレタス、

ベーコン、プリオッシュ \$24

全てのお肉・お魚料理には、フライドポテト、サラダ、グリーンゴッテス・ドレッシング、ライス、ハワイアンスタイル・マカロニサラダ、フルーツ・スティックが含まれます。

50/50 Reuben, 50/50 ルーベン,

コーンビーフ、スハム、ザワークラウト、スイスチーズ、

自家製バイナップル・ロシアンドレッシング、ライ麦パン \$20

Blackened Mahi Sandwich, ブラックエンド・マヒ・サンドウィッチ,

オリジナルスパイスでグリルした白身魚、アボカド、キムチのコールスロー、

チャパタブレッド \$20

White Cheddar Bacon Burger,

ホワイト・チェダー・ベーコンバーガー,

1/2lb アンガスビーフパテ、ペピーレタス、ベーコン、トマト、

ホワイト・チェダーチーズ、プリオッシュ \$22

Grilled Eggplant Caprice Chop Salad,

グリル・エッグプラント・カプリス・チョップサラダ,

ナス、トマト、オニオン、モッツアレラ、バジルペースト・ドレッシング、

クルトン \$18 (V)

Steak and Wedge, ステーキ&ウェッジ,

コナ・シーズニングスパイスでグリルしたハラミステーキ、レタス、

マウイオニオン、ブルーチーズ・ランチドレッシング \$32

Daily Grilled Fresh Fish,

デイリー・グリルド・フレッシュ・フィッシュ, \$28

全てのお肉・お魚料理には、フライドポテト、サラダ、グリーンゴッテス・ドレッシング、ライス、ハワイアンスタイル・マカロニサラダ、フルーツ・スティックが含まれます。

(GF) グルテンフリー (小麦不使用) (V) ベジタリアン

DRINKS

ドリンクメニュー

HANDCRAFTED COCKTAILS

オリジナルカクテル

Kiawe Wood Smoked Manhattan

キアヴェ ウッド スモーク マンハッタン \$14
テンブルトン・ライウイスキー、カルパノ・アンティカ・スイート・ベルモット、
ルクサルドチェリー

Lilikoi House Mule リリコイ ハウスミュール \$12

ウォッカ、ジンジャービール、ライム、ミント、リリコイ・フォーム

Finally a Good Margarita in Waikiki

ファイナリー グット マルガリータ イン ワイキキ \$13
テキーラ、コアントロー、ライム、キアヴェ・ウッド・スモーク・シーソルト

Outrigger's 44 Mai Tai アウトリガー 44 マイタイ \$14

ダークラム、パイナップル、アーモンドシロップ、オレンジキュラソー

The 1953 Mai Tai ザ 1953 マイタイ \$10

ゴールドラム、パイナップル、オレンジジュース、オレンジキュラソー、
アーモンドシロップ、ダークラム・フロート

Frozen Mo'o フローズン モオー \$12

ココナッツラム、ライム、クラフト・ココナッツクリーム、フレッシュミント

Blue Hawaii à la The Reef Bar & Market Grill

ブルーハワイ・ア・ラ・ザ リーフ バー&マーケットグリル \$11
ウォッカ、スパイスラム、ブルーキュラソー、パイナップルジュース、レモン

Ocean Side Bloodys オーシャンサイド ブラディー \$10

お好みのスピリッツ (Tequila テキーラ、Vodka ウォッカ、Gin ジンより
お選びください)、ライム、ホテルオリジナル・シラチャソース、ワサビ

Hops and Grain ホップ&グレイン \$12

ジン、カルパノ・ピアンコ、ワイキキ・ブロンド、レモン、ピターズ

Lava Lava ラヴァ ラヴァ \$14

スパイスラム、アップル・バナナ、ストロベリー、ココナッツ・クリーム、
パイナップルジュース、ダークラム

BEER ビール各種

BOTTLES & CANS ビール (ボトル&カン)

Coors light クアーズライト, Miller Lite ミラーライト,

Budweiser バドワイザー, Bud Light バドライト,

Corona コロナ, Sapporo サッポロ,

Sierra Nevada Pale Ale シエラネバタ・ペールエール,

St. Pauli Girl セント・パウリ・ガール,

Kona Brewing Co. Big Wave Golden Ale,

コナ・ブリューイング・ビッグウェーブ・ゴールデンエール,

Angry Orchard Hard Cider

アングリー・オーチャード・ハード・サイダー, 各\$7

Sam Adams, Waikiki Skinny Jeans IPA

サム・アダムス、ワイキキ・スキニージーンズ・IPA, 各\$8

Maui Brewing Bikini Blonde

マウイ・ブリューイング・ビキニ・ブロンド, \$9

DRAUGHT ドラフト (生) ビール

Blue Moon ブルームーン, Dos X Lager ドス・X・ラガー,

Heiniken ハイネケン, Primo プリモ, 各\$7

Kilt Lifter Ale キルト・リフターエール,

Kona Brewing Co. Long Board Lager

コナ・ブリューイング・ロング・ボード・ラガー,

Lagunitas IPA ラグニタスIPA,

Waikiki Blonde ワイキキ・ブロンド, 各\$8

WINE ワイン ※10Z=約29ml

6オンス 9オンス

6oz 9oz

Prosecco, Benvolio, Italy

\$10 \$13

Cremant Rose Gerard Bertrand, France

\$12 \$16

Brut Chandon, Napa

\$14 \$18

Chardonnay, House wine, Napa

\$11 \$14

Chardonnay, Frank Family, Napa

\$17 \$23

Sauvignon Blanc, Michael David, Lodi

\$9 \$12

Pinot Grigio, Nobilissima, Veneto, Italy

\$9 \$12

Riesling, Clean Slate, Mosel, Germany

\$10 \$13

Rose, Castle Rock, Mendocino

\$8 \$11

Merlot, Peju, Napa

\$16 \$21

Cabernet Sauvignon, House wine,

Paso Robles

\$11 \$14

Cabernet Sauvignon, Niner, Paso Robles

\$22 \$30

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ノン・アルコール ドリンク

Waiwera Sparkling or Still Water

ワイウエラ・ミネラルウォータースパークリング (炭酸あり)、

又はスティル (炭酸なし) \$5 (500ml) \$7 (1L)

南半球で初めてボトリングされた水

Bundaberg Ginger Beer ブンダバーグ ジンジャービール \$13

ジンジャー、さとうきび

Market Smoothies マーケット スムージー \$8

フレッシュマンゴー、バナナ、パイナップル

Brewed iced tea アイスティー \$5

ハワイアン・バラダイス・パッションフルーツ、ブラックペコー

Soft Drinks ソフトドリンク各種 \$4

Pepsi ペプシ, Diet Pepsi ダイエットペプシ,

Lemon Mist レモン・ミスト, Mountain Dew マウンテンデュー

HANA HOU BAR

ハナ ホウ バー

Island Trio Chips and Dip, アイランド・トリオチップス・アンド・ディップ,
ジャガイモ、タロイモ、ウル (パンの実)、3種のオニオンディップ \$10 (GF)

Da Kine, ダ・カイン, ワカモレ、ローストトマトサルサ、コーンチップス \$14 (GF) (V)

Flat Stack Steak and Shrimp Nachos, フラット・スタックステーキ&シュリンプ・ナチョス,
ビーフ、エビ、3種のチーズ、ブラックビーンペースト、サルサ、ワカモレ、ピコ・デ・ガヨ \$20 (GF)

Baked Goat Cheese, ベイクド・ゴート・チーズ,
ゴートチーズ、バジルペースト、スモークトマト、チャパタブレッド \$16 (V)

ISLAND STYLE TACOS アイランドスタイル・タコス (2)

スイートサワーマウイオニオン、ラディッシュスロー、アボカドが含まれます。

Tempura Mahi Mahi, テンプラ・マヒマヒ タコス, 白身魚、マンゴー、コーントルティーヤ \$20

Gringo Ground Beef, グリンゴ・グラウンドビーフ タコス,
牛ひき肉、ガーリック、クミン、ケソ・フレスコチーズ、コーントルティーヤ \$18

Blackened Mushroom, ブラックェンド・マッシュルーム タコス,
マッシュルーム、ゴートチーズ、フラワー (小麦粉) トルティーヤ \$18 (V)

Big People Chicken Tenders, ビック・ピープル・チキンテンドー,
チキンのムネ肉、フレンチフライ、シラチャ・ランチドレッシング \$18

Wok Tossed Garlic Shrimp, ウォック・トス・ガーリック・シュリンプ,
ハワイ産エビ、パイナップル・ボンズ デリッシュソース付き \$22 (GF)

Caesar Salad, シーザー・サラダ,
Chickin チキン、Tempura mahi-mahi マヒマヒ (白身魚) の天ぷら、Skirt Steakスカート・ステーキ (ハラミ) より、
いずれかお1つお選びください。 \$20

White Cheddar Bacon Burger, ホワイト・チェダー・ベーコンバーガー,
1/2lb アンガスビーフのパテ、ベビーレタス、ベーコン、トマト、ホワイト・チェダーチーズ、プリオッシュ \$22

過労時、体調に不安がある時は、

生または半熟の肉類・魚介類・たまごにより

体調不良を引き起こす原因となる場合がございます。

(GF) グルテンフリー (小麦不使用) (V) ベジタリアン

BEER ビール各種

BOTTLES & CANS ビール (ボトル&カン)

Coors light クアーズライト, Miller Lite ミラーライト,
Budweiser バドワイザー, Bud Light バドライト, Corona コロナ,
Sapporo サッポロ, Sierra Nevada Pale Ale シエラネバダ・ペールエール,
St. Pauli Girl セント・パウリ・ガール, Kona Brewing Co. Big Wave
Golden Ale, コナ・ブリューイング・ビックウェーブ・ゴールドエール,
Angry Orchard Hard Cider アングリー・オーチャード・ハード・サイダー, 各\$7

Sam Adams, Waikiki Skinny Jeans IPA
サム・アダムス、ワイキキ・スキニージーンズ・IPA, 各\$8

Maui Brewing Bikini Blonde マウイ・ブリューイング・ビキニ・ブロンド, \$9

DRAUGHT ドラフト (生) ビール

Blue Moon ブルームーン, Dos X Lager ドス・X・ラガー,
Heiniken ハイネケン, Primo プリモ, 各\$7
Kilt Lifter Ale キルト・リフターエール,
Kona Brewing Co. Long Board Lager
コナ・ブリューイング・ロング・ボード・ラガー,
Lagunitas IPA ラグニタスIPA, Waikiki Blonde ワイキキ・ブロンド, 各\$8

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ノン・アルコール ドリンク

Waiwera Sparkling or Still Water

ワイウエラ・ミネラルウォータースパークリング (炭酸あり)、又はスティル (炭酸なし)
\$5 (500ml) \$7 (1L) 南半球で初めてボトリングされた水

Bundaberg Ginger Beer ブンダバーグ ジンジャービール \$13
ジンジャー、さとうきび

Market Smoothies マーケット スムージー \$8
フレッシュマンゴー、バナナ、パイナップル

Brewed iced tea アイスティー \$5
ハワイアン・バラダイス・パッションフルーツ、ブラックペコー

Soft Drinks ソフトドリンク各種 \$4

Pepsi ペプシ, Diet Pepsi ダイエットペプシ, Lemon Mist レモン・ミスト,
Mountain Dew マウンテンデュー

HANA HOU BAR

ハナ ホウ バー

HANDCRAFTED COCKTAILS オリジナルカクテル

Kiawe Wood Smoked Manhattan

キアヴェ ウッド スモーク マンハッタン \$14
テンブルトン・ライ・ウイスキー、カルパノ・アンティカ・スイート・ベルモット、ルクサルドチェリー

Lilikoi House Mule リリコイ ハウスミュール \$12

ウォッカ、ジンジャービール、ライム、ミント、リリコイ・フォーム

Finally a Good Margarita in Waikiki

ファイナリー グッド マルガリータ イン ワイキキ \$13
テキーラ、コアントロー、ライム、キアヴェ・ウッド・スモーク・シーソルト

Outrigger's 44 Mai Tai アウトリガー 44 マイタイ \$14

ダークラム、パイナップル、アーモンドシロップ、オレンジキュラソー

The 1953 Mai Tai ザ 1953 マイタイ \$10

ゴールドラム、パイナップル、オレンジジュース、オレンジキュラソー、アーモンドシロップ、ダークラム・フロート

Frozen Mo'o フローズン モオー \$12

ココナッツラム、ライム、クラフト・ココナッツクリーム、フレッシュミント

Blue Hawaii à la The Reef Bar & Market Grill

ブルーハワイ・ア・ラ・ザ リーフ バー&マーケットグリル \$11
ウォッカ、スパイシーラム、ブルーキュラソー、パイナップルジュース、レモン

Ocean Side Bloodys オーシャンサイド ブラディー \$10

お好みのスピリッツ (Tequila テキーラ、Vodka ウォッカ、Gin ジンよりお選びください)、シラチャソース、ワサビ

Hops and Grain ホップ&グレイン \$12

ジン、カルパノ・ピアンコ、ワイキキ・ブロンド、レモン、ピターズ

Lava Lava ラヴァ ラヴァ \$14

スパイシーラム、アップル・バナナ、ストロベリー、ココナッツ・クリーム、パイナップルジュース、ダークラム

The Chosen One ザ チョイスンワン \$12

お好みのスピリッツ (Santo Mezquila サントメスキーラ、Gin ジン、Vodka ウォッカ、Rum ラム、Wood ford Reserve バーボンウイスキーよりお選びください)、ベリー、アマーロ、フレッシュミント、レモンジュース、ピターズ

Table side Kiawe & Juniper テーブルサイド キアヴェ&ジュニパー \$12

ジン、アマーロ、カルパノ・アンティカ&スイート・ベルモット、ピターズ、オレンジ

BREAKFAST BUFFET

朝食ビュッフェ

ザ・リーフ バー&マーケット グリルでは、
シェフ選りすぐりの地元食材を活かしたご朝食をご提供しております。
ハワイの食材をふんだんに取り入れた、多彩なメニューをお召し上がりください。
ビーチフロントの開放的な雰囲気、自慢のご朝食をお楽しみください。

Adults 大人 \$28 | Children 6-12 お子様 (6才~12才) \$15

Children 5 + under free 5才以下のお子様 無料

Continental Breakfast コンチネンタル・ブレックファースト \$20

Children Continental Breakfast お子様 コンチネンタル・ブレックファースト \$10

CHILL コールドミール

トロピカルフルーツ、アサイ・ボール、ヨーグルト・パフェ、
チーズ、フルーツミューズリー、ジャム各種

BAKERY ベーカリー

自家製フルーツブレッド、コナ・スタイル マフィン、パン各種
温かいシリアル、オートミール、ハウスブレンド・グラノーラ

HOT ホットミール

卵料理、ローカル・ソーセージ、ハッシュ・ブラウン、ポテト・ハッシュ、カントリーポテト、
おみそ汁、白飯、玄米、スペシャルバンケーキ、フレンチトースト、ハム

TOPPINGS トッピング

ホイップバター、シロップ各種 (リリコイ、マンゴー、チョコレート、メイプルシロップ)
ドライフルーツ、ナッツ、ホットソース、サルサ、チリウォーター

過労時、体調に不安がある時は、生または半熟の肉類・魚介類・たまごにより
体調不良を引き起こす原因となることがございます。

AFTER DINNER

アフターディナー

DESSERT デザート

Crispy Banana Beignets, クリスピーバナナドーナツ,
バナナのビール衣フリット、バニラアイスクリーム \$14

Kona Mocha Chocolate Wedge, コナ モカ チョコレートウェッジ
自家製スペシャルチョコレートケーキ \$18

Classic Vanilla Bean Crème Brule, クラシック バニラビーン クレームブリュレ
フレッシュベリー添え \$12

Upside-down Pineapple Cake, アップサイド-ダウン パイナップルケーキ
ココナッツアイスクリーム添え \$10

Ice cream Sundae, アイスクリームサンデー
チョコレートソース、生クリーム、マカダミアナッツ \$10

DESSERT COCKTAILS & FORTIFIED COFFEES

デザートカクテル&コーヒー各種

Hawaiian Vanilla Bean and Apple wood
Smoked Bacon Buttered Rum
ハワイアン・バニラビーン アンド アップルウッド スモークベーコン バター ラム \$12
スパイスラム、ハワイアン・バニラビーンコーヒー、
アップルウッド・スモークベーコン風味、バター、生クリーム、ナツメグ (※温かいドリンク)

Haleakala Cream ハレアカラ クリーム \$12
スコッチウイスキー、クリーム、コーヒーラム、カカオ・ダーククリーム、シナモン (※冷たいドリンク)

Coconut Latte ココナッツラテ \$12
コーヒー、バニラウォッカ、ココナッツミルク、生クリーム、お好みのアイスクリーム

Brewed Coffee ブレンドコーヒー \$6
ハワイアンパラダイス・スペシャルダークブレンド

DIGESTIVES 食後酒

Hennessy XO Cognac ヘネシーXOコニャック \$40

Courvoisier Cognac V. S. クルボアジェ コニャック \$16

Grand Marnier グラン マルニエ コニャック \$12

Macallan's 18 year old single malt Scotch Whiskey
マッカラン 18年 シングルモルト スコッチウイスキー \$30

Glenmorangie 18 year old single malt Scotch Whiskey
グレンモーレンジ 18年 シングルモルト スコッチウイスキー \$24

Whistle Pig 10 year old Vermont Rye Whiskey
ホイッスルピッグ 10年 バーモント・ライウイスキー \$24

Don Julio Reposado Tequila ドン・フリオ レポサド テキーラ \$12

Campari カンバリ \$8

Amaro Montenegro アマーロ モンテネグロ \$10