



カクテル cocktails

ロイヤルマイタイ royal mai tai 14

フレッシュパイナップルジュース・オレンジジュース、
チェリー・バナナピューレ、パカルディスペリオール、コアントロー、
アマレット・ディサローノ、ウエラーズのダークラム仕立て

スクラッチマイタイ scratch mai tai 11

ロイヤルハワイアン・ラグジュアリーコレクションの長い伝統を受け継ぐ、
オリジナルマイタイフレッシュパイナップルとオレンジジュース、
オレンジ・キュラソー、パカルディスペリオール、
アーモンドシロップとウエラーズのダークラム仕立て

ロイヤル・ミモサ 又はブラッディ・マリー royal mimosa and bloody mary 10

ザ・ラスト・カクテル the last cocktail 13

ロイヤルハワイアン・ラグジュアリーコレクションのジン、梨のピューレ
フレッシュ・レモン・ジュース、ほんのりとローズマリーの香り、
スパークリング・ワインとクローブ

ラバ lava 12

フレッシュ苺とバナナとココナッツクリームとのミックス、
フレッシュパイナップルジュース、マウントゲイラム

ピニャ・コラーダ・ロック pina rocks 10

レモンタイム、ココナッツクリーム、フレッシュパイナップルジュース、
パカルディ・エイト、オーバーアイス

ロイヤル・コナピナ royal konapina coco 13

フレッシュパイナップルジュース、コナ・コーヒー、ココナッツクリーム
パカルディ・エイト・ラム・ブルーズで完成
ほのかなシナモンの風味、ロイヤルハワイアン・ラグジュアリーコレクション
特製—ハワイにぴったりのカクテルです

チチ chi 13

ココナッツ、バジルの葉、フレッシュパイナップル、パイナップルジュース
マウイ産オーシャンオーガニック・ウォッカ

ロイヤル・マルガリータ royal margarita 14

絞りたてのライム・ジュース、フレッシュ・オレンジ、
コルゾ・テキーラ・アネホとグランマニエ



スパークリングワイン bubbles

	グラス	ボトル
タルターニ・タシェ (タスマニア/オーストラリア産) taltarni "tache" sparkling, Tasmania	15	60
NV ケンウッド・ユルバ (カリフォルニア産) kenwood "yulupa" nv, California	10	40



ワイン wine

白 whites

	グラス	ボトル
ゲノック・ソーヴィニヨン・ブラン レイクカウンティ (カリフォルニア) — guenoc sauvignon blanc, lake county	10	40
ウィラケンジー・ピノ・グリ ウィラメット・ヴァレー (オレゴン) — willakenzie pinot gris, willamett valley	11	44
ホーク・セラーズ・リースリング コロムビアヴァレー (ワシントン) — hogue cellars riesling, columbia valley	10	40
ゲノック・シャルドネ (カリフォルニア) — guenoc chardonnay, california	10	40
ソノマ・クトラ、シャルドネ・ロシアンリヴァー (カリフォルニア) — sonoma cutrer chardonnay, russian river	15	60

赤 reds

	グラス	ボトル
フェス・パーカー・ピノ・ノワール サンタバーバラカウンティ (カリフォルニア) — fess parker pinot noir, santa barbara county	15	60
ケンウッド・ヴィンヤーズ・メルロー ソノマ (カリフォルニア) — kenwood vineyards merlot, sonoma	12	48
ゲノック・カルベネ・ソーヴィニヨン (カリフォルニア) — guenoc cabernet sauvignon, california	10	40



ソフトドリンク unintoxicating

ソーダ各種 と ジンジャーエール soft drinks and ginger ale	4	コナ・コーヒー-kona coffee	4	
アイ스티ー-iced tea	4	プランテーションアイスティー-plantation iced tea アーノルド・パーマー arnold palmer	4	
ハワイアン・スティル・ウォーター hawaiian still water	500ml 1liter1 リットル	6 8	シトラスレモネード パイナップル、オレンジ、グレープフルーツ添え citrus lemonade with pineapple, orange and grapefruit	7
ペリグリノ・スパークリング炭酸ウォーター pelligrino sparkling water	1liter1 リットル	8	日替わりフレッシュフルーツ・スムージー fresh fruit smoothie of the day	7



紅茶 ラグジュアリー・ティー the luxury of tea 5

ジャスミン・パール(jasmine pearl)…ジェイド・リーフ (jade leaf)…ロシアン・アールグレイ(russian earl grey)
デカフェ・アールグレイ(decaf earl grey)…オーガニック・イングリッシュブレックファースト(organic English breakfast)
ウエストコースト・ウェイブ(West coast wave)…マッドハッター・ティー・パーティー(mad hatter tea party)



前菜 starters

日替わり厳選スープ regional soup of the day	10	アイランドア・ポケ・トリオ island <i>poke</i> trio アヒ鮭、エビとタコのフレッシュ・セビチェ・スタイル	18
ビッグ・アイランド・ファーム・グリーンサラダ big island farm greens 熟れたトマト、マワイ産オニオン、クルトン ホワイト・バルサミコ・ドレッシング	10	トロピカルフルーツ tropical fruit ファーマーズ・マーケットからの新鮮なフルーツ パッションフルーツ・クーリとマスカルポーネのクネル添え	19
刺身の和風クラッカークラスト japanese cracker crusted sashimi 和風クラッカーの香ばしい衣で刺身をタタキ風に仕上げました。 少し辛めのチリとさっぱりとしたシトラス入りエマルジョンでどうぞ	20		



メイン・サラダ entrée salads

クラ産ロメインレタスのシーザーサラダ traditional kula romaine caesar salad 自家製クルトン、すりおろしたパルメザンチーズ、 アンチョビのタバスコスタイル	16	クリスピー・タイ風サラダ crispy thai salad パリッとしたナバ・キャベツ、カリカリのワンタン皮、キュウリと キャロットの千切り、ロースト・ピーナツ、カフィア・ライムとピーナツ・ オイル入りヴィネグレ・ドレッシング	16
ロイヤル・グreek・サラダ royal greek salad クラ地方産のロメイン・レタスとおいしいトマト、カラマタ・オリーブ ヤシの木の新芽、フェタ山羊チーズ、ザズィキ・ギリシャ・ヨーグルト チック・ビー（豆）でできたファラフェル、ピタ・パン	16	スター・アニスのスパイスで香ばしく焼いたチキン入り with grilled star-anise spiced chicken breast	24
ビッグアイランドのサーフサラダ big island surf salad ロブスターテール、海老、ホタテ、ハワイ産シーアスパラス、 ベイビーグリーン、アボカド、ヤシの木の新芽、 熟れたトマト、タラゴンのヴィネグレ・ドレッシング	35	コリアンダーの香葉でグリルした大エビ入り入り with four grilled coriander prawns	24
		オープン・ローストしたマヒマヒ魚入り with oven roasted fresh mahi-mahi	24
		和風ステーキ入りサラダ fire grilled wafu steak salad NYトリップ・ロイン、熟れたトマト、アボカド、クラ産の ロメイン・レタス、クレソン、シャルロット、西洋山葵と生 姜入りヴィネグレドレッシング	28



メイン主食 mains

マルガリータ・ピザ・margarita pizza ハ Макаア産トマト、新鮮なモッツァレラ・チーズ、バジルの葉、 エキストラ・バージン・オリーブ・オイル	19	サーフラナイ・ランチ・コース surf lanai prix fixe menu スターターstarter: 本日のスープ、又は、 ビッグ・アイランド・ファーム・グリーン アントレentree. 本日のグリルド・フィッシュ お魚の焼き方は プロベンカル・スタイル (provençal style) 又 アイランド風 (island preparation) のどちら かお選び下さい。ワイアルア・アスパラガスと ジャスミン・ライス添え デザート dessert. ロイヤル・ハワイアン特製コサタ イタリアン・アイスクリーム・デライト	35
シーフード・ピザ seafood pizza ロブスター、エビ、貝柱入り、	24	シーフード・ブイヤベース seafood bouillabaisse フェネル、コナ産ロブスター、フレッシュ貝柱、あさり、エビ、鯛、 ココナツとサフロンのシチュー	35
ミート・ラバーズ・ピザ meat lovers pizza カナディアン・ベーコン、ハム、カントリー・ソーセージ	24	天ぷらロブスター・ロール tempura lobster roll ロブスター・テールの天ぷら、タラゴン入りレモネード・ソース、 ブリオッシュ・パン、海塩で味付けしたポテト・フライ	24
ファイア・グリル・マヒマヒ魚のサンド fire grilled mahi-mahi sandwich スパイス入りコールスロー、 ポテト・ロール、海塩で味付けしたポテト・フライ	20	“フレンチ・ディップ” ショートリブのパニニ・サンド “french dip” short rib panini ショートリブ、グルエル・チーズ、 ベーコンと西洋山葵のアイオリ、香ばしくスモークされた肉汁 海塩で味付けしたポテト・フライ	19
グリルド和牛バーガー・grilled wagyu burger 和牛肉、チェダー・チーズ、オニオン、ハ Макаア産トマト、 ポテト・ロール、海塩で味付けしたポテト・フライ	21	赤ワインでブレイズしたショートリブ肉 red wine braised short ribs つぶしたポテトとパースニップ、スパラガスのグリル、シャルロットと肉汁	22
ショート・リブ肉とブルー・チーズを加える場合 add-on braised shortribs and blue cheese	5 追加		
グリルド・ロブスター・ロールを加える場合 add-on grilled battered lobster tail	10 追加		
チャパッタのスモーク・ターキー・クラブサンド smoked turkey club on ciabatta クリスピーベーコン、ハ Макаア産トマト、アボカド 海塩で味付けしたポテト・フライ	18		

全てのメニュー料金にはハワイ州税 4.712% が加算されます。メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。

加熱を施していない生肉、魚介類、卵を召し上がる際、病気等にかかる場合がございますので、ご注意ください。

食物アレルギーをお持ちのお客様はお気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

お食事をお取り分けされる際は追加料金 5 ドルがかかります。