

### BREAKFAST BEVYS ブレックファスト・カクテル

**リリコイオレンジ・ミモザ Lilikoi-Orange Mimosa** \$16  
スパークリングワイン、リリコイ-オレンジジュース、レモンオイル

**ライチフロゼ Lychee Frozé** \$17  
ロゼ、パウウオッカ、ライチ、レモングラス

**サケスプリッツ Sake Spritz**, (低アルコール) \$17  
薄スパークリング日本酒、グレープフルーツジュース、ソーダ

**ストロベリーポップ Strawberry Pop**, (低アルコール) \$16  
宝焼酎ジン、いちご、タイバジル、塩漬けレモン果汁、ソーダ

**アジアンペアー (梨) フィズ** \$17  
Asian Pear Fizz, (ノンアルコール)  
シードリップグローブ・ノンアルコール・スピリッツ、梨、レモンジュース、  
フィバーツリージンジャーエール

**サーファーズ・シャンディ Surfer's Shandy** \$10  
マウイブリューイングカンパニーピキニブロンドと  
POG (パッションフルーツ、オレンジ、グアバ) ジュース

**クアヴァクーラー Kuawa Kooler** \$16  
パウウオッカ、グアバゼリー、グアバネクター、レモンジュース

**マンゴー・ラ・シー Mango La Sea** \$16  
パウウオッカ、マンゴーシロップ、ヌーサハニーヨーグルト

### SPICY SUNRISES 辛口&スパイシー

**アウサム・ブラッディマリー AweSsam Bloody Mary**  
トマトジュース、ハワイアンチリペッパーウォーター、コチュジャン、海塩、  
ホワイトペッパー、ライムジュース、きゅうりのキムチとセロリ、パクチー添え

バーজন (ノンアルコール) \$10  
パウウオッカ \$16  
デル・マゲイ ヴィーダメスカル \$18  
ミカンポ テキーラ ブランコ \$17

**チリペッパー・ミチェラーダ Chili Pepper Michelada** \$10  
ドラフトビール、チリペッパーウォーター、ライム、ソルト

ドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で作られており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

### COFFEE コーヒー

ソーシャルアワーコーヒーロースターズによる  
ピコオリジナルロースト使用

**ハウスブレンド**  
リッチ&キャラメリー

**エスプレッソロースト**  
スムース&フルーティー

**ピコドリップ Piko Drip** \$5

**アメリカノAmericano** \$5.50

**クラシックコールドブリュー Classic Cold Brew** \$6.50

**ラテ Latte** \$6.50

**パフライス・コールドブリュー Puffed Rice Cold Brew** \$8

**カプチーノ Cappuccino** \$6

パフライスシリアルミルク、  
24時間コールドブリュー、  
ホイップクリーム、シナモン

**フラットホワイト Flat White** \$6

ピコのハウスブレンドを  
お家でもお楽しみください!  
**12oz (約340グラム) バッグ** \$22  
マウイ島産コーヒー豆

**エスプレッソ Espresso** \$3.75 | \$4.50

**フレーバー** \$1.50  
バニラ | ヘーゼルナッツ | マカダミア  
ナッツ | チョコレート | キャラメル

### TEAS ティー

アイスまたはホット

**ラブユー・ソー・マッチャ Love You So Match-a** \$7.50  
抹茶、ライスシリアルミルク、ホイップクリーム、ローカルハチミツ

**クラシックイッシュ・ミルクティー Classic-ish Milk Tea** \$7.50  
ブラックティー、オーツミルク、黒糖シロップ

**ダブルシャカ Double Shaka** \$7.50  
レモンママキとマンゴーシロップ、パイナップル

**ソーダ**  
マウイブリューイング  
カンパニー ルートビア  
Maui Brewing Co. Root Beer \$6

**ウォーター**  
ハワイアンボルケニック  
ウォーター  
Hawaii Volcanic \$9  
Sparkling (炭酸水)  
またはStill (炭酸なし)

**コーラ、ダイエットコーラ、  
スプライト**  
Coke, Diet Coke, Sprite \$4.50

### REFRESHERS リフレッシュャーズ

**リーヒン・ストロベリーソーダ** \$8  
Li Hing Strawberry Soda  
ホワイトリーヒンシロップ、いちご、梅、ソーダ

**ブルーハワイ・レモネード** \$7  
Blue Hawaii Lemonade  
ブルースピルリナ、コールドプレスココナッツウォーター、  
パイナップル、レモンジュース

**ポグ POG** \$8  
パッションフルーツ、オレンジ、グアバ

**サンセットパンチ Sunset Punch** \$8  
ローカルパイナップルジュース、ハイビスカス

### BREAKFAST ブレックファスト

- トロピカルヨーグルト Tropical Yogurt (V)** \$10  
 ヨーグルトにバニラの香りのパイナップル、アナホラグラノーラ、リリコイシロップ、シソのトッピング
- オーバーナイト・オーツ Overnight Oats (V)** \$10  
 ハニーバニラココナッツミルクに一晩浸したオートミール、フレッシュローカルフルーツ、トロピカルフルーツコンポート、トーステッドココナッツのトッピング
- アボカドトースト Avocado Toast (V)** \$12  
 12雑穀トーストの上に、アジア風ワカモレ、ホー農園トマトシソマリネ、ケイキきゅうり、マオ農園ラディッシュ、スパイシーマイクログリーンを乗せた定番朝食メニュー。エニイカイン・シーズニングが味の決め手
- カルアポーク・ブリトー Kalua Pork Burrito** \$15  
 カルアポーク、ハッシュポテト、スクランブルエッグ、ゴータチーズを包んだ具沢山のブリトー。サイドにホー農園のロミトマトとサルサ付き
- ポークベリー・バインミー Pork Belly Banh Mi** \$15  
 自家製バケットに、ホイシム（海鮮醤）ポークベリー、スクランブルエッグ、紅白なます、ライスパディハーブを挟んだベトナムサンドイッチ。ガーリックアイオリソースとキムチディッピングソース添え
- フライドライス&エッグ Fried Rice and Eggs** \$18  
 ポルトガルソーセージ (GF)、ベーコン (GF)、スパム (GF)、またはカルアポークハッシュパテから具材の一つ選んでチャーハンにします。卵2個は目玉焼きやスクランブルエッグなどお好みの調理方法で注文できます
- ロコモコ Loco Moco** \$22  
 ガーリックライスの上にパテとグレービーソース、ワイアルアフレッシュ目玉焼きが乗ったハワイ定番メニュー。カリカリのフライドネギと刻みのりトッピング
- ハングオーバー・サイミン Hangover Saimin** \$13  
 ハワイ発祥のヌードル。出汁が効いた自家製スープに、スパム、卵、かまぼこ、チョイスサム（菜心）のトッピング

### MORNING PASTRY モーニングペイストリー

- シャンティ・マカダミアデニッシュ Chantilly Macadamia Danish (V)** \$7
- ハウピア・ブルベリーマフィン Haupia Blueberry Muffin (V)** \$7
- シナモン・カルダモン・モーニングバン Cinnamon Cardamom Morning Bun (V)** \$7
- トゥワイスバイクド・スピナッチ・クロワッサン Twice Baked Spinach Croissant (V)** \$7
- ダブルチョコレートブレッド Double Chocolate Bread (V)** \$7

### SIDES サイドオーダー

- ポルトガルソーセージ Portuguese Sausage (GF)** \$5
- ベーコン Bacon (GF)** \$5
- スパム Spam (GF)** \$5
- カルアポークハッシュパテ Kalua Pork Hash Patty** \$6
- フライドライス Fried Rice (GF)** \$5

私たちは誇りを持って、これら地元の生産者と製造会社をサポートしています：アロハ豆腐、アマノフィッシュケーキ、クラウンヌードル、ホー農園、ホノルル・ミートカンパニー、コハフーズ、マカハマウンテン農園、マオオーガニック農園、シュガーランド・グロウワーズ、サンヌードル、スイートランド農園、ワイアルア・フレッシュ

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

GF=グルテンフリー V=ベジタリアン V+=ヴィーガン

## PUPU ププ(前菜)

**カパカヒ・フライ Kapakahi Fries** \$15  
 フライドポテトの上に、細切りのかまぼこ、チャーシュー、キャベツ、ネギをトッピング。ウエストサイドソースで

**フレッシュアヒポケ Fresh Ahi Poke** 時価  
 新鮮なアヒ(マグロ)、アボカド、きゅうり、スウィートオニオンを特製ごま油ソースで和えたポケ。パクチーとサクサクのオコ(海藻) フライのトッピング

**マニラ・クラム・ピナクベット Manila Clam Pinakbet (GF)** \$18  
 シシトウ、インゲン、カボチャ、オクラなどのたっぷりお野菜とアサリをタマリンドバターで味付けた東南アジア風メニュー。ライムが爽やかさをプラス

**フライド・コンフィ・チキン Fried Confit Chicken** \$17  
 外はカリカリ、中はジューシーに揚げたチキンを、カフィアタイム、四川ソルトとヌクチャムソースで

**シアード・アヒケーキ Seared Ahi Cakes** \$16  
 生姜とネギが効いたアヒ(マグロ)のハンバーグをソイマスタードアイオリソースで。ゆかりオニオンピクルス添え

**アウサーム天ぷらカリフラワー (V)** \$14  
**AweSsam Tempura Cauliflower**  
 ふんわり揚げたカリフラワーの天ぷらを、西京味噌とサムジャンソースで

**ピピカウラ Pipikaula** \$17  
 ハワイアンスタイルの骨なしショートトリブを醤油ソースで味付け。オニオンピクルストッピング

## BAO BUNS バオバン(2個)

**ポークベリー Pork Belly** \$13  
 ホイソソース味の柔らかポークベリー(バラ肉)、マスタードキャベツのピクルスとネギ

**ブレイズドビーフ Braised Beef** \$14  
 ブレイズド(蒸し煮)ビーフ、パクチー、カフィアタイム、タイバジルアイオリソース

**シイタケマッシュルーム Shiitake Mushroom** \$13  
 ブラックペッパーソース味の椎茸、きゅうりとラディッシュ

**ウォームジンジャーチキン Warm Ginger Chicken** \$13  
 ガランガル(ジンジャー) チキンとスパイシーネギサラダ

## SANDO サンド

**カルビバーガー Kalbi Burger** \$21  
 肉厚カルビパテとアメリカンチェダーチーズをキングハワイアンバンで挟んだハンバーガー。フライドポテトとキムチスロー、ウエストサイドソース添え

**アウサーム・モチコチキン AweSsam Mochiko Chicken** \$19  
 ポリユミーなモチコチキンとピクルスをキングハワイアンバンで挟んだハンバーガー。サイドにフライドポテト

私たちは誇りを持って、これら地元の生産者と製造会社をサポートしています：  
 アロハ豆腐、アマノフィッシュケーキ、クラウンヌードル、ホー農園、ホノルル・ミートカンパニー、コハフーズ、マカハマウンテン農園、マオオーガニック農園、シュガーランド・グロウーズ、サンヌードル、スイートランド農園、ワイアルア・フレッシュ

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

## BOWLS ボウル

**ファームフレッシュ Farm Fresh** \$17  
 マオ農園のサッシーグリーン、ベーコン、紅茶卵、シソマリネトマト、ゆかりオニオンピクルス、セサミヴィネグレットソースの具沢山サラダ

+ \$6 チキン追加  
 + \$8 ポークベリー追加  
 + \$16 アヒ(マグロ)追加

**ロコモコ Loco Moco** \$22  
 ガーリックライスの上にパテとグレービーソース、ワイアルアフレッシュ目玉焼きが乗ったハワイ定番メニュー。カリカリのフライドネギと刻みのりトッピング

**ダイナマイトライス Dynamite Rice** \$15  
 炒め野菜の混ぜご飯。のり、シラチャマヨ、パクチートッピング  
 + \$6 チキン追加  
 + \$8 ポークベリー追加  
 + \$16 アヒ(マグロ)追加

## NOODLES ヌードル

**オックステールサイミン Oxtail Saimin** \$26  
 オックステールスープのハワイ風ヌードル。柔らかオックステール肉、椎茸、青梗菜、たっぷりネギサラダ、トーストピーナツとチリ克蘭チがトッピング

**ガーリックヌードル Garlic Noodles** \$23  
 オイスターソースとサンバルバターのオリジナルソースで和えた汁なし沖繩そば。トロトロの卵黄トッピング。仕上げにパルメザンチーズをたっぷりかけて

## SIDES サイドメニュー

**ブリュッセルスプラウト・キムチ Brussels Sprout Kim Chee** \$5  
 芽キャベツのキムチ。フジリンゴ、コチュジャン、生姜、ニンニク、ナンプラーが味のポイント

**スマッシュ・ケイキ・キューク Smashed Keiki Cukes** \$6  
 ナンプラー、バームビネガー、クリーミーごまドレッシングで味付けたきゅうり。ピーナツトッピング

**季節のナムル Seasonal Namul** \$4  
 生姜、醤油、胡麻を使った季節野菜のナムル

**居酒屋風わさびポテトサラダ Izakaya Wasabi Potato Salad** \$3  
 きゅうり、にんじん、ネギが入った、ピリ辛わさび味がポイントのポテトサラダ

## SWEET TOOTH デザート

**マンゴソフトサーブ Mango Soft Serve (V)** \$10  
 マンゴソフトクリームに、お好みで餅ボール、パイナップル、ココナツトースト、砕いたおこし、リーヒンパウダーをトッピング

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

GF = グルテンフリー V = ベジタリアン V+ = ヴィーガン

## LIGHT AND BUBBLY

### ライト(アルコール度低め)&バブリー

**リリコイオレンジ・ミモザ Liliikoi-Orange Mimosa** \$16  
スパークリングワイン、リリコイ-オレンジジュース、レモンオイル

**サケスプリッツ Sake Spritz, (低アルコール)** \$17  
薄スパークリング日本酒、グレープフルーツジュース、ソーダ

**ストロベリーポップ Strawberry Pop, (低アルコール)** \$16  
宝焼酎ジン、いちご、タイバジル、塩漬けレモン果汁、ソーダ

**アジアンペアー (梨) フィズ** \$17  
**Asian Pear Fizz, (ノンアルコール)**  
シードリップグロブ・ノンアルコール・スピリッツ、梨、レモンジュース、  
フィーバーツリージンジャーエール

**ルートビア・リッキー Rootbeer Ricky** \$16  
ローカルルートビア、リッテンハウス ライウイスキー、  
パレルエイジドビターズ、オレンジ

## TROPICAL AND FRUITY

### トロピカル&フルーティー

**ライチフロゼ Lychee Frozé** \$17  
ロゼ、パウウオッカ、ライチ、レモングラス

**マンゴー・ラ・シー Mango La Sea** \$16  
パウウオッカ、マンゴーシロップ、ヌーサハニーヨーグルト

**ファイブスパイス・マイタイ 5-Spice Mai Tai** \$16  
コロアゴールドラム、チャイニーズ・ファイブスパイス・ピーナッツ  
&アーモンド・オルジェーションシロップ、ドライキュラソー、ライムジュース

**クアヴァクーラー Kuawa Kooler** \$16  
パウウオッカ、グアバゼリー、グアバネクター、レモンジュース

**ピコパンチ Piko Punch** \$17  
コハナケア・アグリコールラム、スミス&クロス ジャマイカンラム、  
ヴェルヴェット ファレナム、クレマンクレオール・シュラブ、ティキビターズ、  
リリコイジュース、スパークリングワイン、季節のフルーツ

**シソスマッシュ Shiso Smash** \$16  
フィドストリートジン、シソ、柚子、レモンジュース

ドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で作られており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

## SAVORY AND SPICY

### 辛口&スパイシー

**ミックスプレート・マルガリータ** \$16

**Mixed Plate Margarita**  
エスボロン テキーラ ブランコ、デル・マゲイ ヴィーダメスカル、  
チリペッパーウォーター、カラマンシー、ライム、ハワイアンソルト

**アウサーム・ブラッディマリー AweSsam Bloody Mary**  
トマトジュース、ハワイアンチリペッパーウォーター、コチュジャン、海塩、  
ホワイトペッパー、ライムジュース、きゅうりのキムチとセロリ、パクチー添え

バージン (ノンアルコール) \$10

パウウオッカ \$16

デル・マゲイ ヴィーダメスカル \$18

ミ カンボ テキーラ ブランコ \$17

**スコッチン・アワプヒ Scotch-n-Awapuhi** \$17

モンキーショルダースコッチ、ジンジャーシロップ、レモンジュース、  
ラフロイグスピリッツ、スパークリングウォーター

**ほうじ茶オールドファッションド** \$18

**Hōjicha Old Fashioned**  
ほうじ茶がミックスされた海洋ウイスキー7年、ローカルハチミツ、  
グレープフルーツビターズ

**クイーンズブレイク・スウィズル** \$16

**Queens Break Swizzle**  
オレナ (ハワイアンウコン) を注入したクレアナ・ファイフ・ラム、  
デメラシロップ、ライム、ミント、アングスチュラビターズ数滴

## BEERS ON DRAFT

### ドラフトビール

**ビキニブロンド Bikini Blonde** \$10  
マウイブリューイングカンパニー

**ハナコア・ブルーイングカンパニー** \$10  
**Hana Koa Brewing Co.**  
季節限定品

**ビアラボ・ハワイ Beer Lab HI** \$10  
季節限定品

**サーファーズ・シャンディ Surfer's Shandy** \$10  
マウイブリューイングカンパニー ビキニブロンドと  
POG (パッションフルーツ、オレンジ、グアバ) ジュース

**チリペッパー・ミチエラダ Chili Pepper Michelada** \$10  
ドラフトビール、チリペッパーウォーター、ライム、ソルト

**缶/ボトルビール Can/Bottles** \$10  
レイドバックリリコイ、パラダイスサイダー

## SAKE 酒

漣スパークリング日本酒  
Mio Sparkling Sake

グラス/ボトル

\$13 / \$20

純米大吟醸 酒母しぼり - Rei  
REI Junmai DaiGinjo Sake

\$15 / \$28

## SHOCHU 焼酎

宝焼酎 純 Takara Jun Shochu

グラス/ボトル

\$10 / \$56

いいちこ 黄金の芋 Iichiko Kogane No IMO

\$10 / \$49

## WINES ワイン

スパークリング

カバ Cava

ヴィンス・エル・セブキラカバブリュット、カタルーニャ、スペイン

グラス/ボトル

\$12 / \$48

白ワイン

ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc

ワイルドソング、ホークスベイ、ニュージーランド

\$11 / \$44

シャルドネ Chardonnay

アンリ・ベルセ マコン・ヴィラージュ、ブルゴーニュ、フランス

\$16 / \$64

ロゼワイン

ロゼ Rosé

ドメヌ デュブール、ボジョレー、フランス

\$13 / \$52

赤ワイン

ピノ・ノワール Pinot Noir

エルーアン、ウエスタンオレゴン、アメリカ

\$13 / \$52

シラー-グルナッシュ レッドブレンド

Syrah-Grenache Red Blend

マクブライスマイヤーズ ハイ・オン・ザ・ホグ、セントラルコーストカリフォルニア、アメリカ

\$16 / \$64

## REFRESHERS

リフレッシュャーズ (ノンアルコールドリンク)

リーヒン・ストロベリーソーダ

Li Hing Strawberry Soda

ホワイトリーヒンシロップ、いちご、梅、ソーダ

\$8

ブルーハワイ・レモネード

Blue Hawaii Lemonade

ブルースピリナ、コールドプレスココナッツウォーター、パイナップル、レモンジュース

\$7

## COFFEE コーヒー

ソーシャルアワーコーヒーロースターズによる  
ピコオリジナルロースト使用

パフライス・コールドブリュ Puffed Rice Cold Brew \$8

パフライスシリアルミルク、24時間コールドブリュ、  
ホイップクリーム、シナモン

クラシックコールドブリュ Classic Cold Brew \$6.50

アメリカノ Americano \$5.50

ラテ Latte \$6.50

カプチーノ Cappuccino \$6

フラットホワイト Flat White \$6

フレーバー (上記コーヒーに追加) \$1.50

バニラ | ヘーゼルナッツ | マカダミアナッツ | チョコレート | キャラメル

## TEAS ティー

アイスまたはホット

ラブユー・ソー・マッチャ Love You So Match-a \$7.50

抹茶、ライスシリアルミルク、ホイップクリーム、ローカルハチミツ

クラシックイッシュ・ミルクティー \$7.50

Classic-ish Milk Tea

ブラックティー、オーツミルク、黒糖シロップ

ダブルシャカ Double Shaka \$7.50

レモンママキとマンゴーシロップ、パイナップル

## SODAS ソーダー

マウイブリュイングカンパニー ルートビア \$6

Maui Brewing Co. Root Beer

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト \$4.50

Coke, Diet Coke, Sprite

## WATER ウォーター

ハワイアンボルケニックウォーター \$9

Hawaii Volcanic

Sparkling (炭酸水) またはStill (炭酸なし)

## COCKTAILS カクテル

柚子コリンズ Yuzu Collins \$10

フィドストリートジン、ローカルハニー、柚子ジュース、ソーダ

マンゴーミュール Mango Mule \$10

パウウォッカ、ライムジュース、マンゴーシロップ、フィーバーツリージンジャービア

ハイビスカスリタ Hibiscus Rita \$10

ハイビスカスティ、ミカンボテキーラ、チリリキュール、ライムジュース、ソルテッドリム (グラスの縁に塩)

ルートビア・リッキー Rootbeer Ricky \$10

ローカルルートビア、リッテンハウスライウイスキー、バレルエイジドビターズ、オレンジ

## DRAFT BEERS ドラフトビール \$1 オフ

## WINES ワイン

ハッピーアワー白ワイン Happy Hour White \$9

ハッピーアワー赤ワイン Happy Hour Red \$9

## GRINDS おつまみメニュー

ハリケーンフライ Hurricane Fries (V) \$11

トリュフガーリックバターとふりかけ、餅おかきで和えたフライドポテト

スティッキーウィング Sticky Wings \$13

パームピネーグレイズのチキンウィング。ヌクチャムソースとパクチー添え

ショートリブ・スライダー Short Rib Sliders \$12

キングハワイアンパンにカルビとキムチコルスローを挟んだミニハンバーガー

スパイシーモチコチキン Spicy Mochiko Chicken \$12

もち粉を衣にしたビリ辛唐揚げチキン。サイドに自家製パンチャン (韓国風おかず) 付き

フードトラックガーリックシュリンプ Food Truck Garlic Shrimp \$13

バリッと揚げたシュリンプにたっぷりのガーリックバター特製ソース。シュリンプチップ付き

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が附着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

GF = グルテンフリー V = ベジタリアン V+ = ヴィーガン

## KEIKI BITES

## ケイキメニュー

10歳以下のお子様メニュー

<b>ローカル・フライドライス</b> Local Fried Rice	\$8
ポルトガルソーセージ、卵、グリーンピース、ニンジンのハワイスタイルチャーハン	
<b>ハンバーガーステーキ</b> Hamburger Steak	\$10
ハンバーグとマッシュルームグレービーソース、ご飯	
<b>モチコチキン</b> Mochiko Chicken	\$10
もち粉を衣にしたハワイスタイルの唐揚げとふりかけご飯	
<b>サイミン</b> Saimin	\$10
自家製スープのハワイ風ヌードル、かまぼこ、チャーシュー、ネギのトッピング	
<b>ケイキ・カルビバーガー</b> Keiki Kalbi Burger	\$10
ウエストサイドソースのカルビハンバーガー、フライドポテト添え	

生、または半生の食材を摂取することは、食中毒の原因になることがあります。全てのメニューとドリンクは、小麦、牛乳、卵、ピーナツ、魚介類、大豆、ナッツを扱う同環境で調理されており、調理過程においてアレルギー原材料が付着・混入する場合がございます。これらの食材にアレルギーをお持ちのお客様は前もってお知らせください。

6名様以上のグループには、18%のチップが加算されます。

GF = グルテンフリー V = ベジタリアン V+ = ヴィーガン