

• APPETIZERS •

SWEET KULA MAUI ONION RINGS	マウイ島クラ産のオニオンリング	11
	バターミルクと西洋わさびのソースを添えて	
CRISPY CALAMARI	クリスピーカラマリ	14
	スパイシーなアイオリソース、ロメスコソースを添えて	
POPCORN SHRIMP	ポップコーンシュリンプ	12
	タイ風チリソースとマンゴースンバルソース	
GRILLED FLAT BREAD	グリルピザ	12
	ヒヨコ豆のピューレ、オリーブのタップナード、トマトのエスカベッシュ	
CHICKEN, CASHEW & GRAND WAILEA ROOF TOP HONEY LETTUCE WRAPS	チキン、カシューナッツ、ハニーレタスのラップ	15
	パクチー、ミント、甘辛い中華風ソースとレモングラス	
SOUP & SANDWICH	スープとサンドウィッチ	15
	クラ産トマトのスープ、甘く調理したナスとハーブのグリルチーズサンドウィッチ	
NACHOS	ナチョス	16
	コーントルティーヤチップス、ブラックビーンズ、ブラックオリーブ、チェダー・ハラペーニョチーズ	
	サワークリームとパクチー・トマトのサルサを添えて	
	Choice of kalua pig カルーアピッグ 又は	
	ground cashew chicken カシューチキン (カシューナッツと鶏挽肉) のどちらかをお選びください	
	肉なしのナチョスも出来ます	
KIAWE ROASTED CHICKEN QUESADILLA	ローストチキンのケサディーヤ	18
	レタスと赤ビーマン、クラ産コーン、サルサ、サワークリームとごいっしょに	
KIMO'S PINEAPPLE CANOE	パイナップルのカヌー	16
	季節のフルーツ、甘いクルミ、ヌテラとお召し上がりください	

• SALADS •

WAIPOLI BABY ROMAINE	ベビーロメインレタスのサラダ	13
	シーザードレッシング、ペコリーノロマーノチーズ、グリルしたクルトンとごいっしょに	
	Grilled Chicken Breast 鶏胸肉のグリルとごいっしょに	18
	Grilled Tiger Prawns 海老のグリルとごいっしょに	18
	Catch of the Day 本日の新鮮なお魚とごいっしょに	22
EVERYTHING BUT THE KITCHEN SINK SALAD	エブリシングサラダ	16
	バターレタス、ブルーチーズ、アボカド、クラ産トマト、キュウリ、ニンジン、ベーコン、ターキー、ゆで卵を	
	シェリーワインとエシャロットのドレッシングとバターミルクのドレッシングでお召し上がりください	
KULA MIXED GREEN	クラ産ミックスグリーン	12
	フェネル、ミニトマト、赤ワインドレッシングでお召し上がりください	
	Grilled Chicken Breast 鶏胸肉のグリルとごいっしょに	18
	Grilled Tiger Prawns 海老のグリルとごいっしょに	18
	Catch of the Day 本日の新鮮なお魚とごいっしょに	22



• SANDWICHES •

フレンチフライポテト 又は ガーデンサラダが付きます マウイオニオンリングをご希望のお客様は\$2.50増しになります

GRILLED AHI SANDWICH

マグロのグリルサンドウィッチ 20

オリーブのタップナード、レモンマヨネーズ、玉ねぎのピクルス、ルッコラといっしょに挟んだサンド

LIGHTLY SMOKED TURKEY & CRUSTED AVOCADO

ターキーとアボカドのサンドウィッチ 18

トマトのマリネ、バターレタス、スパイシーマヨネーズをフォカッチャブレッドに挟んでお召し上がりください

PORTOBELLO & GRILLED VEGETABLE

"BURGER"ポートベロマッシュルームと野菜のグリル"バーガー" 17

バジル、フレッシュモッツアレラチーズ、玉ねぎのピクルス、ピーマンのグリル、ルッコラ

サバをニンジンと雑穀のパンでお召し上がりください

ISLAND FISH TACOS お魚のタコス 18

コーントルティーヤ、黒豆のスロー、トロピカルフルーツのサルサ、スパイスのはいたたサワークリーム
コーンチップスとワカモレといっしょに

FISH & CHIPS フィッシュアンドチップス 18

ビールをつかった衣でお魚を揚げました。
ビストロの"タルタルソース"、ロメスコソースとお召し上がりください

SEARED AHI POKE WRAP

アヒ(マグロ)ポキのレア焼きラップ 18

クラ産のレタス、ベーコン、タイ風甘辛ソースとごいっしょに

• BURGER CORNER •

Served with Mustard-Vinegar Slaw, French Fries or Garden Greens

BISTRO NATURAL BEEF BURGER

ナチュラルビーフのハンバーガー 17

お好みのコンディメンツを一つお選びください: American
アメリカンチーズ、cheddar チェダーチーズ、Swiss
スイスチーズ、blue cheeseブルーチーズ、bacon
ベーコン、caramelized onions オニオンのグリル、
又はsautéed mushrooms マッシュルームのソテー

KOBE BEEF BURGER 神戸ビーフバーガー 19

トリユフマヨネーズ、ゴルゴンゾーラチーズ、玉ねぎのピクルスを添えて

BACON CHEDDAR BURGER

ベーコンチェダーバーガー 18

あめ色玉ねぎ、マンゴーのバーベキューソースを添えて

PIZZA NATURAL BURGER ピザバーガー 18

グリルしたピザ生地の上にペパロニとバジル、マリナーソースとスモークモッツアレラチーズをのせて

*当レストランでは、オレゴン州で育てられた健康で安全な"ナチュラルビーフ"を使用しています。

• FROM THE KIAWE WOOD OVEN •

MARGHERITA マルゲリータピザ 15

トマト、モッツアレラチーズ、バジル

MARGHERITA WITH A TWIST

マルゲリータピザ ツイスト 15

マルゲリータピザにネギとパプリカを加えたピザ

BISTRO PEPPERONI ペパロニピザ 15

アメリカンクラシックのピザ

DANTE PANIOLA パニオロピザ 16

イタリア産生ハム/プロシュット・サン・ダニエーレ、ペパロニ、自家製イタリアンソーセージのピザ

HOUSE MADE ITALIAN SAUSAGE

FLATBREAD自家製イタリアンソーセージのフ

ラットブレッド 16

マッシュルームペースト、あめ色玉ねぎ、ほうれん草、ローズマリーに赤ワインを少々ふりかけました

MEDITERRANEAN FLATBREAD

地中海フラットブレッド 16

イタリア産生ハム/プロシュット・サン・ダニエーレ、プロッコリーレーブ、唐辛子

ペコリーノロマーノチーズ、エキストラバージンオリーブオイル

• SUSHI ROLLS •

午前11時から午後3時まで

LC ROLL LC巻

14

マグロ、ハマチ、サーモン –
豆のり、ミックスグリーンとカニシトラスミントのマヨネーズとハラペーニョのマヨネーズといっしょに（お米無しの巻物）

AHI TOKATSUSHI ROLL

マグロのトカツシ巻

14

パン粉をまぶしてクリスピーに仕上げたマグロを玄米酢飯ご飯、野菜のマリネ、なますといっしょに巻きましたとんかつマヨネーズソースといっしょに

'A' A ROCK N ROLL ロックンロール巻 14

マグロをしそと辛いマヨネーズで和えました
かいわれ、ねぎ、キュウリと大根を巻いた寿司

MOLOKINI MOJITO ROLL

モロキニモヒート巻

18

そうめん、アーティチョーク、豆苗、スパイシーなカラマリ、サーモン、バジルシトラスミントのマヨネーズでお召し上がりください

MAUI MAC ROLL マウイマカダミア巻 14

マカダミアナッツ、カニサラダ、アボカド、きゅうりとゴマのはいった巻寿司

KAL TIKI ROLL カルティキ巻

14

カリフォルニアロールをカニサラダ、きゅうり、アボカドで仕上げました

NIGIRI SUSHI – 2 PIECES 握り寿司 - 2貫

Maguro	マグロ	7
Hamachi	ハマチ	8
Sake	サケ	6

• DESSERTS •

PINEAPPLE UPSIDE DOWN CAKE パイナップルアップサイドダウンケーキ

11

ラム酒でコーティングしたケーキにココナッツカレーのアイスクリームをのせました

BREANA BRULEE ブリアナブルレ

10

クラシックなティラミス・甘口のマルサラワイン、コーヒーリキュール、マスカルポーネチーズをクリーミーになるまで混ぜました エスプレッソのバークとレディーフィンガー（カステラ風菓子）を添えて

HALEAKALA BROWNIE SUNDAE ハレアカラブラウニーサンデー 11

オレオのクラストにチョコレートとキャラメルアイスクリームをのせ、チョコレートガナッシュ、トフィークランチ
自家製ブラウニーをのせて、キャラメルソースで仕上げました

MAUI-STYLE BANANA SPLIT BOAT マウイ風バナナスプリットボート 12

パイナップルのボートの中に、チョコレートにディップしたマウイ産のバナナ、バニラアイスクリームをのせ、パイナップルソース、あたたかいチョコレートソース、マカダミアナッツ、生クリームをかけました

ASSORTED ICE CREAM OR SORBET アイスクリーム・シャーベット 8

ラパーツのバニラ・ココナッツカレー・チョコレート・コナコーヒーアイスクリーム 又は、
パッションフルーツ・マンゴー・ラズベリーシャーベット
の中からお選びください