

Breakfast Menu

Prepared by Rene Caba, Executive chef

“ALOHA KAKAHIKA- GOOD MORNING”

“Islanders Choice” ～セットメニュー～

- Continental Breakfast** “コンチネンタル ブレックファスト”.....14
ハーフパイアヤ又はパイナップル, スモールジュース又はコーヒー, マフィン又はダニッシュ
- Kaimana Breakfast** “カイマナ ブレックファスト”.....16
お好みの玉子料理(2 エッグ), ベーコン, ハム, スパム又はソーセージより1品お選び下さい
ホールウィート又はホワイトトースト, ポテト又はライス, コーヒー付き
- Croissant Breakfast** “クロワッサン ブレックファスト”.....15
スクランブルエッグ・ベーコン・ダイストマト・チーズクロワッサン・フルーツ添え
- Corned Beef Hash and Eggs** “コーンビーフハッシュ&エッグ”.....18
お好みの玉子料理(2 エッグ)・コンビーフハッシュ・グリルバナナ添え、トースト付き、
ポテト又はライスをお選び下さい
- Hawaiian Breakfast Platter** “ハワイアン ブレックファスト プラッター”.....16
お好みの玉子料理(2 エッグ)・タロイモのミニパンケーキ・ソーセージとパイナップル付き
- Loco Moco Hau Tree style** “ハウツリーロコモコ”.....18
メンチカツレットとコーンビーフハッシュを白ご飯にのせ、上にシングルエッグ、サイドに、
アボカド・トマトを飾り、軽めのグレービーソースで仕上げるハウツリースタイル“ロコモコ”
- Island Flare Fried Rice & Eggs Breakfast** “フライドライス&エッグブレックファスト”.....16
キムチフライドライス, カルーアポークフライドライス又はチキンアドボ フライドライスから
一品お選び下さい。スクランブルエッグ、新鮮野菜添え



Loco Moco Hau Tree Style



Kaimana Egg Benedict

“The Hau Tree Lanai Benedicts”

～エッグベネディクト セレクション～

- Egg Benedict Kaimana** “エッグベネディクト カイマナ”.....16
グリルしたイングリッシュマフィンの上にターキー・カナディアンベーコン・ポーチドエッグをのせ、
オランダーズソースをかけたハウツリーラナイ名物料理、ポテト添え
- Salmon Benedict Florentine** “サーモンベネディクト フローレンス風”.....17
グリルしたペッパーチエダースコーンの上に、アトランティックサーモン・ほうえん草・チョブドベーコン・
ポーチドエッグをのせ、香草入りオランダーズソースをかけた玉子料理、ポテト添え
- Crab Benedict** “クラブベネディクト”.....18
トーストしたイングリッシュマフィンの上に、ミニクラブケーキ・ベーコン・ポーチドエッグをのせ
オランダーズソースをかけた新作玉子料理
- Half Hashed Benedict** “ハーフハッシュド ベネディクト”.....16
一番人気のエッグベネディクトとコーンビーフハッシュのハーモニー、ポテト添え
- Garden Benedict** “ガーデンベネディクト”.....16
トーストしたイングリッシュマフィンの上に、完熟トマトのスライス・ほうれん草のソテー・
ポーチドエッグをのせオランダーズソース、フルーツ添え

“Pancakes & Waffles” ~パンケーキ&ワッフル~

Poi or Buttermilk Pancake	“ポイ 又は バターミルクパンケーキ”	10
Short Stack of Pancakes	“ショートスタック パンケーキ”	8
French Toast	“フレンチトースト”	10
ココナッツ・ハワイアンスイートブレッド・マカダミアナッツ添え		
Poi or Belgian Waffle	“ポイ 又は ベルギーワッフル”	10
サイドトッピング: バナナ, ストロベリー, マカダミアナッツ, エッグ4.00 per item		

“Htl Specialty Omelets” ~スペシャリティ オムレツ~

全てのオムレツメニューにはトーストとポテト又はライス(白又はブラウン)付き

Plain Omelet	“プレーンオムレツ”	12
Egg Beater Omelet	“エッグ ビーターオムレツ”	12
オムレツトッピング: スイートオニオン, マッシュルーム, トマト又はチーズ ターキー, ハム, ベイシユリンブ, ほうれん草, ミックスベジタブル.....3.00 per item		
Seafood Omelet	“シーフード オムレツ”	16
シュリンプ・帆立貝・イカ・オニオン&マッシュルーム入り		

“Cereals & Lighter Fare” ~シリアル他~

Fresh Baked Bran or Banana Muffins	バイクドブラン 又は バナナマフィン	6
Croissant with fruit jelly	クロワッサン	5
Poi Bagel with Cream Cheese	ポイベーグル クリームソース	6
Plain Bagel with Cream Cheese	ベーグル クリームチーズ添え	6
Toast or English Muffin	トースト 又は イングリッシュマフィン	4
Ham, Bacon, Sausage or Spam	ハム, ベーコン, ソーセージ 又はスパム	6
Muesli or Granola with Skim or Milk	ミューズリ 又はグラノーラ スキムミルク 又はミルク添え	6
Hot Oat Meal	オートミール	6
Toppings of Bananas or Fresh Strawberries トッピング:バナナ 又はストロベリー.....4.00 per item		
Toppings of Raisins トッピング:レーズン.....2.00		

“Fresh Fruits & Juices” ~フレッシュフルーツ&ジュース~

Govinda's Fresh Orange Juice	フレッシュ オレンジジュース	5
Chilled Guava or Grapefruits Juice	グアバジュース または グレープフルーツジュース	5
Chilled Pineapple or Tomato Juice	パイナップルジュース または トマトジュース	5
Chilled Grapefruit	ハーフグレープフルーツ	6
Half Island Papaya with Lime	ハワイ産パパイア ライム添え	6
Fresh Island Pineapple	フレッシュパイナップル	6
Half Island Papaya with Fresh Strawberries	ハワイ産パパイア ストロベリー添え	9
Fresh Pineapple with Fresh Strawberries	フレッシュパイナップル ストロベリー添え	9
Fresh Seasonal Fruits Platter	季節のフルーツ盛り合わせ	14
Seasonal Fruits and Berries with Yogurt	季節のフルーツ&ベリー ヨーグルトと共に	15

“Beverage” ~コーヒー&ティー~

Fresh Brewed Kona Coffee	ハワイ島 コナコーヒー	5
Hot Chocolate	ホットチョコレート	5
Selection of Tea	セレクションティー	5
Skim or Whole Milk	スキムミルク 又は ミルク	5
Espresso	エスプレッソ	5
Cappuccino	カプチーノ	6
Café Latte	カフェラッテ	6

税金とチップは上記の料金に含まれておりません。15%相当のチップを頂ければ幸いです
尚、6名様以上のグループには予め17%のサービス料を加算させていただきます。何卒ご了承願います。