

THE PLANTATION HOUSE RESTAURANT

ザ プランテーションハウス レストラン

遅い朝食を好まれる方がいれば、早くに昼食を済まされる方もいる。
当店では、朝食と昼食メニューを、朝8時から午後3時までお出ししています。

ブレクファスト BREAKFAST

スターター STARTERS

ベーকার特製マフィン (Muffin)	3.50
Mauí Gold有機パイナップル - シナモンサワークリームソースと (Pineapple)	6.00
地元産パパイアハーフカット - カットライムと (Papaya)	4.75
グラノーラシリアル (Cereal)	7.00
バナナスライス追加 (add Sliced Bananas)	8.00
ベーグル&クリームチーズ (Bagel & Cream cheese)	5.25
北西ロックス&ベーグル - クリームチーズ、ケーパーとマウイオニオン (Lox)	13.50

アントレー ENTRÉES

卵料理は全てカパルアファーム牧草地育ちの鶏の有機自然卵を使用しています。

モロカイ産スイートブレッド フレンチトースト (French Toast)	8.00
バナナスライス追加 (add Sliced Bananas)	9.00
新鮮ストロベリー追加 (add Strawberries)	10.75
クラシック エッグベネディクト (Eggs Benedict)	11.00
地中海風 エッグベネディクト - 野菜ロースト (Mediterranean Benedict)	11.00
ブラックストーン エッグベネディクト - ソーセージパテ (Blackstone Benedict)	11.00
クラブケーキ ベネディクト - ペパー風オランダーズ (Crab Cake Benedict)	13.00
サーモンロックス ベネディクト - ケーパーとオランダーズ (Salmon Lox Benedict)	13.00
ケジャン刺身 ベネディクト - ワサビ風オランダーズ (Ahi "Cajun Sashimi" Benedict)	15.00
新鮮ほうれん草&チーズのオムレツ (Spinach & Cheese Omelette)	10.00
ポルトガルソーセージ&チーズのオムレツ - 地元1番人気 (Portuguese Sausage Omelette)	10.00
スモークハム&チーズのオムレツ (Smoked Ham & Cheese Omelette)	10.00
ランチャーの朝食 (Rancher's Breakfast)	10.00
卵2つ、朝食ポテト又はライス、アップルスモークベーコン、ポルトガルソーセージ、カントリーソーセージパテの中から一つ、トースト	

ドリンク BEVERAGES

プランテーションハウス特製 ブラッディメアリ - 地元一番人気 (Bloody Mary)	7.50
ミモザ 又は グァバジュース "グアモザ" (Mimosa)	5.50
エスプレッソ (Espresso)	3.00
カプチーノ (Cappuccino)	3.50
カフェラテ (Caffe Latte)	3.50
モカチーノ (Mochaccino)	4.00
アイスモカ (Iced Mocha)	4.00
モカラテ (Mocha Latte)	4.00

THE PLANTATION HOUSE RESTAURANT

ザ プランテーションハウス レストラン

ランチ LUNCH

スターター STARTERS

本日のスープ - カップ (Soup of the day-cup)	4.00
本日のスープ - ボウル (Soup of the day-bowl)	6.00
蟹詰めマグロ刺身巻きのクリスピー揚げ - 醤油マスタードのピネグレットソース (Crab Ahi)	時価
カラマリ 揚げイカ - シェフ特製タルタルソース&カクテルソース (Calamari)	10.00
クラブケーキ (蟹) - バジルペストのアイオリソース&唐辛子ローストのクーリ (Crab Cakes)	12.00
ハワイアンスタイル刺身 (Hawaiian-style Sashimi)	時価
“ホット&スパイシー” 刺身 - ケイジャンスパイス マグロ (Cajun Ahi Sashimi)	時価

サラダ SALADS

パン粉揚げゴートチーズ - ミックス菜、パッションフルーツピネグレット (Goat Cheese)	10.00
アジアン海老サラダ - 香港ヌードル、醤油ピネグレット、ワンタンクリスプ (Shrimp)	15.00
プランテーションハウス シーザーサラダ - ハーブ風味クルトン (Caesar Salad)	9.00
ローズマリー ガーリックチキンの胸肉追加 (with Chicken)	14.50
グリル、又は、ケイジャンスパイス焼きハワイアンキャッチ追加 (with Hawaiian Catch)	18.00
アップカントリークーラ産ベビーほうれん草マグロ刺身 (Spinach & Ahi)	18.00
ケイジャンスパイス、甘めの醤油ピネグレット、ワンタンクリスプ	
グリーンチキンサラダ (Greek Chicken)	14.50
ベビーローメイン菜、トマト、キュウリ、マウイオニオン、カラマタオリーブ、フェタとレモンピネグレット	

サンドイッチ SANDWICHES

フレンチフライ、又は、クーラ産ベビーグリーンミックス菜のサラダが付きます。

プランテーションハウス 1/2ポンド バーガー (1/2lb. Burger)	10.00
チェダーチーズ追加 (with Cheese)	11.00
アップルスモークベーコンとチェダーチーズ追加 (with Bacon & Cheese)	12.75
グリルオニオンとゴルゴンゾーラチーズ追加 (with Onion & Gorgonzola)	12.50
ローストターキー - オープン焼きたて、フォッカッチャ (Roasted Turkey)	13.00
新鮮ハワイアンキャッチ - グリル又はケイジャンスパイス焼き、焼きたてパン (Hawaiian Catch)	17.50
チキンプレスト - カラメルパイン、ローストペッパー&チボトルとフォッカッチャ (Chicken)	12.00
ツナメルト - 新鮮ツナサラダ&チェダーチーズとサワードウ (Tuna Melt)	12.00

プランテーションハウス特製ドリンク SPECIALTY DRINKS

プランテーションハウス特製 マイタイ (Mai Tai)	7.50
プランテーションハウス特製 トップシェルフ マイタイ (Top Shelf Mai Tai)	9.00
ラバフロー (Lava Flow)	7.50
ハナベイラム、ココナッツシロップ、パインジュースとバナナのクリーミーブレンド&苺のシロップ	
プランテーションハウス コラーダ (Plantation House Colada)	7.50
パイナップルとココナッツシロップの特製ブレンドと、アイリッシュクリームとアマレット	