

Mai Tai's

ドリンクメニュー

マイタイ (Mai Tai) \$13

バカルディ ゴールド、デカイパー オレンジキュラソー、オルジート、マイタイミックス、ホエラズ ダークラムをフロート。

リリコイ モヒート (Lilikoi Mojito) \$13

クルーザン パッションフルーツラム、フレッシュミント、ライムジュース、ラズベリーリキュールをトッピング。

マンゴー サンライズ (Mango Sunrise) \$13

クルーザン マンゴースラム、デカイパー オレンジキュラソー、マイタイミックス、キャプテンモルガン スパイスドラムをトッピング。

ライチ サンセット (Lychee Sunset) \$13

クルーザン マンゴー & パイナップルラム、パイナップルジュース、スイート&サワー、クランベリーを少々。

ウォーターメロン マイタイ (Watermelon Mai Tai) \$13

グレイグース ウォーターメロン バジル、マイタイミックス、ソーダを少々加え、ミドリとウォーターメロン パッカーをフロートしたトロピカルカクテル。

アンクル・エドズ グアバミュール

(Uncle Ed's Guava Mule) \$13

定番カクテルを南国風にアレンジ。アンクル・エドズ クラシックウォッカに爽やかなライムと濃厚なグアバピューレを合わせ、スパイシーなジンジャービールで仕上げた、キンと冷えた一杯。

ドン・フリオ グアバ マルガリータ

(Don Julio Guava Margarita) \$13

プレミアムテキーラのトロピカルな一杯。なめらかなドン・フリオ ブランコとフェラン オレンジリキュールを、グアバピューレ、ライムジュース、スイート&サワーとシェイク。

ライチ マルガリータ (Lychee Margarita) \$13

エラドゥーラ シルバーテキーラ、リアルライチシロップ、フレッシュライムジュース、スイート&サワー少々、ソルトリム。

トップシェルフ マルガリータ (Top Shelf Margarita) \$13

パトロン シルバー、フェラン オレンジリキュール、スイート&サワー、ライムジュース、グランマルニエをトッピング。

マヒナ タイ (Mahina Tai) \$13

マヒナ ココナッツ&シルバースラム、オルジート、デカイパー オレンジキュラソー、POGジュース、マヒナ ダークラムをトッピング。

シーグラス ワインズ \$9

シャルドネ (Chardonnay)

ロゼ (Rose)

ピノ・グリージョ (Pinot Grigio)

ピノ・ノワール (Pinot Noir)

ソーヴィニヨン・ブラン
(Sauvignon Blanc)

カベルネ (Cabernet)

メナージュ・ア・トロワ メルロー
(Ménage à Trois Merlot)

瓶ビール

ハインケン
(Heineken) 8.50

ビッグスウェル
(Big Swell) 9.50

ハインケン ライト
(Heineken Light) 8.50

モデロ
(Modelo) 8.50

ハインケン シルバー
(Heineken Silver) 8.50

トゥルーリー
(Truly) 8.00

コロナ
(Corona) 8.50

ミケロブ・ウルトラ
(Michelob Ultra) 8.50

ミラーライト
(Miller Lite) 7.50

バドライト
(Bud Light) 7.50

バドワイザー
(Budweiser) 7.50

コナ ビッグウェーブ
(Kona Big Wave) 8.50

コナ ロングボード
(Kona Longboard) 8.50

アレルゲンに関するご案内

当店のメニューには、乳製品、卵、魚、甲殻類、木の実、ピーナッツ、小麦、大豆、ごま等の一般的なアレルゲンが含まれる、または接触する可能性があります。十分に注意しておりますが、完全なアレルゲンフリーを保証するものではありません。食物アレルギーを

お持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお知らせください。

Mai Tai's

プブ(前菜)

ペパロニ フラットブレッド (Pepperoni Flatbread) \$15
温かいフラットブレッドにマリナーソース、モッツアレラチーズ、ペパロニ16枚をのせ、フレッシュバジルをトッピング。

スマッシュド バーガースライダー (Smashed Burger Sliders) \$15
ブリオッシュのスライダーバンズ3個に、味付けしたスマッシュバーガーパティを挟み、アメリカンチーズ、細切りレタス、角切りトマト、キャラメリゼオニオン、シェフ特製シークレットバーガーソースを添えて。

シュリンプ セビーチェ (Shrimp Ceviche) \$15
シトラス風味にポーチした海老を自家製ピコ・デ・ガヨと和えました。チップス付き。

poke枝豆 (Poke Edamame) \$14
茹でた甘みのある枝豆を、甘口の醤油ソース、チリフレーク、オニオンで和えた一品。

カラマリ (Calamari) \$18
ビール衣で揚げたイカを、シラチャーマヨとカクテルソースで。フライドポテト付き。

ポップコーンシュリンプ (Popcorn Shrimp) \$17
衣をつけて揚げた海老を、カクテルソースとスパイシーシラチャーマヨとともに。フライドポテト付き。

メインディッシュ

ガーリックシュリンプ (Garlic Shrimp) \$22
ジューシーな海老をガーリックバターソースで炒め、ご飯とともに提供します。

ロコモコ (Loco Moco) \$18
味付けしたビーフパティを白ご飯の上にのせ、自家製グレイビーソース、目玉焼き、青ねぎをトッピング。

シーザーサラダ (Caesar Salad) \$13
ロメインレタス、パルメザンチーズ、カリカリのクルトン、クリーミーなシーザードレッシングで和えた定番サラダ。
チキン追加 +\$5
シュリンプ追加 +\$6

フィッシュタコス (Fish Tacos) \$20
グリルしたマヒマヒをコーントルティーヤで包み、ファイヤークラッカーアイオリで和えたキャベツをトッピング。
香菜を添え、チップス&サルサ付き。

スマッシュチーズバーガー (Smash Cheeseburger) \$18
味付けしたジューシーなスマッシュビーフパティにアメリカンチーズをのせ、ブリオッシュバンズでサンド。シェフ特製バーガーソース、細切りレタス、スライストマト入り。フライドポテト付き。

チキンケサディーヤ (Chicken Quesadilla) \$20
スライスチキン、シュレッドチーズ、ピコ・デ・ガヨを小麦粉トルティーヤで包み、ファイヤークラッカーアイオリをかけました。

シェアメニュー

チキンウィング (Chicken Wings) \$19
定番のバー人気メニュー!ジューシーで特製の手仕込みチキンウィングを、マイルドまたはワイルドバッファローソース、またはBBQソースからお選びいただけます。

チップス&サルサ (Chips & Salsa) \$8
フレッシュなコーントルティーヤチップスを自家製サルサとともに。

シーソルトフライドポテト (Sea Salt French Fries) \$10
パルメザンチーズ追加 (Parmesan Cheese) +\$2.00
ガーリック追加 (Garlic) +\$2.00
トリュフ追加 (Truffle) +\$3.00
ペパロニ追加 (Pepperoni) +\$4.00

オニオンリング (Onion Rings) \$12
カリッと揚げたオニオンリングをBBQソースとランチソースで。

アレルゲンに関するご案内

当店のメニューには、乳製品、卵、魚、甲殻類、木の实、ピーナッツ、小麦、大豆、ごま等の一般的なアレルゲンが含まれる、または接触する可能性があります。十分に注意しておりますが、完全なアレルゲンフリーを保証するものではありません。食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお知らせください。

Mai Tai's

ハッピーアワー - パウハナ 午後3時~7時

プブ(前菜)

ペパロニ フラットブレッド (Pepperoni Flatbread) \$7.50
温かいフラットブレッドにマリナーソース、モッツァレラチーズ、ペパロニをのせ、フレッシュバジルをトッピング。

スマッシュド バーガースライダー (Smashed Burger Sliders) \$7.50
ブリオッシュのスライダーバンズ3個に、味付けしたスマッシュバーガーパティを挟み、アメリカンチーズ、細切りレタス、角切りトマト、キャラメリゼオニオン、シェフ特製シークレットバーガーソースを添えて。

シュリンプ セビーチェ (Shrimp Ceviche) \$7.50
シトラス風味にポーチした海老を自家製ピコ・デ・ガヨと和えました。チップス付き。

poke枝豆 (Poke Edamame) \$7
茹でた甘みのある枝豆を、甘口の醤油ソース、チリフレーク、オニオンで和えた一品。

カラマリ (Calamari) \$9
ビール衣で揚げたイカを、シラチャーマヨとカクテルソースで。フライドポテト付き。

すべてのワイン (ALL WINE) \$1 OFF

ドリンク

マイタイ (Mai Tai) \$10
バカルディ ゴールド、デカイパー オレンジキュラソー、オルジート、マイタイミックス、ホエラズ ダークラムをフロート。

リリコイ モヒート (Lilikoi Mojito) \$10
クレーザン パッションフルーツラム、フレッシュミント、ライムジュース、ラズベリーリキュールをトッピング。

マンゴー サンライズ (Mango Sunrise) \$10
クレーザン マンゴーラム、デカイパー オレンジキュラソー、マイタイミックス、キャプテンモルガン スパイスドラムをトッピング。

ライチ サンセット (Lychee Sunset) \$10
クレーザン マンゴー & パイナップルラム、パイナップルジュース、スイート & サワー、クランベリーを少々。

アンクル・エドズ グアバミュール (Uncle Ed's Guava Mule) \$10
定番カクテルを南国風アレンジ。アンクル・エドズ クラシックウォッカに爽やかなライムと濃厚なグアバピューレを合わせ、スパイシーなジンジャービールで仕上げた、キンと冷えた一杯。

マヒナ タイ (Mahina Tai) \$10
マヒナ ココナッツ & シルバーラム、オルジート、デカイパー オレンジキュラソー、POGジュース、マヒナ ダークラムをトッピング。

ボトルビール

ハイネケン (Heineken) \$6.50
ハイネケン ライト (Heineken Light) \$6.50
モデロ (Modelo) \$6.50
ハイネケン シルバー (Heineken Silver) \$6.50
ミケロブ ウルトラ (Michelob Ultra) \$6.50

ミラー ライト (Miller Lite) \$5.50
バドライト (Bud Light) \$5.50
バドワイザー (Budweiser) \$5.50
コナ ビッグウェーブ (Kona Big Wave) \$6.50
コナ ロングボード (Kona Longboard) \$6.50

アレルゲンに関するご案内

当店のメニューには、乳製品、卵、魚、甲殻類、木の実、ピーナッツ、小麦、大豆、ごま等の一般的なアレルゲンが含まれる、または接触する可能性があります。十分に注意しておりますが、完全なアレルゲンフリーを保証するものではありません。食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお知らせください。

Mai Tai's

ハッピーアワー - ハナホウ 午後8:00～11:00 | 日曜～木曜

ドリンク

マイタイ (Mai Tai) \$10

バカルディ ゴールド、デカイパー オレンジキュラソー、オルジェー、マイタイミックスに、ホエラズ ダークラムをフロート。

マヒナタイ (Mahina Tai) \$10

マヒナ ココ ナッツ & シルバーラム、オルジェー、デカイパー オレンジキュラソー、POGジュースに、マヒナ ダークラムをトッピング。

アンクル・エドズ グアバミュール (Uncle Ed's Guava Mule) \$10

クラシックを南国風にアレンジ。アンクル・エドのクラシックウォッカに、爽やかなライムと濃厚なグアバピューレを合わせ、スパイシーなジンジャービールで仕上げた、キンと冷えた一杯。

リリコイ モヒート (Lilikoi Mojito) \$10

クレーザン パッションフルーツラム、フレッシュミント、ライムジュースに、ラズベリーリキュールをトッピング。

マンゴー サンライズ (Mango Sunrise) \$10

クレーザン マンゴーラム、デカイパー オレンジキュラソー、マイタイミックスに、キャプテンモルガン スパイスラムをトッピング。

ライチ サンセット (Lychee Sunset) \$10

クレーザン マンゴー & パイナップルラム、パイナップルジュース、スイート & サワー、クランベリーをひと splash。

瓶ビール

ハイネケン (Heineken) 6.50

ハイネケン ライト (Heineken Light) 6.50

ハイネケン 0.0 (Heineken 0.0) 6.50

ミケロブ・ウルトラ (Michelob Ultra) 6.50

コナ ビッグウェーブ (Kona Big Wave) 6.50

コナ ロングボード (Kona Longboard) 6.50

バドワイザー (Budweiser) 5.50

バドライト (Bud Light) 5.50

ワイン

シーグラス シャルドネ (SeaGlass Chardonnay) 8.00

シーグラス ピノ・グリージョ (SeaGlass Pinot Grigio) 8.00

シーグラス ソーヴィニヨン・ブラン (SeaGlass Sauvignon Blanc) 8.00

シーグラス カベルネ (SeaGlass Cabernet) 8.00

メナージュ・ア・トロワ メルロー (Ménage à Trois Merlot) 8.00

深夜メニュー - 午後9:30～深夜12:00

シュリンプ セビーチェ (Shrimp Ceviche) \$15

シトラスでポーチした海老を自家製ピコ・デ・ガヨと和え、チップスとともに提供します。

シーソルト フレンチフライ (Sea Salt French Fries) \$10

パルメザン追加 (Parmesan) +\$2.00

ガーリック追加 (Garlic) +\$2.00

トリュフ追加 (Truffle) +\$3.00

ペパロニ追加 (Pepperoni) +\$4.00

オニオンリング (Onion Rings) \$12

カリッと揚げたオニオンリングをBBQソースとランチソースで。

チップス & サルサ (Chips & Salsa) \$8

フレッシュなコーントルティーヤチップスを自家製サルサとともに。

queso & チップス (Queso & Chips) \$15

自家製スパイシーチーズディップとトルティーヤチップス。

塩枝豆 (Salted Edamame) \$12

茹でた甘みのある枝豆を、軽く塩で味付けしたシンプルな一品。

チキンケサディーヤ (Chicken Quesadilla) \$20

スライスチキン、シュレッドチーズ、ピコ・デ・ガヨをフラワートルティーヤで包み、ファイヤークラッカーアイオリをかけました。

アレルゲンに関するご案内

当店のメニューには、乳製品、卵、魚、甲殻類、木の実、ピーナッツ、小麦、大豆、ごま等の一般的なアレルゲンが含まれる、または接触する可能性があります。十分に注意しておりますが、完全なアレルゲンフリーを保証するものではありません。食物アレルギーを

お持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお知らせください。