

# Lunch Menu ランチメニュー

## ~ small plates スモールプレート ~

<b>CRISPY AHI SPRING ROLLS</b> <small>NF DF</small> 20 クリスピーアヒ(ハワイ産マグロ)春巻き スイートチリ・粒マスタード・柚子ソース、青野菜、 コンフェッティ・スロー	<b>LUAU STYLE BRUSCHETTA</b> <small>EF DF</small> 20 ルアウスタイル ブルスケッタ ローカルポーク3種、'ニューウェーブ'ロミサーモン、 アーティザンブレッド、ハワイアンチリペッパー、 ルアウリーフマカダミアナッツペスト、フレッシュポイ
<b>PULLED TURKEY QUESADILLA</b> <small>NF EF</small> 13 ターキー ケサディーア 海鮮ソース、ネギ、香草、ジャックチーズ、ワカモレ、 トルティーヤチップス、小麦のトルティーヤ、トマトサルサ	<b>LITTLE BEACH HOUSE FIRECRACKER</b> 22 <b>POKE BOWL</b> <small>NF DF</small> リトル ビーチハウス ファイヤークラッカー ポケ丼 酢飯、ふりかけ、ファイヤークラッカーソース、 リム・アヒ(ハワイ産マグロ)ポケ、アボカド、胡麻、ぶぶあられ
<b>GRILLED OLIVE OIL &amp; HERB</b> 15 <b>ARTISAN BREAD</b> <small>NF</small> オリーブオイルとハーブのアーティザンブレッド ほうれん草・アーティチョーク・オリーブのグラタン、クルディテ	

## ~ soups and salads スープ&サラダ ~

<b>BUTTERNUT SQUASH BISQUE</b> <small>NF</small> 10 バターナッツ スクワッシュ ビスク ベーコン、スイートブレッドクルトン、パンプキンシード、 レモンバジルオイル	<b>CURRY CHICKEN SALAD</b> <small>GF DF</small> 18 カレー チキン サラダ チキン(胸肉)、セロリ、林檎、レーズン、カレーアイオリ、 マカダミアナッツ、地元産完熟パパイア、フレッシュベリー
<b>KAHALA HEIRLOOM GAZPACHO</b> <small>NF EF GF</small> 18 カハラ エアリューム ガスパッチョ 海老、ホタテ、カニ、アボカド、キュウリ、クレームフレーシュ	<b>PIPIKAULA KALE &amp; ROMAINE CAESAR</b> <small>NF</small> 15 ピピカウラ ケール&ロメイン シーザー フレッシュケール、ロメインレタス、スイートブレッドトースト、 パルメザンチーズ、ピピカウラ、レモンガーリックドレッシング
<b>BLACKENED AHI NICOISE</b> <small>GF NF DF</small> 20 アヒ(ハワイ産マグロ)のニース風サラダ ブルーレイク産いんげん、サフロンポーチドポテト、地元産レタス、 トマト、半熟卵、ニース産オリーブ、シャロット・ビネグレット	<b>ASIAN CHICKEN SALAD</b> <small>NF EF DF</small> 16 アジア風チキンサラダ チキンマリネのグリル、ロメインレタス、ナパ産キャベツ、モヤシ、 ピーマン、香草、ワケギ、クリスピーワンタン、胡麻ドレッシング
<b>BEACH HOUSE SALAD</b> <small>NF DF EF</small> 18 ビーチハウス サラダ 醤油漬けチャーシュー、ジャンボシュリンプ、アボカド、発芽キヌア、 カボチャ、カフクコーンのグリル、ホ農場産トマトのドレッシング	

## ~ between the bread ビトウィーン・ザ・ブレッド ~

フライドポテト、スイートポテトフライ、又はスモールサラダより一つお選び下さい

<b>PULEHU CHICKEN CLUB SANDWICH</b> <small>NF DF</small> 18 プレフチキン クラブサンドイッチ アボカド、スプラウト、ベーコン、レタス、トマト、わさびマヨネーズ、 マルチグレインブレッドのトースト	<b>TURKEY BRIE PANINI</b> <small>NF</small> 17 ターキー プリー パニーニ スモークターキー、プリーチーズ、バジル、ほうれん草、 クランベリーマスタード、玉ねぎ、アルグラ、サワードウブレッド
<b>SUPER "FOOD" VEGGIE BURGER</b> <small>NF</small> 18 スーパー ベジ バーガー "スーパーフード"豊富な野菜バーガー、栄養豊富なイースト、 ポルトベロマッシュルーム、トマト、青野菜、ペスト、 ニョニヤドレッシング	<b>THE KAHALA BURGER</b> <small>NF</small> 22 ザ・カハラ バーガー ブリオッシュバンズ、特製ビーフパティ、ホワイトチェダーチーズ、 パイナップル・ベーコン・チャツネ、甘口醤油グレイズ、 ホースラディッシュ・クリーム、クレソン、トマト
<b>LOBSTER ROLL</b> <small>NF MP</small> ロブスター ロール ブリオッシュ・ローフ、ロブスターサラダ、アボカド、地元産レタス、ホースラディッシュ・ピクルス	

## ~ big plates and bowls ビッグプレート&ボウル ~

<b>THE BEACH HOUSE</b> 25 <b>BIG POKE BOWL</b> <small>GF NF DF</small> ザ・ビーチハウス ビッグポケボウル リム・アヒ(ハワイ産マグロ)、リム・タコ、ハマチ、サーモン、玉ねぎ、 トビコ、ラディッシュピクルス、キュウリ、オゴ(海藻)、酢飯	<b>BAKED SALMON BOWL</b> <small>NF DF</small> 24 バイクド サーモンボウル ノルウェー産サーモンフィレ、カニ、マッシュルーム、 ファイヤークラッカーアイオリ、白米(祭)、醤油グレイズ、海苔
<b>OUR LOCO MOCO</b> <small>DF NF</small> 27 アワー ロコモコ 牛ショートトリブの蒸し煮、ジュ、クランチャーポーチドエッグ、 フライドオニオン、キノコ類の煮込み、白米	<b>ISLAND STREET TACOS</b> <small>NF</small> 16 アイランド ストリート タコス 本日のお魚のタタキ又はローストポーク、キャベツの千切り、ワカモレ、 トルティーヤチップス、ジャックチーズ、レムラード ピコデガロ、ライム、 コーン(とうもろこし)または フラワー(小麦粉)のトルティーヤ
<b>CITRUS SHRIMP BOWL</b> <small>EF NF DF</small> 23 シトラス シュリンプ ボウル 海老のマリネ、グリーンパパイア、枝豆、香草、ネギ、にんじん、 モヤシ炒め、ジャスミンライス、キュウリ	<b>COMPOSED FRESH ISLAND CATCH</b> <small>MP</small> 本日のお魚料理 地元産鮮魚を使用したシェフの特別クリエーション

## ~ curry buffet at the plumeria beach house ~

### プルメリアビーチハウス・カレーランチビュッフェ

大人35ドル お子様17.5ドル(12歳以下) 毎週水曜日 午前11:45分~午後2時

和風カレー、タイカレーとインドカレーのビュッフェスタイル、シェフの本日のスープ、サラダバー、デザートビュッフェも含まれております  
表記料金にハワイ州税およびサービス料は含まれておりません。\*食肉、魚貝類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます。