

# DINNER

🕒 17:00 - 23:00  
LO 22:00

## APPETIZER

ハリケーンポップコーン&ナッツ ¥480

ハワイ定番のおやつ「ハリケーンポップコーン」とナッツ

アヒポキ ¥630

マグロとアボカドのタルタル。ナッツをあえて

生ハムとマンゴー カプレーゼスタイル ¥680

生ハムの塩味、旨みとマンゴーの甘みがびったりの  
トロピカルなカプレーゼ

ロミロミサーモン ¥680

ハワイの伝統料理。ロミロミサーモンのタルタル。  
トマトでさっぱりと

シーフードカクテル ¥1580

シュリンプ、ホタテ、マグロ、  
ムール貝の盛り合わせ、2種のソースで

ガーリックエダマメ ¥530

ハワイの定番おつまみ

ポテト&オニオンリング ¥630

ミネラルたっぷりのハワイアンソルトで

ナチョス ¥680

お酒がすすむ、ハワイで人気のメキシコ生まれのおつまみ

フィッシュ&カラマリフライ ¥780

フィッシュフリッターとイカスミ衣のカラマリフライ  
お好みでモルトビネガーを

バッファローチキン&スティックサラダ ¥980

辛みと酸味があるホットソースを絡めたアメリカのおつまみ。  
ブルーチーズドレッシングをつけたスティック野菜と一緒に

## SALAD

ファーマーズグリーンサラダ SIZE S ¥480

ファーマーズグリーンサラダ SIZE R ¥880

緑の野菜のみを使用した健康的なビュアサラダ

シーザーサラダ SIZE S ¥530

シーザーサラダ SIZE R ¥930

チーズとクルトン クラシックタイプ

カカアココブサラダ SIZE Rのみ ¥980

シェフ特製「ボニ・エッグ」と具沢山のサラダ



シーフードカクテル



生ハムとマンゴー カプレーゼスタイル



フィッシュ&カラマリフライ



バッファローチキン&スティックサラダ



カカアココブサラダ

# DINNER

🕒 17:00 - 23:00  
LO 22:00

## A LA CARTE

ロコモコ ¥1280

自家製グレービーソースがたっぷりの定番ロコモコ

本日のパスタ ¥1280

その日その日でセレクトした食材を使ったシェフのおまかせパスタ



ロコモコ

## MAIN & GRILL

FSSガーリックシュリンプ ¥1280

本場ハワイで大人気「FIVE STAR SHRIMP」の味が横浜に上陸

グリルフィッシュ ¥1580

旬な食材を使用したシーフード料理 ※詳しくはスタッフまで

ファイヤーチキン ¥1980

スパイシーなチキンをまるごとロースト



FSSガーリックシュリンプ



ファイヤーチキン



ジャックダニエルベイビーバックリブ

ジャックダニエルベイビーバックリブ ¥2580

ボークスペアリブをジャックダニエルBBQソースを絡めながらローストしました。2~3名でシェア。

# DINNER

🕒 17:00 - 23:00  
LO 22:00



1/2ポンドハンギングテンダーグリル(サーロイン)

**1/2ポンドハンギングテンダーグリル(ハラミ) ￥2380**

柔らかくヘルシーで旨み強い赤身のグリル。

**1/2ポンドハンギングテンダーグリル(肩ロース) ￥2580**

程よくさしが入りジューシーな肩ロースのグリル。

**1/2ポンドハンギングテンダーグリル(サーロイン) ￥3280**

芳醇な香りのUS産ビーフ。豪快にグリル。

テンダーグリルと相性抜群！テンダーグリルと鉄板の組み合わせ。

**ポテトグラタン(付け合せ) ￥680**

シェフ特製のポテトグラタン

# DRINK

## COFFEE

ハワイアン コナブレンドコーヒー	Kona Blend Coffee	¥430
ハワイアン コナコーヒー-アメリカン	Weak Coffee	¥430
カフェラテ	Caffe Latte	¥480
カプチーノ	Cappuccino	¥480
エスプレッソ	Espresso	¥400
アイスコーヒー	Ice coffee	¥430
アイスラテ	Ice Latte	¥480

## TEA ・FRUIT TEA

セイロン オレンジ ペコ	Ceylon Orange Pekoe	¥450
アールグレイ	Earl Grey	¥450
レモングラス	Lemon Grass	¥480
ジャスミン	Jasmine	¥480
カモミール	Chamomile	¥480
アイ스티ー	Ice Tea	¥450

## SOFT DRINK

コカコーラ	Coca cola	¥410
コカコーラ ゼロ	Coca cola Zero	¥410
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥410
オレンジ	Orange	¥450
グレープフルーツ	Grapefruit	¥450
クランベリー	Cranberry	¥460
パイナップル	Pineapple	¥460
マンゴー	Mango	¥500
グアバ	Guava	¥500
トマト	Tomato	¥410
ウーロン茶	Oolong Tea	¥400

## WATER

ハワイアン ナチュラルウォーター 500ml	Hawaiian Natural	¥600
ペリエ 330ml	Perrier	¥600



# DRINK

## BEER

キリン一番搾り Ichibanshibori The Kirin	S/¥390 M/¥600 L/¥800
プリモ(ハワイ) 355ml Primo Lager(Hawaii)	¥860
ファイヤロック ペールエール(ハワイ) 355ml Fire Rock Pale Ale(Hawaii)	¥860
ビッグウェーブ ゴールデンエール(ハワイ) 355ml Big Wave Golden Ale (Hawaii)	¥860
コロナ エクストラ 355ml Corona	¥720
<b>ノン アル</b> キリンフリー Kirin Free	¥600

## HARD LIQUOR Soda+ ¥60

アーリータイムズ Early Times (Bourbon)	¥600
I.W.ハーパーゴールドメダル I.W.HARPER	¥600
ジョニーウォーカーブラック Johnnie Walker	¥600
ザ・マッカラン12年 The Macallan 12Y	¥950
ラフロイグ 10年 Laphroaig 10Y	¥950
サントリーウィスキー角瓶 Suntory Whisky	¥500
電気ブラン40° Denki Bran	¥500
チンザノ ロッソ Cinzano Rosso	¥650

## COCKTAIL(Non Alcohol)

<b>ノン アル</b> シャーリー・テンプル Shirley Temple	¥800
ジンジャーエール×ザクロ	
<b>ノン アル</b> フルーツパンチ Fruit Punch	¥800
パイン×オレンジ×レモン×ザクロ	
<b>ノン アル</b> カメハメクーラー Kamehame Cooler	¥800
パイン×マンゴー×ライチ×ザクロ	

## COCKTAIL(Hawaiian & Standard)

カカアコ・ムーン Kaka'ako Moon	¥800
ミックスフルーツブランデー×ピーチ	
カカアコ・パンサー Kaka'ako Panther	¥800
ライチリキュール×ホワイトキュラソー×カルピス×ソーダ	
マイタイ Mai tai	¥900
ホワイトラム×ダークラム×ホワイトキュラソー×パイン×オレンジ	
ハワイアンモヒート Hawaiian Mojito	¥800
ホワイトラム×ミントリキュール×ソーダ	
ピニャコラーダ Pina Colada	¥900
ホワイトラム×パイン×ココナッツ	
ブルーハワイ Blue Hawaii	¥900
ホワイトラム×ブルーキュラソー×パイン×レモン	
ジントニック Gin and Tonic	¥800
ドライジン×ライム×トニック	
ソルティー・ドッグ Salty Dog	¥800
ウォッカ×グレープフルーツ×ソルト	
ドライマティーニ Dry Martini	¥800
ウォッカ×ドライベルモット×オリーブ	
ミモザ Mimosa	¥1000
スパークリングワイン×オレンジ	
ベリーニ Bellini	¥1000
スパークリングワイン×ピーチジュース	
カンパリ各種	¥800~

