



SPECIALTIES & BOWLS

Atlantic Smoked Salmon & Egg Salad 13.50

Smoked salmon, egg, mixed greens, cucumbers, radish, tomatoes, olives, capers, and lemon vinaigrette

アトランティックスモークサーモン&エッグサラダ-スモークサーモン、卵、野菜、オリーブ、ケッパーのレモンヴィネグレットサラダ

훈제연어 샐러드 - 스모크 연어와 달걀, 채소, 올리브, 케이퍼를 곁들인 레몬 비네그레트 샐러드

Classic Caesar Salad 12.50

Romaine lettuce, garlic croutons, parmesan cheese, bacon, and housemade Caesar dressing.

Add: Chicken 3.00 / Shrimp 3.00

クラシックシーザーサラダ - ロメインレタス、ガーリッククルトン、パルメザンチーズ、ベーコン、自家製シーザードレッシング 追加トッピング:チキン\$3 / シュリンプ\$3

클래식 시저 샐러드 - 로메인 상추, 마늘 크루통, 파르메산 치즈, 베이컨, 하우스메이드 시저 드레싱 • 토핑 추가: 치킨 \$3 / 새우 \$3

Ahi Poke 17.50

Tuna with mango, cucumber, tobiko, and green onions in a spicy housemade poke sauce

アヒポキ-マグロ、マンゴー、きゅうり、とびこ、青ねぎ、自家製スパイシーポキソース

아히 포케 - 참치, 망고, 오이, 날치알, 파를 매콤한 하우스 포케 소스로 버무린 요리

Italian-Style Tuna Crudo 17.00

Thinly-sliced fresh ahi tuna, extra virgin olive oil, lemon juice, capers, onion, parsley, and lemon zest

イタリア風ツナクルード-マグロの薄切りをレモンとオリーブオイルで仕上げたイタリア風クルード

참치 크루도 - 참치를 얇게 썰어 레몬과 올리브오일로 마무리한 이탈리아안 크루도

Spicy Pork Belly Rice Bowl 16.50

Stir-fried thinly-sliced pork with vegetables and spicy Korean sauce, served over steamed rice

スパイシーポークベリーボウル-薄切り豚肉と野菜の韓国風スパイシーソース炒め、ご飯

매운 삼겹살 덮밥 - 얇게 썬 삼겹살과 야채를 매운 한국식 소스로 볶아 밥

Hawaiian Rainbow Poke Bowl 18.00

Mixed salmon and tuna, vegetables, and steamed rice with housemade poke sauce

ハワイアンレインボーポキボウル-サーモンとマグロのミックス、野菜、ご飯、自家製ポキソース

하와이안 레인보우 포케 볼 - 연어와 참치, 채소, 밥에 하우스 포케 소스를 곁들인 포케 볼

Hibachi Salmon 18.50

Pan-seared salmon fillet, steamed rice, seasonal vegetables, and cherry tomatoes with teriyaki glaze

鉄板焼きサーモン-サーモンのソテー、ご飯、季節の野菜、照り焼きソース添え照り焼きソース添え

히바치 연어구이 - 연어 구이, 밥, 제철 채소, 데리야키 소

Premium Hawaiian Loco Moco 19.50

Certified Angus Beef® patty, garlic rice, sunny-side up egg, and demi-glace sauce

プレミアムハワイアンロコモコ-認定アンガスビーフ®パティ、ガーリックライス、目玉焼き、デミグラスソース

프리미엄 하와이안 로코 모코 - 앵거스 비프 패티, 갈릭 라이스, 계란 프라이, 데미글라스 소스

Bulgogi Shrimp with Rice 18.00

Korean-style marinated shrimp stir-fried with vegetables and bulgogi sauce, served over steamed rice

ブルコギシュリンプ-韓国風マリネシュリンプと野菜のブルコギソース炒め、ご飯

불고기 쉬림프 - 한국식 불고기 양념 새우, 볶은 야채와 밥

Caprese Bruschetta 11.50

Pearl mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, aged balsamic, and cream cheese on toasted bread

カプレーゼブルスケッタ-パールモッツアレラ、チェリートマト、バジルペスト、熟成バルサミコ、クリームチーズをトーストにのせて

카프레제 브루스케타 - 신선한 모차렐라 치즈, 방울토마토, 바질 페스토, 숙성 발사믹 식초, 크림치즈를 올린 구운 빵

LIGHT BITES

Sizzling Baked Brie with Crackers & Bread 22.00

Warm baked Brie served with apricot jam, toasted nuts, crackers, and housemade bread

シズリングバイクドブリークラッカー&ブレッドチップス-スキレットで焼き上げた温かいブリーチーズ、アプリコットジャムとローストナッツ、クラッカーとブレッドチップ添え

시즐링 브리에 치즈 - 시즐링 팬에 구운 따뜻한 브리 치즈에 살구잼과 구운 견과류를 곁들여 크래커와 브레드 칩

Herb-Marinated Olives & Vegetable Sticks 14.00

Mixed olives marinated with herbs, served with fresh seasonal vegetable sticks

ハーブマリネオリーブ&野菜スティック-ハーブでマリネしたミックスオリーブ、季節野菜のスティック添え

허브 올리브 - 허브로 마리네이드한 올리브와 채소 스틱

Fresh Cantaloupe with Ice Cream 14.50

Half cantaloupe basket, cantaloupe balls, and choice of ice cream (strawberry, vanilla, or chocolate)

メロンのフレッシュフルーツとアイスクリーム-ハーフカンタロープメロンのバスケット、カンタロープメロンボール、アイスクリーム(ストロベリー・バニラ・チョコレートからお選び下さい)

칸탈루프 아이스크림 - 반쪽 칸탈루프 바구니와 멜론 볼, 아이스크림 선택(딸기·바닐라·초콜릿)

Scoop & Surf Trio 7.50

Two scoops each of strawberry, vanilla, and chocolate ice cream

スクープ&サーフトリオ-ストロベリー、チョコ、バニラ各2スクープ

아이스크림 볼 - 3종 아이스크림 - 딸기·초콜릿·바닐라 아이스크림 두 스크

CHEF'S SAMPLER

Loaded Nachos Platter 24.50

Crispy tortilla chips topped with melted cheese, seasoned beef, grilled chicken, tomato salsa, and jalapeños

ローデッドナチョスプラッター-チーズ、ビーフ、グリルチキン、トマトサルサ、ハラペーニョをトッピングしたクリスピーなトルティーヤチップス

로디드 나초 플래터 - 치즈, 소고기, 치킨을 올린 나초 플래터

Beach Bites Platter 25.50

Breaded Torpedo shrimp, fried mozzarella sticks, shrimp spring rolls, onion rings, grilled corn on the cob, salad, and French fries

ビーチバイツプラッター-衣付きトルピードシュリンプ、モッツアレラスティックフライ、シュリンプスプリングロール、オニオンリング、グリルコーン、サラダ、フライドポテトの盛り合わせ

비치 바이트 플래터 - 새우튀김, 모차렐라 스틱, 새우 춘권, 양파링, 구운 옥수수, 샐러드, 감자튀김