

SWIM



# THIRST QUENCHERS

## MANGO MOJITO

CRUZAN MANGO RUM WITH FRESH MINT 10.00

## HAWAIIAN MARGARITA

SAUZA GOLD TEQUILA, TRIPLE SEC AND A HINT OF PINEAPPLE JUICE 10.00

## WHITE PEACH SANGRIA

CANVAS PINOT GRIGIO, PEACH LIQUEUR AND FRESH FRUIT 9.00

## KALAKAUA SUNRISE

BACARDI SUPERIOR RUM, PUNCH AND BLENDED FRUIT JUICES 9.00

## LYCHEE MARTINI

HAWAIIAN LYCHEE 10.00

## BIG ISLAND ICED TEA

ALL THE WHITE SPIRITS - A BARTENDER'S FAVORITE COOLER 9.00

## DIAMOND HEAD COOLER

CANVAS PINOT GRIGIO AND SIERRA MIST 9.00

## DIAMOND SWEET TEA LEMONADE

SEAGRAM'S SWEET TEA VODKA AND LEMONADE GARNISHED WITH A LEMON 10.00

## DIAMOND CLEMENTINE CRUSH

SVEDKA CLEMENTINE VODKA, GRAND MARNIER, SWEET & SOUR, AGAVE NECTAR AND FRESH ORANGE JUICE TOPPED WITH SODA WATER 10.00



# TROPICAL TEMPTATIONS

## MAI TAI

SIGNATURE BLEND OF FINE RUMS AND ISLAND FRUIT JUICES 10.00

## BLUE HAWAIIAN

BACARDI SUPERIOR RUM, BLUE CURAÇAO, ISLAND JUICES AND COCONUT 10.00

## LAVA FLOW

BACARDI SUPERIOR RUM, PIÑA COLADA AND STRAWBERRIES 10.00

## PIÑA COLADA

BLEND OF RUM, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT FLAVORS

OR TRY THE CHI CHI, THE HAWAIIAN-STYLE PIÑA COLADA WITH VODKA 10.00

## RUM RUNNER

BLACKBERRY BRANDY, RUM, BANANA LIQUEUR AND ORANGE AND HAWAIIAN PINEAPPLE JUICES 10.00

## HANA PASSION

BACARDI SUPERIOR RUM, PASSION FRUIT, COCONUT AND HAWAIIAN JUICES 10.00

## MANGO DAIQUIRI

A DELICIOUS BLEND OF RUM, MANGO AND LEMON JUICE 10.00

## STRAWBERRY SMOOTHIE (NON-ALCOHOLIC)

STRAWBERRY WITH A LIQUID VANILLA BLEND 8.00



# BEER

## BIKINI BLONDE

A BRIGHT, CLEAN TASTE WITH A SMOOTH, CREAMY TEXTURE  
AND A MALTY AROMA 6.50

## LONGBOARD LAGER

A DELICATE, SLIGHTLY SPICY HOP AROMA COMPLEMENTS THE MALTY BODY  
OF THIS BEER 6.50

## CORONA EXTRA

SMOOTH TASTE OFFERS THE PERFECT BALANCE BETWEEN HEAVIER IMPORTS  
AND LIGHTER DOMESTIC BEERS 6.50

## HEINEKEN

BREWED FROM THE FINEST OF NATURAL INGREDIENTS: WATER,  
MALTED BARLEY AND HOPS 6.50

## HEINEKEN LIGHT

SMOOTH, LIGHT BEER WITH A UNIQUELY FLAVORFUL AND REFRESHING TASTE 6.50

## BUD LIGHT

SUBTLE, ELEGANT AROMA WITH A CLEAN, BALANCED FINISH 6.00

## COORS LIGHT

FROST BREWED TO DELIVER COLD REFRESHMENT 6.00

## MILLER LITE

MALTED BARLEY, CEREAL GRAINS AND CHOICE HOPS FOR SUPERIOR TASTE 6.00

## DRAFT

### BUDWEISER

BEECHWOOD AGING RESULTS IN A CRISP, CLEAN AND BALANCED TASTE 6.00

### KONA BIG WAVE

WELL-BALANCED COMBINATION OF HOPS AND SUBTLE FRUITY FLAVORS 7.00

### KONA FIRE ROCK

CRISP AND REFRESHING "HAWAIIAN-STYLE" PALE ALE 7.00

# WINE

## SWEET WHITE AND BLUSH WINE

BERINGER, WHITE ZINFANDEL, CALIFORNIA

THE SWEETNESS OF RED BERRIES AND CITRUS SOFTENED BY HINTS OF SPICE 7.00

CLEAN SLATE, RIESLING, MOSEL, GERMANY

A HINT OF SPICINESS TO COMPLEMENT THE CHARACTERISTIC FRESH PEACH FLAVORS 7.00

## DRY LIGHT INTENSITY WHITE WINE

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO, ITALY

A CRISP, CITRUSY FLAVOR, WHICH IS PERFECTLY PAIRED WITH LIGHT SEAFOOD DISHES 14.00

ERATH VINEYARDS, PINOT GRIS, OREGON

JUICY FLAVORS OF HONEYDEW MELON AND STONE FRUITS ARE ACCENTED  
BY INTRIGUING FLORAL NOTES 9.00

## DRY MEDIUM INTENSITY WHITE WINE

CANVAS, CHARDONNAY, CALIFORNIA

THE FRESHNESS AND RICHNESS OF PURE FRUIT WOVEN BEAUTIFULLY  
WITH SUBTLE TOASTY OAK 7.00

## DRY FULL INTENSITY WHITE WINE

FRANCISCAN OAKVILLE ESTATE, CHARDONNAY, NAPA VALLEY, CALIFORNIA

A LINGERING, CRISP FINISH WITH BRIGHT CITRUS FLAVORS, MINERALS AND SWEET OAK 12.00

## DRY LIGHT INTENSITY RED WINE

ESTANCIA, PINOT NOIR, "PINNACLES RANCHES," MONTEREY, CALIFORNIA

RIPE BLUEBERRY, BLACK CHERRY AND PLUM BALANCED BY RICH, CREAMY VANILLA 9.00

## DRY MEDIUM INTENSITY RED WINE

CANVAS, MERLOT, CALIFORNIA

PURE MERLOT FRUIT AND SUBTLE TOASTY SPICE COMBINED WITH RICH, RIPE TANNINS 7.00

CANVAS, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA

SUBTLE HINTS OF OAK AND SPICE, MARRIED WITH LIVELY TANNINS 7.00

RAZOR'S EDGE, SHIRAZ, SOUTH AUSTRALIA

BRIGHT, FRUITY FLAVORS WITH A STRONG, TANNIC FINISH 9.00

# LIGHT FARE

## PORK POT STICKERS

GARLIC-VINEGAR DIPPING SAUCE 6.00

## CHEESE NACHOS

PICKLED JALAPEÑOS, SOUR CREAM, GUACAMOLE 7.00

## FRIED CRISPY CHICKEN

TOSSED IN CHILI-SOY DRESSING 6.00

## MARINATED BEEF SKEWERS

SPICY PEANUT DIP 8.00

## CHICKEN QUESADILLA

AVOCADO, MARINATED LOCAL TOMATOES 7.00

## SPICY CALAMARI FRIES

CITRUS AIOLI 7.00

## SHRIMP COCKTAIL

COCKTAIL SAUCE, LETTUCE, FRESH LEMON 8.00

# SALADS

## BLACKENED AHI

NALO GREENS, CRISPY WONTONS, GINGER-SESAME DRESSING 12.00

## CHOPPED CHINESE CHICKEN

CILANTRO, BEAN SPROUTS AND ONIONS 10.00

## CAESAR

GRILLED CHICKEN, ANCHOVIES, CROSTINI, CREAMY PARMESAN DRESSING 11.00

## GRILLED SALMON

ROASTED PUMPKIN, GOAT CHEESE, WHITE BALSAMIC DRESSING 11.00

# SANDWICHES

## KALUA PORK SLIDERS

PINEAPPLE SLAW, LUAU SOFT BUN 11.00

## ULTIMATE CHEESE SANDWICH

FOUR CHEESES, LOCAL TOMATOES, SMOKED BACON 10.00

## FISH TACOS

AVOCADO, CABBAGE, SPICY MANGO SALSA 12.00

## ALL NATURAL MEYER ANGUS BEEF BURGER

TOMATO, LETTUCE, HOMEMADE PICKLES 13.00

**ALL ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF SWEET POTATO  
AND TARO CHIPS, FRENCH FRIES OR SALAD**

# MAIN FARE

## TERIYAKI CHICKEN

SESAME SEEDS, WOK-TOSSED GREENS, STEAMED RICE 16.00

## SEAFOOD PASTA

CHARDONNAY CREAM SAUCE, HAMAKUA MUSHROOMS 17.00

## LOCO MOCO

ALL-NATURAL BEEF PATTY, SPAM FRIED RICE, FRIED EGGS, GRAVY 17.00

## FOOT LONG HOT DOG

TRADITIONAL CONDIMENTS, FRIED ONIONS, SWEET POTATO AND TARO CHIPS 9.00

# DESSERTS

## JAPENGO'S CRÈME BRÛLÉE 6.00

## ICED MOCHIS

CHOICE OF MANGO, SESAME OR RED BEAN 6.00

## MOLOKA'I CHEESECAKE

AÇAÍ SYRUP 5.00

## HÄAGEN-DAZS ICE CREAM

CHOICE OF VANILLA OR CHOCOLATE 4.00 (PER SCOOP)

ALL OF OUR FOOD IS SERVED IN CROCKERY THAT IS MADE OUT OF NATURAL BAMBOO AND IS 100% BIODEGRADABLE.

A 17% GRATUITY WILL BE ADDED TO PARTIES OF 7 OR MORE.

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED PROTEINS AND EGGS MAY BE HAZARDOUS TO YOUR HEALTH.

# スイム



# リフレッシュカクテル

## THIRST QUENCHERS

### マンゴーモヒート MANGO MOJITO

クーラーザンマンゴーラムをフレッシュミントと一緒に 10.00

### ハワイアンマルガリータ HAWAIIAN MARGARITA

サウザゴールドデキーラとトリプルセックにパイナップルジュースを合わせて 10.00

### ホワイートピーチサングリア WHITE PEACH SANGRIA

ハイアット限定ワイン “キャンパスビノ・グリージョ”  
をピーチリキュールとフレッシュフルーツと一緒に 9.00

### カラカウアサンライズ KALAKAUA SUNRISE

バカルディスベリオールラムにフルーツジュースをブレンドして 9.00

### ライチマティーニ LYCHEE MARTINI

ハワイ産ライチ入り 10.00

### ビッグアイランドアイスティー BIG ISLAND ICED TEA

バーテンダーおすすめの、ホワイートスピリッツを楽しめるクーラー 9.00

### ダイヤモンドヘッドクーラー DIAMOND HEAD COOLER

ハイアット限定ワイン “キャンパスビノ・グリージョ”  
をシエラミスト（サイダー）で割って 9.00

### ダイヤモンドスイートティーレモネード

#### DIAMOND SWEET TEA LEMONADE

シーグラムスイートティーウオッカをレモネードと合わせ、さわやかなレモンと一緒に 10.00

### ダイヤモンドクレメンタインクラッシュ

#### DIAMOND CLEMENTINE CRUSH

スヴェッカクレメンタインウオッカ、グランマルニエ、レモンジュース、  
アガヴェネクターとオレンジジュースをソーダで割ったカクテル 10.00

マンゴーモヒート

ビッグアイランドアイスティー

# トロピカルカクテル

## TROPICAL TEMPTATIONS

### マイタイ MAI TAI

上質のラムとトロピカルフルーツジュースの特製ブレンドマイタイ 10.00

### ブルーハワイアン BLUE HAWAIIAN

バカルディスベリオールラム、ブルーキュラソー、トロピカルジュースとココナッツのカクテル 10.00

### ラヴァフロー LAVA FLOW

流れる溶岩をイメージした、バカルディスベリオールラム、ピナコラーダ、ストロベリーのカクテル 10.00

### ピナコラーダ PIÑA COLADA

ラム、パイナップルジュースとココナッツフレーバーのミックス  
またはウオッカを使ったハワイアンスタイルのピナコラーダ “チチ” 10.00

### ラムランナー RUM RUNNER

ブラックベリーブランデー、ラム、バナナリキュール、オレンジに  
ハワイ産のパイナップルジュースをミックスしたカクテル 10.00

### ハナパッション HANA PASSION

バカルディスベリオールラム、パッションフルーツ、ココナッツ、ハワイアンフルーツジュースのカクテル 10.00

### マンゴーダイキリ MANGO DAIQUIRI

上質のラムとマンゴーピューレ、レモンジュースを合わせて 10.00

### ストロベリースムージー（ノンアルコール）

#### STRAWBERRY SMOOTHIE (NON-ALCOHOLIC)

新鮮なストロベリーにバニラが香るアルコールゼロのフローズンカクテル 8.00

マイタイ

ラヴァフロー



## ビール BEER

### ビキニブロンド BIKINI BLONDE

しゃっきりと冴えたクリアな味とモルトが香るマウイ産ビール。スムーズでクリーミーなのごし 6.50

### ロングボードラガー LONGBOARD LAGER

デリケートで、ほのかにスパイシーなホップのアロマが、モルトの旨味に調和するビール 6.50

### コロナエキストラ CORONA EXTRA

バランスがとれたスムーズな味の飲みやすいビール 6.50

### ハイネケン HEINEKEN

おいしい水と大麦麦芽、ホップ。上質でナチュラルな原料から醸造されたビール 6.50

### ハイネケンライト HEINEKEN LIGHT

独特の味わいで、のごしさわやか。すっきりした後味のライトビール 6.50

### バドライト BUD LIGHT

追求されたアロマが香る、調和のとれたテイストのライトビール 6.00

### クアーズライト COORS LIGHT

キリッと冷やした、飲みやすいアメリカンビール 6.00

### ミラーライト MILLER LITE

大麦麦芽、麦、厳選されたホップを使った上質な味わい 6.00

## 生ビール DRAFT

### バドワイザー BUDWEISER

ビーチウッド（ぶなの木）製法が生み出した、クリアでキレのあるバランスのとれた味 6.00

### コナビッグウェーブ KONA BIG WAVE

繊細でフルーティな香りがホップと調和したハワイ産ビール 7.00

### コナファイヤーロック KONA FIRE ROCK

しゃっきりとした、ハワイアンスタイルのペールエール 7.00

## ワイン WINE

### 甘口白ワイン&ブラッシュワイン SWEET WHITE AND BLUSH WINE

<ベリンジャー> ホワイトジンファンデル カリフォルニア州  
BERINGER, WHITE ZINFANDEL, CALIFORNIA

ほんのり香るスパイスと、やわらかな甘味で包まれた、ぶどうとシトラスのフルーティな味わい 7.00

<クリーン スレート> リースリング ドイツ モーゼル地方  
CLEAN SLATE, RIESLING, MOSEL, GERMANY

繊細でエレガント。ほのかな刺激がフレッシュピーチを思わせる特徴的な香りを引き立たせる 7.00

### ドライライトボディ白ワイン DRY LIGHT INTENSITY WHITE WINE

<サンタ・マルゲリータ> ピノ・グリージョ イタリア  
SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO, ITALY

シーフード料理と相性がよい、シトラスフレーバーのすっきりとした味わい 14.00

<イーラス・ヴィンヤーズ> ピノ・グリ オレゴン州  
ERATH VINEYARDS, PINOT GRIS, OREGON

フローラルなトーンがアクセント。メロンや果実のような、みずみずしいアロマが香る 9.00

### ドライミディアムボディ白ワイン DRY MEDIUM INTENSITY WHITE WINE

ハイアット限定<キャンパス> シャルドネ カリフォルニア州  
CANVAS, CHARDONNAY, CALIFORNIA

新鮮で豊潤なビュアフルーツと、ほのかに香るオーク樽の深みが独特のアロマを織り成す 7.00

### ドライフルボディ白ワイン DRY FULL INTENSITY WHITE WINE

<フランシスカン オークヴィル エステート> シャルドネ カリフォルニア州ナパバレー  
FRANCISCAN OAKVILLE ESTATE, CHARDONNAY,  
NAPA VALLEY, CALIFORNIA

印象的でさっぱりとした後味。華やかなシトラスフレーバーとミネラル、オーク樽の香り 12.00

### ドライライトボディ赤ワイン DRY LIGHT INTENSITY RED WINE

<エスタンシア> “ピナクル ランチ” ピノ・ノワール カリフォルニア州モンテレー  
ESTANCIA, PINOT NOIR, “PINNACLES RANCHES,”  
MONTEREY, CALIFORNIA

熟したブルーベリー、ブラックベリー、プラム、クリーミーで豊かなバニラの風味 9.00

### ドライミディアムボディ赤ワイン DRY MEDIUM INTENSITY RED WINE

ハイアット限定<キャンパス> メルロー カリフォルニア州  
CANVAS, MERLOT, CALIFORNIA

メルロー種のぶどうに香ばしいスパイス、リッチで熟成されたタンニンが調和した香り 7.00

ハイアット限定<キャンパス> カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア州  
CANVAS, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA

かすかなオークとスパイスのアロマに心地よいタンニンの香り 7.00

<レザーエッジ> シラズ 南オーストラリア  
RAZOR'S EDGE, SHIRAZ, SOUTH AUSTRALIA

快活でフルーティなフレーバー。力強いタンニンの後味 9.00

## 軽いおつまみ LIGHT FARE

### ポークポットスティッカーズ PORK POT STICKERS

豚肉によく合うガーリックビネガーソースをつけて 6.00

### チーズナチョス CHEESE NACHOS

ハラペーニョのピクルス、サワークリーム、ワカモレと一緒に 7.00

### フライドクリスピーチキン FRIED CRISPY CHICKEN

さつくり揚げたチキンをピリ辛醤油のドレッシングで 6.00

### マリネテッドビーフスキュワーズ MARINATED BEEF SKEWERS

串刺しビーフに、スパイシーなピーナッツディップをつけて 8.00

### チキンケサディーヤ CHICKEN QUESADILLA

チーズが香るメキシコ料理。アボカド、マリネしたハワイ産トマトと一緒に 7.00

### スパイシーカラマリフライ SPICY CALAMARI FRIES

カリッと揚げたイカにシトラス風味のアイオリソースをつけて 7.00

### シュリンプカクテル SHRIMP COCKTAIL

カクテルソースとレタス、フレッシュレモンでさっぱりと 8.00

## サラダ SALADS

### ブラックンドアヒ BLACKENED AHI

ブラックンドアヒサラダ マグロのたたきをナロファーム産のベビーリーフ、  
香ばしく揚げたワントンの皮と一緒に、ジンジャーセサミドレッシングで 12.00

### チョップドチャイニーズチキン CHOPPED CHINESE CHICKEN

コリアンダー、もやし、タマネギ入り 10.00

### シーザー CAESAR

グリルしたチキン、アンチョビ、クルトンを、  
クリーミーなバルメザンドレッシングでさつくりと和えて 11.00

### グリルドサーモン GRILLED SALMON

ローストパンパキン、ヤギのチーズと一緒にホワイトバルサミコドレッシングで 11.00

## サンドイッチ SANDWICHES

### カルアポークスライダーズ KALUA PORK SLIDERS

ハーベキュー風味のポークを、やわらかなハワイアンブレッドで。  
パイナップル入りのコールスローと一緒に 11.00

### ウルティメイトチーズサンドイッチ

ULTIMATE CHEESE SANDWICH

チーズ4種、ハワイ産トマト、スモークペーコン入り 10.00

### フィッシュタコス FISH TACOS

アボカド、キャベツ、スパイシーマンゴーサルサと 12.00

### オールナチュラルメイヤーアングスビーフバーガー

ALL NATURAL MEYER ANGUS BEEF BURGER

自然飼育されたアングスビーフのハンバーガー。トマト、レタス、自家製ピクルスと一緒に 13.00

スイートポテト&タロチップス、フライドポテト、  
またはサラダから1品が付きます

# メインのお料理 MAIN FARE

## テリヤキチキン TERIYAKI CHICKEN

中華鍋でさつくりと炒めた野菜、ご飯と。胡麻の香りがアクセント 16.00

## シーフードパスタ SEAFOOD PASTA

ハマクアマッシュルームと一緒に、シャルドネ クリームソースで 17.00

## ロコモコ LOCO MOCO

自然飼育された新鮮な牛肉を使ったハンバーグと目玉焼きを スパム入りチャーハンにのせ、  
グレイビーソースをかけて 17.00

## フットロング ホットドッグ FOOT LONG HOT DOG

フライドオニオン、スイートポテト&タロチップスと一緒に 9.00

# デザート DESSERTS

## ジャペンゴ クレームブリュレ JAPENGO'S CRÈME BRÛLÉE 6.00

## アイストモチ ICED MOCHIS

マンゴー、胡麻、あずきの中からお好みを 6.00

## モロカイ チーズケーキ MOLOKA'I CHEESECAKE

ヘルシーなアサイシロップをかけて 5.00

## ハーゲンダッツ アイスクリーム HÄAGEN-DAZS ICE CREAM

バニラまたはチョコレート 4.00 (1 スcoop)

限りある自然環境への配慮から、竹製または100%生分解性の素材で作られた食器を使用しています。

7名以上のグループでご利用のお客様には、17%のサービス料を飲食代金にあらかじめ加算させていただきます。

生あるいは半生の肉、魚介、卵の摂取は、体調不良の原因になることがあります。

