



Japanese Menu

Culinary Cocktails 特製カクテル

- Monkeypod Mai Tai - \$18
モンキーポッド・マイトイ
クラ・オーガニックラム酒 (シルバー&ダークも)、ライム、自家製マカダミアナッツシロップ、オレンジキュラソー、蜂蜜とリリコイフォーム*
kula organic silver and dark rums, lime, house-made macadamia nut orgeat, bois orange curacao, honey-lilikoi foam*
- No Ka Oi - \$18
ノカオイ
オーシャン・ウオッカ、タイバジル、ライム、蜂蜜とリリコイビュール*
ocean vodka, thai basil, lime, honey-lilikoi puree*
- The White Walker - \$18
ザ・ホワイト・ウォーカー
フィッド・ストリート・シモン酒、ココナッツクリーム、ライム、レモングラスとカルダモンシロップ、コプミカン
fid street hawaian gin, crème de coconut, lime, lemongrass-cardamom syrup, thai lime
- Ai Ono - \$18
アイオノ
ノブ・クリーク・シングルバレル・バーボン、セザリ・フロリド・オロロシ・シェリー、バナナプル、ライム、シナモン
knob creek single barrel bourbon, cesar florido oloroso sherry, pineapple, lime, cinnamon
- Fifty-Foot Pole - \$18
フィフティー・フット・ポール
コハナ・ケア・ラム酒、クリアナ・ナネア・ラム酒、チョーヤ 柚子、ライム、マンゴ・ビュール、アングストゥラ、ヒルネ
kohana kea rum, kuleana nanea rum, choya yuzu, lime, mango puree, angostura bitters
- Ho'opono Potion - \$18
ホオポノ・ポーション
マエストロドベルテキーラ、アペロール、ライム、キュウリ
maestro dobel tequila, aperol, lime, cucumber
- Makawao Ave - \$18
マカワオ・アベニュー
リッテンハウスのアイランド・ジンジャービール、自家製のライム・ジンジャービール
rittenhouse_rye whiskey, angostura bitters, lemon, honey, house-made cayenne ginger beer

Craft Beer

クラフト・ビール

- Lagers ラガー
Rice Breaker、ハナコア、ライスブレイク、日本風ビルズナー、ホノルル - \$9
Hawaiineken、カリヒール、ハワイネッケン、ハワイアンラガー、カリヒ - \$9
Grapefruit Radar、グレープフルーツ・ラダー、ラガー、オーストリア - \$10
- Cream Ale/Golden Ale クリーム・エール、ゴールデン・エール、ケルシユ
Kona Light、コナブリューイング、コブライト、フロントエール、カイルアコナ - \$9
Kewalos、ケワロス、クリームエール、ホノルル - \$9
- Wheat Ales ウェイト・エール
Weihenstephaner、ヴァイヘンシュテファナー、ヘフェヴァイスピア、ドイツ - \$11
- Pale Ale ペールエール
Roottop、ルートトップ、ペールエール、ホノルル - \$9
- IPA インディアペールエール
Hop Island、ホップアイランド、IPA、ホノルル - \$9
Overboard IPA、オーバーボードIPA、インディアペールエール、ワイメア - \$10
Beer Lab、ビアラボ、おまかせ、季節のインディアペールエール、ホノルル - \$12
- Porter/Stout ポーター・スタウト
DIY、ディー・アイ・ワイ、ポーター、ホノルル - \$10
White Mountain、ホワイト・マウンテン、ポーター、カムエラ (ハワイ島) - \$10
- Belgian Style Strong-Ale ベルジアンエール
Golden Sabbath、ゴルデン・サバス、ストロングエール、カムエラ (ハワイ島) - \$9
- Sour Ales サワー・ビール
Seasonal Sour、ハナコア、シーズンアルサワー、サワーエール、ホノルル - \$9
- Cider/Seltzer ハードサイダー、ハードセルツアー
Paradise Ciders、季節限定サイダー、ホノルル - \$11
Tropical Seltzer トロピカル・セルツアー、カイルア (オアフ島) - \$10

Wines by the Glass

グラスワイン

- Bubbles スパークリングワイン
Collet、シャンパノ、コレット、フランス - \$20
Mia Pella、ミアペラ、ミアペラ、ヴェネト、イタリア - \$15
- Whites 白ワイン
Knock on Wood、ジャラルドネ、ノック・オン・ウッド、ウィラメット・バレー - \$16
Tyle、ジャラルドネ、タイラー、サンタバーバラ、カリフォルニア - \$20
Giacato、ビノルジノ、スロベニア - \$15
Willems-Willems、リースリング、ドイツ - \$15
Henri Bourgeois、ソーヴィニヨン・ブラン、サンセール、フランス - \$18
- Rose ロゼ
Fonsainte、グルナッシュ、フランス - \$16
Wagner Stempel、ピノワール、サンクト・ラウレント、ドイツ - \$15
- Reds ホウワイン
Fontanes、カベルネ・ソーヴィニヨン、フランス - \$15
Peju、カベルネ・ソーヴィニヨン、サンタバーバラ、カリフォルニア - \$20
Jean Fouillard、ガメイ、ジャン・フワーイヤー、ボジョレー、フランス - \$16
Failla、ピノワール、ファイラ、ソノマコスト、カリフォルニア - \$18
Salcheto、サンジョヴェゼ、サルケト、キャンティ、トスカナ、イタリア - \$15

breakfast

朝食

- Greek Yogurt Bowl - 18
ギリシャヨーグルトボウル
ローカルアップルバナナ、カフカウバイヤ、横山ファームブルーベリー、モンキーポッドグランオラ
local apple bananas, kahuku papaya, yokoyama farm blueberries, monkeypod granola
- Avocado Toast - 19
アボカドトースト
自家製マルチグレインブレッド、マッシュアップアボカド、ビッグアイランドゴートチーズ、MAOファームのトマト、ワイバウグリニム、シヤンバソウグレット
homemade multi-grain bread, mashed avocado, big island goat cheese, ho farms tomatoes, waipoli greens, champagne vinaigrette
○ add fried or poached local eggs - 7
○ ローカルエッグの目玉焼きまたはボーチドエッグを追加
- Big Island Blueberry and Liliko'i Flapjacks - 22
ビッグアイランドブルーベリーとリリコイフラップジャック
横山ファームのブルーベリー、リコッタ、自家製リリコイバター
yokoyama farm blueberries, ricotta, house-made liliko'i butter
- Monkeypod Mai Tai Flapjacks - 24
モンキーポッド・マイトイ・フラップジャック
ローカルラムバターシロップ、ハニールリコイフォーム、マウイバナナプル
kula rum butter syrup, honey liliko'i foam*, maui pineapple

- Pete's Benedict - 24
ピートのベネディクト
カナデアランペーコン、ボーチドエッグ、自家製オランダソース、ミックスグリーン、シヤンバソウグレット
canadian bacon, poached egg, house made hollandaise sauce, mixed greens, champagne vinaigrette
- Farmer's Benedict - 22
ファーマーズベネディクト
ボーチドローカルエッグ、MAOファームのほうれん草、自家製ハラペーニョオランダソース、ミックスグリーン、シヤンバソウグレット
poached local eggs, ma'o farms spinach, housemade jalapeño hollandaise, mixed greens, champagne vinaigrette
- The Classic - 21
クラシック
お好みのスタイルで調理した卵2個、スマッシュポテト、自家製ブレックファーストソーセージ、デュークポークベーコン、またはアボカドのいずれかを選択
two eggs your way, smashed potatoes, and choice of house made breakfast sausage, durac pork bacon, or avocado
- Zucchini Ricotta Omelette - 20
ズッキーニリコッタオムレツ
ローカルズッキーニ、自家製リコッタ、MAOファームのミント、ミックスグリーン
local zucchini, house made ricotta, ma'o farms mint, mixed greens
- Taro Hash - 19
タロハッシュ
フライドエッグ、ワイアホレホムステッドタロ、ハマクアマッシュルーム、玉ねぎ、赤ピーマン、青ねぎ、ハラペーニョ
fried egg, waiahole homestead taro, hamakua mushrooms, onion, red pepper, green onion, jalapeño
- The Cure - 22
ザ・キュア
サンヌードル、カルアポーク、ボーチドエッグ、赤唐辛子のチキンスープ、シヨウガ、チンゲンサイ、マッシュルーム、赤玉ねぎ、ニンジン、もやし
sun noodles, kalua pork, poached egg, red chili chicken broth, ginger, bok choy, mushrooms, red onion, carrots, bean sprouts
- Hawaiian Chilaquiles - 24
ハワイアン・チラキレス
カルアポーク、アライドエッグ、トルティーヤチップス、自家製アンチョリサルサ、ピントビーズ、ハラペーニョ、ホワイトチーター、ギリシャヨーグルト、アボカド、玉ねぎ、シラントロ
kalua pork, fried egg, tortilla chips, housemade ancho Chile salsa, pinto beans, jalapeño, white cheddar, greek yogurt, avocado, onion, cilantro

sides

朝食のサイドメニュー

- Breakfast Potatoes - 8
ブレックファーストポテト
クリスピースマッシュポテト、パルメザン、パセリ
crispy smashed potatoes, parmesan, parsley
- Duroc Pork Bacon - 8
デュークポークベーコン
4枚
four slices
- Breakfast Sausage - 8
ブレックファーストソーセージ
自家製朝食ソーセージ2枚
two house-made patties
- Hawaii Rainbow Bees Honey Wheat Toast - 7
ハワイレインボービーズのハニードトースト
自家製マルチグレインブレッド、シードラスタ、ホイップバター、日本の自家製ジャム
homemade multi-grain bread, seeded crust, whipped butter, house-made jam of the day
- Fruit Bowl - 11
フルーツボウル
本日のミックスフルーツ
mixed fruit of the day

keiki

子供用の朝食

- Keiki Pancake - 11
ケイキパンケーキ
メイプルシロップ
maple syrup
- Keiki Classic - 11
ケイキクラシック
スクランブルエッグ、ベーコン、スマッシュポテト
scrambled egg, bacon, smashed potatoes

Pupu

アペタイザー

- Roasted Chicken Wings - \$22
鳥の手羽先・放し煎いの鶏
ニンニク、ハイランドのローズマリー、赤唐辛子、ヨーグルト・フェタ
roasted free range chicken, garlic, local rosemary, red pepper, yogurt-feta
- Poke Tacos - \$25
ポーク・タコス
アヒ (マグロ)*、シヨウガ、醤油、キャベツ、アボカド・クリーム、サクサクのワンタンの皮
raw ahi*, ginger, shoyu, cabbage, avocado cream sauce, crisp wonton shells
- Taro Revioli - \$19
タロ・ラビオリ
シエール、クレソン、チリガーリックオイル
chèvre, watercress, chili garlic oil
- Shrimp & Hamakua Mushroom Potstickers - \$21
エビとハマクアマッシュルームのポットスティッカー
生薑、ニンニク、青ねぎ、柑橘しよゆ
ginger, garlic, green onions, citrus shoyu
- Lobster Deviled Eggs - \$23
ロブスター・デビルド・エッグ
ロブスター、ハワイ産の卵
fresh lobster, local farm eggs
- Cast Iron Shrimp - \$23
キャストアイアンシュリンプ
天竺エビ、白ワインソース、トマト、クミン、コーンブレッド
wild-caught shrimp, white wine sauce, tomatoes, cumin, cornbread
- House Cut Fries - \$11
フライドポテト
全粒マスタードのアイオリソース、自家製ケチャップ
whole grain mustard aioli, monkeypod ketchup
- Garlic Truffle Oil Fries - \$13
ガーリックトリュフオイルのフライドポテト
パルメザンソース、全粒マスタードのアイオリソース、自家製ケチャップ
parmesan cheese, whole grain mustard aioli, monkeypod ketchup
- Vegan Tortilla Soup - \$14
ヴァイガン・トルティーヤスープ
ローストしたアンチョチリ、黒豆、とうもろこし、シラントロ、アボカド
roasted ancho chili, black beans, corn, cilantro, avocado

Pizza

手投げピザ

- Hamakua Wild Mushroom & Truffle Oil - \$23
ハワイ島のハマクアワイルドマッシュルームとトリュフオイルのピザ
モッツアレラチーズ、プロヴォローネチーズ、ホワットソース、ニンニク、フレッシュタイム
small kine farms mushrooms, truffle oil, mozzarella, provolone, white sauce, garlic, fresh thyme
- Moroccan Spiced Lamb Sausage - \$23
モロコシ風スパイスラムソーセージ
ビッグアイランドゴートチーズ、トマト、ホワイトソース、ミントのガーニッシュ
big island goat cheese, tomato, white sauce, mint garnish
- Margherita - \$21
マルゲリター・ピザ
ハワイ島のトマト、フレッシュモッツアレラチーズ、ハワイ産のバジル
kamuela tomatoes, fresh mozzarella, local basil
- Kalua Pork & Pineapple - \$23
カルア・ポークとパイナップルのピザ
マカダミアナッツのペスト、焼いたパイナップル、ハラペーニョ、ネギ
kalua pork, macnut pesto, roasted pineapple, jalapeño, green onion
- Bourgeois - \$32
ブルジョア
フレッシュロブスター、ハワイ産のハマクアワイルドマッシュルーム、パルメザンソース、ハワイ産のオーガニックタイム、ニンニク、ホワイトソース、フレッシュロブスター、ハマクアワイルドマッシュルーム、ニンニク、ホワイトソース
fresh lobster, hamakua wild mushroom, parmesan, organic local thyme, garlic white sauce

Greens

サラダ

- Waipoli Farm Baby Romaine - \$17
ワイポリファームのワイ・フォーームのベビーローメイン
マイルデンチーズ、チェダーチーズのアイオリ・ドレッシング
shaved parmesan, pete's caesar dressing*
- MA'O Farm Organic Kale - \$17
オアフ島のオーガニックのオーガニックケール
マウイオニオン、コーンデンリーゼン、薑柑、マウイ島のワイエフ産のオーガニックマカダミアナッツ、味噌と胡麻のヴィネグレット
maui onion, goudan raisins, mandarin oranges, organic waiehu macadamia nuts, miso sesame vinaigrette
- Waipoli Farm Mixed Greens - \$17
ワイポリファームのミックスグリーンズ
オーガニックベツ、ペーコン、シエールチーズ、マウイオニオン、オレンヂとシヨウガのヴィネグレット
organic-beets, bacon, chèvre, maui onion, orange ginger vinaigrette
- Avocado & Cucumber - \$17
アボカドとキュウリ
トマト、マウイオニオン、ハラペーニョ、シラントロ、チリライムヴィネグレット
tomato, maui onion, jalapeno, cilantro, chili lime vinaigrette
- Broccoli Salad - \$17
ブロッコリーサラダ
自家製ロメスコ、ポイントレイエスブルーチーズ、克蘭ベリー、アンチョビ、オリブ、地元パスタ、レモンヴィネグレット
house-made romesco, point reyes blue cheese, cranberry, anchovy, olives, local basil, lemon vinaigrette

Entrees

メインディッシュ

- Big Island Cheeseburger - \$19
ビッグアイランド・チーズバーガー
ハワイ産ビーフ、ディジョンアイオリ、炒めた玉ねぎ、フォンティナーズ、完熟トマト、ハズレータス、自家製のウィネグレット
big island beef*, dijon aioli, sautéed onions, fontina, vine-ripened tomatoes, butter lettuce, house-made quick pickle
- Bulgogi Pork Tacos - \$22
ブルゴギ・ポーク・タコス
手作りキムチ、ハラペーニョ、アジアンペパ、シラチャーソースのアイオリ、ハワイ産のコンソレットイヤ
handcrafted kimchee, jalapeños, asian pear, sriracha aioli, locally made corn tortillas
- Saimin - \$23
サイミン
ハワイ産の麺、ナチュラルポーク、ブロッコリー、もやし、赤玉ねぎ、ピーナッツ、パクチー、ミント
locally-made noodles, all natural pork, broccoli, bean sprouts, red onion, peanuts, cilantro, mint
- Fire Broiled Lamb Chops - \$46
ファイヤーブロイルドラムチョップ
チェリートマト、カラマタオリーブ、新鮮なブロッコリービュール、クリームドコロン、自家製コーンブレッド、フレンチカリフラワー
cherry tomatoes, kalamata olive, fresh broccoli purée, creamed corn, house made corn bread
- House-Made Gnocchi - \$28
自家製ニョッキ
マカダミアナッツペースト、スモールカニン農園のマッシュルーム、シェーブド、完熟トマト、ほうれん草
macadamia nut pesto, small kine farms mushrooms, chèvre, vine ripened tomato, spinach
- Prime Ribeye Steak - \$61
プライムリブアイステーク
3.4ozプライムリブアイ、ハーバスター、ハラペーニョのマッシュポテト、チンゲンサイのソテー
12 oz usda prime ribeye*, herb compound butter, jalapeño mashed potatoes, sautéed bok choy
- Fresh Island Fish Sandwich - \$25
フレッシュサントイッシュ
新鮮な魚、タイチリ、アイオリ、自家製のコールスロー、完熟トマト、自家製のピクルス
fresh caught fish, thai chili aioli, mpk slaw, vine-ripened tomatoes, house-made quick pickle
- Pete's Fish & Chips - \$27
ジェフピーターズのリブのフィッシュ・アンド・チップス
新鮮な魚の天ぷら、モルタドネガーのアイオリソース
fresh caught fish tempura style, malt vinegar aioli
- Fresh Caught Fish Tacos - \$27
フレッシュキャught・タコス
メキシコ風のチボトレ・モレーソース、トマトサルサ、サワークリーム、パクチー、キャベツ、コン・トルティーヤ
chipotle mole (contains peanuts), salsa fresca, sour cream, cilantro, cabbage, corn tortillas
- Seared Ahi Steak - \$49
アヒ (マグロ) たたきのステーキ
新鮮なアヒ、ハラペーニョのマッシュポテト、醤油と胡麻のマウイオニオンソース
fresh ahi*, jalapeño mashed potatoes, soy sesame maui onion sauce
- Organic Macadamia Nut Crusted Fresh Fish - \$48
オーガニックマカダミアナッツとピザ粉クラストのフレッシュフィッシュ
マウイ島のバインアンナ・レリッシュ
オーガニックシュロップとニンニクのソース、レモンパウルブラン
macadamia nut and panko crust, maui pineapple relish, organic scallion-garlic rice, lemon beurre blanc
- Fish & Lobster Pasta - \$56
フィッシュ&ロブスターパスタ
ハーフコナロブスター、自家製フェットチーネ、ビッグアイランドシェパル、カムエラトマト
半後3時30分
half kona lobster, house fettuccine, big island chèvre, kamuela tomatoes

Keiki

お子様用

- King Kong Cheese Burger - \$13
キングコング・チーズバーガー
ハワイ産ビーフ、チェダーチーズ、フライドポテト
big island beef*, cheddar, house cut fries
- Easy Cheesy Pizza - \$13
イージー・チーzy・ピザ
モッツアレラチーズ、プロヴォローネチーズ、自家製のレッドソース
mozzarella, provolone, house-made red sauce
- Monkey Business Saimin - \$12
モンキービジネス・サイミン
ハワイ産の麺、ブロッコリー、鶏からスープ
local saimin noodles, broccoli, chicken broth
- Keiki Fish - \$25
ケイキ・フィッシュ
新鮮な魚、ご飯、ブロッコリー
fresh fish, rice, steamed broccoli
- Macaroni - \$9
マカロニ
レッドソース
noodles & red sauce

Sides

サイドディッシュ

- Broccoli - \$8
ブロッコリー
バルサンミックス、チリフレーク
ba'ssanmi reduction, chili flakes
- Jalapeño Mashed Potatoes - \$8
ハラペーニョのマッシュポテト

Dessert

デザート

- Banana Cream Pie - \$13
バナナ・クリーム・パイ
オアフ島のワイエフ産のバナナ、ペスト・クリーン、ハワイ産のアップルパイサナ、自家製のパイサナ、ホイップクリーム、キャラメル、手作りパイ・クラスト
laie vanilla pastry cream, local apple banana, laie vanilla whipped cream, caramel, homemade pie crust
- Strawberry Cream Pie - \$13
ストロベリー・クリーム・パイ
マウイ島のクラムのストロベリー、ストロベリー・グアバジャム、手作りパイ・クラスト
kula strawberry jam, strawberry guava jam, homemade pie crust
- Chocolate Cream Pie - \$13
チョコクリーム・パイ
自家製のバインアンナ・レリッシュ
valrhona dark chocolate pastry cream, tahitian vanilla whipped cream, homemade pie crust
- Orange Creamsicle Pie - \$13
オレンジクリームシクルパイ
マウイオレンジ、オレンジソース、自家製パイ・クラスト
maui oranges, orange sauce, homemade pie crust
- Coconut Cream Pie - \$13
ココナッツ・クリーム・パイ
ハワイ産のコナッツ・ペスト・クリーム
オアフ島のワイエフ産のバナナ、ホイップクリーム、焼いたココナッツ、手作りパイ・クラスト
coconut coconut pastry cream, laie vanilla whipped cream, toasted coconut, homemade pie crust

