

## ランチ

午前11時～午後4時

### 絶滅した

炙りマグロのサラダ* キハダマグロの唐辛子炙り、ハラペーニョポン酢、砂物、シーアスパラガスのサラダ添え	19.00ドル	前菜 - グアバグレースドリブ 前菜：セントルイス風リブ、ティキ特製グアババーベキューソース添え	17.00ドル
アヒボキワンタンスライダー* 生のマグロのボキ、甘辛ソース、マサゴ、クリスピーワンタン、チリアイオリ添え	19.00ドル	キアヴェの燻製魚のアランチーニ カリカリのリゾットライスボール、自家製スモーク地元産魚、ドライトマトとローズマリーのシャルドネソース	16.00ドル
ココナッツシュリンプ カリカリのココナッツ衣をまとったエビを、キャベツの上へのせ、甘いタイ風チリソースを添えて提供します。	19.00ドル	カルビ・モロカイ産鹿肉餃子 鹿肉、牛肉、チンゲン菜のカリカリ餃子、チリアイオリ添え、酢の物	18.00ドル
火山チキンウィング スパイシーなパッパアローソース、ブルーチーズドレッシングとセロリ添え	19.00ドル	ピーツフムスプレート ブロッコリー、ニンジン、キュウリ、ピーマン、カリフラワー、トマト、タロイモ、モロカイ産ポテトチップス、トリュフオイル	17.00ドル
キアヴェ産スモークマーリンディップ アイルランドカジキ、モロカイポテト、タロイモチップス	17.00ドル	アヒタルタルスタック* 生マグロ、クーラ産玉ねぎ、ケッパー、アボカド、目玉焼き、こだま農園産ウズラの卵、クロスティーニ、ハワイアンチリハリッサ	22.00ドル
トリュフ風味の冷製枝豆 殻付き枝豆をトリュフオイルで和え、蒲焼きソースをかけ、ふりかけを振りかけたもの。冷製で提供。	9.00ドル	ピーツとブルサンチーズの重ね焼き ローストしたピーツに、ブルサンチーズ、マカダミアナッツ、ブチグリーン、バルサミコディジョンビネグレットを重ねた一品。	17.00ドル
ポークセサディーヤ ウベトルティーヤ、自家製カルアビッグ、溶かしたジャックチーズ、サワークリーム、ワカモレ、サルサ	18.00ドル	カリカリ芽キャベツ ベトナム風の生姜ニンニクとバルメザンチーズのソース。	15.00ドル

### サラダ

トロピカルフィッシュサラダ 新鮮な魚のケイジャン風焼き物（5オンス）、地元産野菜、パイナップルサルサ、トマト、キュウリ、赤玉ねぎ、パッションオレンジビネグレットドレッシング。グルテンフリー	27.00ドル	アイルランドウォーターメロンサラダ** クニアカントリーファームの地元産野菜、スイカの角切り、赤玉ねぎ、ダークバルサミコディジョンビネグレット、フェタチーズ添え。	15.00ドル
フリフリチキンシーザーサラダ ハワイ風にマリネしてグリルしたチキン、カリカリのワンタン、ふりかけ、ロメインレタス。	17.00ドル	ハウスサラダ** 地元産の葉野菜、トマト、みかん、パッションオレンジビネグレットドレッシング。サラダドレッシング：ハウスドレッシング、ランチドレッシング、ブルーチーズドレッシング、シーザードレッシング、オイル&ビネグレットドレッシング、バルサミコビネグレットドレッシング、スイートタイチリドレッシング、タイサラダドレッシング。	9.00ドル
ママのタイ風チキンサラダ 私たちのママが考案した、大人気のサラダ！ロメインレタス、青パパイヤ、ピーマン、セロリ、キュウリ、コリアンダー、赤玉ねぎ、クリスピーヌードル、マカダミアナッツをチリライムビネグレットで和えました。	17.00ドル		

### サンドイッチ&メイン料理

フレンチディップサンドイッチ 焼きたてのホーギーバンに、プライムリブのスライス、スイスチーズ、ホースラディッシュサワークリームを挟み、フォアのスープを添えました。クリスピーフライ付き。午前11時から午後4時までのみご提供いたします。	18.00ドル	メインディッシュ - グアバグレースドリブ** セントルイス風リブのメインディッシュ。ティキ特製のグアババーベキューソースを添え、クリスピーフライを添えて。	33.00ドル
新鮮なハワイアンフィッシュのグリルサンドイッチ 5オンスのマリネ&グリルした新鮮な魚、グリルしたタロイモパン、自家製タルタルソース、カフマナ産オーガニックレタス、トマト、赤玉ねぎ、スヌモノ	22.00ドル	ココナッツチキン スパイスでマリネして揚げた鶏肉の半身に、黄金色のハーブ風味のご飯、インゲン豆、パパイヤサラダ、マカダミアナッツ、ココナッツチリソースを添えて。	32.00ドル
スモークマーリンメルトサンドイッチ ティキのキアヴェで燻製したハワイアンマーリンのディップ、チェダーチーズ、トマト、サワードウブレッド、酢の物、クリスピーフライ	17.00ドル	スパイシーなアヒ・ロワイヤル：ポセイドンのお気に入りのポケ 生のアヒボキ、スパイシーソース、ワサビマンゴーアイオリ、ふりかけ寿司飯、カフク産シーアスパラガス、ワカメ酢の物、ウズラの卵、アボカドピューレ、キュウリ、枝豆	29.00ドル
バーベキューポークサンドイッチ じっくり煮込んだ細切りカルアビッグを自家製グアババーベキューソースで和え、コールスローを添えてタロイモパンに挟みました。フライドポテト付き。	17.00ドル	スモール・カイン・ファームのクリミニマッシュルームとブッラータチーズのフラットブレッド 地元産のルッコラ、ピクルスにした玉ねぎ、アジア風ベスト、ドライトマトアイオリ。	19.00ドル
鹿肉パティメルトを注文する スイスチーズとチェダーチーズ、鹿肉・豚肉・牛肉、キャラメリゼしたエヴァ産甘玉ねぎ、マーブルライ麦パン、特製ソース。	24.00ドル	トリュフ焼きサーモン 照り焼きグリル、ユーコンゴールドマッシュポテト、カフマナベビー白菜とライスワイン海苔ソース、ジンジャーコーラル。	39.00ドル
		ランチボックス入り14オンスニューヨークステーキ USDAチョイスグレードの牛サーロインステーキ、カリカリの芽キャベツ、3種のペッパーバター、マッシュポテト添え。	41.00ドル

### 子供たち

牛乳またはソフトドリンクが付きます。

グリルドチーズキッズ グリルしたパンに溶けたチーズをのせ、フライドポテトを添えて	15.95ドル	子豚とキャベツ じっくりとローストしたブルドポーク、キャベツ添え、白米付き	15.95ドル
ベビーチキンストリップス 美味しいサクサクのチキンストリップとフライドポテト	15.95ドル		

### デザート

チョコレートファッジケーキ・ア・ラ・モード	13.00ドル	マウイバイナップルクリームブリュレ	17.00ドル
絶品の温かいチョコレートケーキに、ラズベリークーリ、ホイップクリーム、キャラメルソース、砂糖漬けマカダミアナッツを添え、イル・ジェラートのパニラアイスクリームを添えました。		マウイゴールドバイナップルにバナラクリームブリュレを盛り付け、リーヒンマイパウダーをまぶしました。	
トロピカルソルベトリオ	10.00ドル	巨大チョコレートケーキ	17.00ドル
今週のおすすめフレーバーは店員にお尋ねください！		巨大な3/4ポンド（約340g）のダークチョコレートケーキ。幾重にも重なった生地と、とろけるような滑らかなチョコレートフィリングを挟み、ケーキの塊をたっぷりと盛り付けました。砂糖漬けマカダミアナッツ、ホイップクリーム、フルーツを添えて。	
20層のハウピアクレープケーキ	17.00ドル		
20層のクレープ、トロピカルフルーツソース、自家製ホイップココナッツクリーム			

## 夕食

午後4時～午後10時

## 絶滅した

アヒボキワントアンスライダー*	19.00ドル	トリュフ風味のガーリック枝豆	9.00ドル
生のマグロのボキ、甘辛ソース、マサゴ、クリスピーワントアン、チリアイオリ添え		殻付き大豆、唐辛子、トリュフ、バター、揚げニンニク、蒲焼き	
ピーツfamスプレート	17.00ドル	火山チキンウィング	19.00ドル
ブロッコリー、ニンジン、キュウリ、ピーマン、カリフラワー、トマト、タロイモ、モロカイ産ポテトチップス、トリュフオイル		スパイシーなバッファローソース、ブルーチーズドレッシングとセロリ添え	
Calamari Katsu	18.00ドル	ポークケサディーヤ	18.00ドル
パン粉をまぶしたイカのステーキ、レモンクリームソース、バイナップルとエビのサルサ、カリカリのケッパ―添え		ウベトルティエーヤ、自家製カルアビッグ、溶かしたジャックチーズ、サワークリーム、ワカモレ、サルサ	
ココナッツシュリンプ	19.00ドル	前菜 - グアバグリーズドリブ	17.00ドル
カリカリのココナッツ衣のエビ、甘辛いタイチリソース添え		前菜：セントルイス風リブ、ティキ特製グアババーベキューソース添え	
カリカリ芽キャベツ	15.00ドル	炙りマグロのサラダ*	19.00ドル
ベトナム風生姜ニンニク&パルメザンソース		キハダマグロの唐辛子炙り、ハラペーニョボン酢、砂物、シーアスバラガスのサラダ添え	
キアヴェ産スモークマーリンディップ	17.00ドル	キアヴェの燻製魚のアランチーニ	16.00ドル
アイルランドカジキ、モロカイポテト、タロイモチップス		カリカリのリゾットライスボール、自家製スモーク地元産魚、ドライトマトとローズマリーのシャルドネソース	
ブライムリブのボキ*	19.00ドル	アヒタルタルスタック*	22.00ドル
軽く焼き上げたブライムリブの角切りに、風味豊かなビビカウラアイオリ、スモールカインファームのクレミニマッシュルーム、オーガニックグリーンを添えて。		生マグロ、クラオニオン、ケッパ―、アボカド、目玉焼きのウズラの卵、クロスティーニ、ハワイアンチリハリッサ	
		カルビ・モロカイ産鹿肉餃子	18.00ドル
		鹿肉、牛肉、チンゲン菜のカリカリ餃子、チリアイオリ添え、酢の物	

## サラダ

ピーツとブルサンチーズの重ね焼き	17.00ドル	マウイシーザーサラダウェッジ	16.00ドル
ローストしたピーツに、ブルサンチーズ、マカダミアナッツ、プチグリーン、パルサミコディジョンピネグレットを重ねた一品。		ワイオリ産ロメインレタスのウェッジカット、地元産ミニトマト、クラシックスタイルのシーザードレッシング、クロスティーニ。	
アイルランドウォーターメロンサラダ**	15.00ドル	ハウスサラダ**	11.00ドル
クイリマ農園産の地元産野菜、スイカの角切り、赤玉ねぎ、ダークパルサミコディジョンピネグレットを添え、フェタチーズをトッピング。		地元産の葉野菜、トマト、みかん、パッションオレンジピネグレットドレッシング。サラダドレッシング：ハウスドレッシング、ランチドレッシング、ブルーチーズドレッシング、シーザードレッシング、オイル&ピネグレット、パルサミコピネグレット、スイートタイチリ、タイサラダドレッシング	

## ディナーのメインディッシュ

メイン料理は午後4時から午後10時までご利用いただけます。

マカダミアナッツをまぶした魚	41.00ドル	鹿肉ポロネーゼを注文する	33.00ドル
本日の獲れたて魚をマカダミアナッツとパン粉でカリッと揚げたもの、レモン風味のカリフラワーリゾット、カフマナファームのオーガニックニンジン、枝豆、パルメザンチーズ添え		アイルランドモリンガパッパルデッレ、柔らかいモロカイアクシカ、豚肉、マルツァーノトマト、ペコリーノロマーノ	
タイ風エビのブッタネスカ	33.00ドル	じっくりローストしたブライムリブ	38.00ドル
タイ風サンマルツァーノトマトソース、ケッパ―、カラマタオリブ、カフマナファームの新鮮なタツアイ、リングイネ		14オンスのスライス、クリーミーホースラディッシュ、マッシュポテト、クリームスピナッチ、オージュソース添え	
ヴィーガン・リガトーニ・プリマヴェーラ	29.00ドル	ラム肉の煮込みと特大エビ	48.00ドル
スモール・カイン・ファームズのクレミニ豆を使ったベスト・リガトーニ・パスタ・プリマヴェーラ、ローストした庭野菜、カフマナ産オーガニック・タツアイの葉、マカダミアナッツ添え		フォークで簡単にほぐれるほど柔らかいラムシャンク、ガーリックシュリンプ、自家製マスタードニョッキ、カフマナファーム産の煮込み野菜、パッションフルーツミントソース	
鉄板焼きパシフィックピンクスナッパー**	37.00ドル	スモークニューヨークステーキ（14オンス）	41.00ドル
モロカイ産ジャガイモ、カフク産シーアスバラガスのポケ、柑橘風味のウベソース、蒲焼き		タラゴン風味のグラタンポテト、カリカリの芽キャベツ、3種のペッパーバター添え	
トリュフ焼きサーモン	39.00ドル	シーフードと肉料理の組み合わせに：ロブスターテールを追加	22.00ドル
テリヤキ焼きの持続可能な方法で養殖されたスコットランド産サーモン、ユーコンゴールドマッシュポテト、カフマナ産ペービー白菜とライスワイン海苔ソース、ジンジャーコーラル		5オンスのメイン産ロブスターテールの蒸し物、溶かしバター、レモン添え。メニューにあるどの料理にも追加できます。	
ココナッツチキン	32.00ドル	ティキの味覚プリフィックス（2名様分）	110.00ドル
スパイスでマリネして揚げた鶏肉の半身に、黄金色のハーブ風味のご飯、インゲン豆、パバイヤサラダ、マカダミアナッツ、ココナッツチリソースを添えて。		シェフ特製料理3品コース お好きな料理をお選びください：前菜2品、メインディッシュ2品、デザート1品（シェア用）。(1)ココナッツシュリンプまたはブライムリブボキ (2)マカダミアナッツクラストフィッシュまたはプレフ14オンスニューヨークステーキ (3)クリームブリュレ（シェア用）	
メインディッシュ - グアバグリーズドリブ	33.00ドル		
セントルイス風リブのメインディッシュ。ティキ特製のグアババーベキューソースを添え、クリスピーフライを添えて。			

## 子供たち

牛乳またはソフトドリンク付き			
グリルドチーズキッズ	15.95ドル	ベビーチキンストリップス	15.95ドル
グリルしたパンに溶けたチーズのをせ、フライドポテトを添えて		美味しいサクサクのチキンストリップとフライドポテト	

バスタボーイ 15.95ドル  
自家製マリナーソース、パルメザンチーズ

## デザート

20層のハウピアクレープケーキ	17.00ドル	マウイパイナップルクリームブリュレ	17.00ドル
20層のクレープ、トロピカルフルーツソース、自家製ホイップココナッツクリーム		マウイゴールドパイナップルにバナラクリームブリュレを盛り付け、リーヒンムパウダーをまぶしました。	
チョコレートファッジケーキ・ア・ラ・モード	13.00ドル	巨大チョコレートケーキ	17.00ドル
絶品の温かいチョコレートケーキに、ラズベリークーリ、ホイップクリーム、キャラメルソース、砂糖漬けマカダミアナッツを添え、イル・ジェラートのバニラアイスクリームを添えました。		巨大な3/4ポンド（約340g）のダークチョコレートケーキ。幾重にも重なった生地にとろけるような滑らかなチョコレートフィリングを挟み、ケーキの塊をたっぷりと盛り付けました。砂糖漬けマカダミアナッツ、ホイップクリーム、フルーツを添えて。	
トロピカルソルトリオ	10.00ドル		
今週のおすすめフレーバーは、担当のサーバーにお尋ねください！			

## 深夜

午後10時～11時			
ボークケサディヤ	18.00ドル	バーベキューボークサンドイッチ	17.00ドル
ココナッツシュリンプ	19.00ドル	チキンシーザーラップのレンピ	19.00ドル
カリカリ芽キャベツ	15.00ドル	マッシュルームとブロッコリーチーズのフラットブレッド	19.00ドル
火山チキンウィング	19.00ドル	スモークニューヨークステーキ（14オンス）	41.00ドル
アイランドタロイモとチキンの餃子	17.00ドル	トリュフ焼きサーモン	39.00ドル
タイフーンフライ	12.00ドル	20層のハウピアクレープケーキ	17.00ドル
ピーツフムスプレート	17.00ドル	巨大チョコレートケーキ	17.00ドル
ハウスサラダ	11.00ドル		