ローラン・ペリエ ブリュット シャンパン — 32.00ドル
ランス、フランス
ボトル — 160.00ドル

ザルデット プロセッコ ブリュット — 21.00ドル
イタリア、ヴェネト州
ボトル — 105.00ドル

ローラン ペリエ ロゼ ロゼ シャンパーニュ — 48.00ドル
ボトル — 225.00ドル

白ワインとロゼワイン

ゼナート・ピノ・グリージョ — 21.00ドル
イタリア、ヴェネト州
ボトル — 105.00ドル

クラウディ・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン — 29.00ドル
ニュージーランド、マールボロ
ボトル — 140.00ドル

ラ・プッシー・サンセール — 32.00ドル
フランス、ロワール渓谷
ボトル — 155.00ドル

ファー・ニエンテ・ワイナリーのシャルドネ — 29.00ドル
カリフォルニア州ナパバレー
ボトル — 146.00ドル

ミラベル「スタジオ」ロゼ — 20.00ドル
フランス、プロヴァンス地方
ボトル — 95.00ドル

赤ワイン

クリストム・ヴィンヤーズ ピノ・ノワール — 27.00ドル
オレゴン州ウィラメットバレー
ボトル — 135.00ドル

マーカム・ヴィンヤーズのメルロー — 22.00ドル
カリフォルニア州ナパバレー
ボトル — 105.00ドル

Vieux Télégraphe 'Télégrame'、シャトーヌフ デュ パプ — 25.00ドル
フランス、ローヌ県
ボトル — 120.00ドル

ナパ・セラーズ カベルネ・ソーヴィニヨン — 25.00ドル
カリフォルニア州ナパバレー
ボトル — 120.00ドル

酒

田中修造1789×フランソワ・シャルティエ「パヴィヨン」 — 155.00ドル
特別純米酒（500ml） - 心地よく馴染みのある、フレッシュで清潔感のある味わい

賀茂泉「にごり吟醸」 — 85.00ドル
にごり（500ml） - 生き生きとした、官能的な味わい

名倉山「会津紫根」 — 105.00ドル
純米酒（720ml） - 爽やかで清々しい味わい

真澄「シロ」 — 115.00ドル
吟醸酒（720ml） - 滑らかで穏やか、軽やかなバランス

出羽桜「阿波」 — 200.00ドル
アワ（720ml） - ほのかな甘みのあるスパークリング日本酒

出羽桜「大吟醸」 — 215.00ドル
大吟醸（720ml） - 芳醇で滑らか、まるで雪解けを思わせる味わい

特製カクテル

ウアヒマイタイ — 28.00ドル
地元産ラム酒、グラン・マルニエ、ライム、オルジェ、ビターズ、スモーク

ウォーターワヒネ — 24.00ドル
テキーラ、アペロール、グアバ、ココナッツ

キラウエア — 21.00ドル
ミラグロ ブランコ テキーラ、メスカル、ハイビスカス、グレープフルーツ

強壮剤中毒 — 22.00ドル
ジン、カラマンシー、パイナップル、スゼ

ネコネコ — 25.00ドル
ジン、柚子酒、イチゴピューレ

パイナップル・マナ・ミュール — 23.00ドル
ウォッカ、リリコイ、パイナップル、ジンジャービール

A5ランク和牛オールドファッションド — 35.00ドル
和牛ウォッシュドジャパニーズウイスキー

ナウパカ・スプリッツ — 22.00ドル
ウォッカ、スパークリンググロゼ、ライチ、ミント、エンドウ豆の花

ゼロプルーフ

ピンクのピルケース — 13.00ドル
グアバ、ライチ、スプライト

Shore Break — $13.00
Lilikoi, Ginger Rush

Moonlight Mermaid — $13.00
Pea Flower Lemonade

Beers

Beer & Seltzer — $10.00
Bud Light | Corona | Kirin Ichiban Ola Dragonfruit Cider | Maui Hard Seltzer POG

Local Beer — $12.00
Maui 'Bikini Blonde' Lager Maui 'Big Swell' IPA Kona 'Big Wave' Golden Ale Kona 'Longboard' Island Lager Kona 'Gold Cliff' IPA Hana Koa Seasonal Rotating Selection IPA Hana Koa 'Breaktime Blonde' Blonde Ale Hana Koa 'Rooftop' Pale Ale

Skewers

2pc per

Pork Belly — $18.00
Miso Gochujang Glaze, Yuzu Kosho Aioli

Hamakua Mushroom — $16.00
Teriyaki Glaze, Sesame, Green Onion

Snake River Farms Spicy Wagyu Beef — $28.00
Spicy Sesame Glaze, Shishito Pepper Relish

Chicken — $18.00
Yakitori Glaze, Green Onion, Chili Garlic Crisp

Sashimi

GF 3pc per

Ahi $23.00

Hamachi $20.00

Ora King Salmon $21.00

Raw & Rolled

Serves 1-2

The Tower $145.00

Lobster, Oysters on the Half Shell, Poached Shrimp, Assorted Sashimi, Hokkaido Scallop, Crab Salad, Spicy Tuna Roll, Assorted Sauces

Sesame Ahi Tataki $27.00

Yuzu Kosho Aioli, Fried Garlic, Pickled Chilies, Sweet Soy Ginger Dressing

Red Phoenix Roll $34.00

Spicy Ahi, Cucumber, Avocado, Shiso, Sliced Ahi, Tobiko, Aji Amarillo Sauce, Kabayaki Sauce

Sunset Roll $32.00

Deep Red Crab, Avocado, Cucumber, Salmon, Ahi, Tobiko, Kaiware Sprout, Kabayaki Sauce

Over Da Rainbow Roll $30.00

Spicy Ora King Salmon, Cucumber, Kaiware Sprouts, Yuzu Kosho Cream Cheese, Kabayaki Sriracha-Yuzu Sauce, Toasted Macadamia Nuts

Dragonfly Hand Roll $18.00

Tempura Shrimp, Deep Red Crab, Avocado, BBQ Eel, Kabayaki Sauce, Tempura Crunch

Manalo Hand Roll

Daily Rotation of Chef's Hand Roll

sharable plates

House Made Japanese Milk Bread $12.00

Citrus Nori Butter, Hawaiian Salt

Manalo Miso Soup $12.00

Shrimp and Lobster Dumpling, Tofu, Wakame, Green Onions

"Tang Tang" Smashed Cucumber $12.00

Hearts of Palm, Garlic Chili Oil, Sesame Dressing, Crispy Fried Garlic

Vegetable Tempura $22.00

Sweet Potato, Kabocha Squash, Shiitake Mushroom, Onion, Green Beans, Tentsuyu Sauce

Grilled Chicken Wings $26.00

Sweet Chili Sauce, Lime, Sancho Pepper

Shrimp Toast $27.00

Japanese Milk Bread, Spicy Miso Aioli, Sesame Seeds

Lobster Dynamite $34.00

Spicy Lobster Salad, Tempura Lobster, Furikake Rice, Spicy Aioli, Kabayaki Sauce

Satsuma Sweet Potato $21.00

Citrus Nori Butter, Orange Supreme, Toasted Nori

Ginger Shoyu Eggplant $18.00

Sesame Seeds, Ginger, Green Onions

Crispy Tofu $18.00

Yuzu Kosho Aioli, Sesame-Garlic Chili Oil

Roasted Kabocha Squash $18.00

Miso Caramel, Toasted Macadamia Nuts, Togarashi

"KFC" Cauliflower $24.00

Sweet & Spicy "KFC" Sauce, Pickled Chilies, Sesame

Spicy Pork Ribs $28.00

Sweet and Spicy Sesame-Soy Glaze, Pickled Chilies, Green Onions

large plates

Seared Crispy Skin Fresh Catch $51.00

Miso Consommé, Ginger scallion oil, Shimeji mushrooms, Gai lan, Bubu Arare, Steamed rice

Miso Yuzu Black Cod $59.00

Pickled Onion, Gai Lan, Togarashi, Crispy Rice, Chili-Garlic oil, Miso Butter Sauce

Tiger Prawn $36.00

Ginger Lime Butter, Black Garlic Aioli, Organic Kahumana Greens with Yuzu Vinaigrette

Ora King Salmon Soba $42.00

ごま醤油、ざるそばサラダ、白菜コールスロー、トリュフポン酢

スネークリバーファームズ和牛ニューヨークストリップステーキ 12オンス 89.00ドル

ハーブクラスト、和風ドレッシング、フライドガーリック、味噌マスタード、ネギサラダ

味噌焼きホタテ 45.00ドル

生姜だしバター、トッポギ、味噌トリュフアイオリ、わさびクランチ、イクラ

A5ランク和牛ホットストーン

生姜醤油ドレッシング、生わさび、ゆず塩、紫蘇の葉

デザート

アイスクリーム餅 3個 15.00ドル

選択肢：イチゴ、マンゴー、緑茶

トーストライスアイスクリーム 15.00ドル

ぶぶあられ、ふりかけピザ、味噌バタースコッチソース

シャンパン

ローランチャンピオン「ブラン・ド・ブラン」、シュイイ・グラン・クリュ 250.00ドル

ローラン・ペリエ「Grands Siècle Itération N.25」、ランス 385.00ドル

ドン・ペリニヨン 2014、エペルネー 425.00ドル

クリュッグ「グランド キュヴェ 169 エム エディション」、ランス 491.00ドル

ルイナール「ロゼ」、ランス 330.00ドル

白

ルイ・ジャド・フルショーム・プルミエ・クリュ、シャルドネ、シャブリ、ブルゴーニュ、フランス 175.00ドル

ルイ・ジャド、シャルドネ、ムルソー、ブルゴーニュ、フランス 220.00ドル

ブルーノ・コラン、シャルドネ、ブルゴーニュ、フランス 123.00ドル

キスラー「レ・ノワティエ」、シャルドネ、ソノマ・コースト、カリフォルニア 179.00ドル

リヴィオ フェルーガ、ピノ グリージョ、フリウリ ヴェネツィア、イタリア 95.00ドル

レジス・ミネ、ソーヴィニヨン・ブラン、プイィ・フュメ、ロワール渓谷、フランス 100.00ドル

ドメーヌ シルヴァン バイイ 375ml、サンセール、ロワール渓谷、フランス 70.00ドル

ケンゾー・エステート「アサツユ」、ソーヴィニヨン・ブラン、ナパ・バレー、カリフォルニア 280.00ドル

シャンパルー、シュナン ブラン、ヴーヴレ、ロワール渓谷、フランス 115.00ドル

カヴァロット「ピナー」、ピノ・ノワール種を使用した白ワイン、イタリア、ピエモンテ州産 100.00ドル

Nikolaihof 'Hefeabzug'、グリューナー・フェルトライナー、ヴァッハウ、オーストリア 80.00ドル

ニコライホフ 'シュタイナー フント'、リースリング、ヴァッハウ、オーストリア 2016 195.00ドル

赤

ブルーノ・コラン、ピノ・ノワール、ブルゴーニュ、フランス	110.00ドル
キーストラー、ピノ・ノワール、ロシアン・リバー・バレー、カリフォルニア	186.00ドル
Domaine De Fontsainte 'Demoiselle'、カリニャン、ラングドック ルシヨン地方、フランス	120.00ドル
フランク・ファミリー、ジンファンデル、ナパ・バレー、カリフォルニア	115.00ドル