

cocktails カクテル

- 2013年度、マイ・タイ・バー、カクテル優勝作品 by バーテンダー、ジェシー&カーク
the great wall グレート・ウォール 14**
バカルディ・パイナップル、ドメイン・デ・広東ジンジャー・リキュール、パーノッド・アップシンセ、
タイ・バジル、スウィート・チリ・ピューレ、卵白身入り
- royal mai tai ロイヤル・マイタイ 14**
搾りたてパイナップル、オレンジジュース、バカルディラム酒、アマレット、
オレンジリキュールとウェラズ・ダークラムのチェリーバナラ風味マイタイ
- scratch mai tai スクラッチ・マイタイ 12**
ロイヤルハワイアン伝統のオリジナルマイタイ。搾りたてパイナップル、オレンジジュース、
オレンジキュラソー、バカルディラム、アーモンドリキュールとウェラズ・ダークラム
- salisbury sling サリスベリー・スリング 12**
ボンベイサファイヤ・ジン、アマレット、チェリーバナラピューレと搾りたてレモンの
スパークリングカクテル
- mai tai degeneres マイタイ・ディジェネレス 12**
アメリカ人気TV番組“エレン”の、撮影記念に作られたマイタイ
生姜のリキュール、バカルディ・ラム、搾りたてパイナップルジュース、
オレンジジュースとウェラズ・ダークラムで仕上げたユニークなマイタイ
- caipirinha de curacao カイピリンハ・デ・キュラソー 14**
新鮮ライム、パイナップルと白サトウキビのジュース、ブラジルのリキュール
レブロン・カチャサをさわやかなブルーキュラソーでミックス
- elderflower saketini エルダーフラワー・サケティーニ 12**
タイク純米吟醸酒、香り高いセント・ジャーマン・エルダーフラワー・リキュール、
ライムと克蘭ベリージュースでシェイクした、ユニークなマルティーニ
- bahia バヒア 12**
新鮮ブルーベリー、レモン、アップルジュースとバカルディ・ラム、
オレンジリキュール、ラズベリーのリキュールとソーダのフルーティーなカクテル
- chi チー 13**
ココナッツミルク、バジルとパイナップル、
絞りたてパイナップルジュースとティトズ・ハンドメイド・アップルトン・ウォッカをミックス
- royal margarita ロイヤル・マルガリータ 14**
絞りたてライム、オレンジジュース、グランマニエ・オレンジリキュール、
コルゾ・テキーラのさっぱりマルガリータ
- lava ラヴァ 12**
新鮮ストロベリーとバナナ、ココナッツクリームと搾りたてパイナップルジュース、
マウントゲイ・ラム酒の甘いカクテル
- pina rocks ピナ・ロックス 11**
レモンハーブ、ココナッツクリーム、絞りたてパイナップルジュースとバカルディ 8年のラム酒
- cucumber and pineapple caipiroska きゅうりとパイナップルのカイピロスカ 14**
新鮮ライム、白サトウキビのジュース、ミント、タイク純米吟醸酒、
きゅうり風味のオーガニック・ウォッカをミックスした、スパークリング・カクテル
- royal pinakona coco ロイヤル・ピナコナ・ココ 12**
ハワイの高級ホテル、ロイヤルハワイアンをテーマにした代表的カクテル
新鮮パイナップル、コナコーヒー、ココナッツクリーム、バカルディ 8年のラム酒を
シナモンのスパイスでミックス。
- the last cocktail ザ・ラスト・カクテル 13**
ロイヤルハワイアンのカクテルコレクション
ジン、絞りたてレモンジュースとローズマリーハーブを使った、スパークリング・ワインのカクテル

un-intoxicating ノーアルコール ドリンク

virgin pina rocks バージンピナロック 8

ココナッツと新鮮パイナップルのジュース

wasabi virgin mary ワサビ・バージンメリー 7

自家製アルコール無しのブラディーマリー（トマトベース）とワサビをミックスした、ピリ辛ドリンク

citrus lemonade シトラス・レモネード 8

絞りたてレモン、ライム、パイナップル、オレンジとグレープフルーツのヘルシージュース

beer ビール

on tap 生ビール 7

kona longboard lager コナ産ロングボード・ラガー
kona wailua wheat ale コナ産ワイアルア麦エール
kona fire rock pale ale
コナ産ファイヤーロック・パールエール
guinness ギネス黒ビール
stella artois ステラ・アルトワ（ベルギー産）

bottled 瓶ビール 6

budweiser バドワイザー、coors light クアーズライト
corona コロナ、heineken light ハイネケンライト、
haake beck n/a アルコール無し ベックビール、
hinano ヒナノ、michelob ultra ミケロブ・ウルトラ、
kona big wave ale コナ産ビッグウェーブ・エール、
bud light バドライト、asahi dry アサヒ・ドライ
heineken ハイネケン、miller lite ミラーライト

wine ワイン

whites 白ワイン glass bottle

dutton chardonnay, kyndall's 15 60
ダットン・シャルドネ・キンダールズ
ballard lane chardonnay, santa barbara 10 40
バラードレーン・シャルドネ（サンタバーバラ産）
ballard lane sauvignon blanc, central coast 10 40
バラードレーン・ソーヴィニヨンブラン（セントラルコースト産）
hogue cellars riesling, columbia valley 10 40
ホーク・セラーズ・リースリング（コロンビアヴァレー産）
jovino pinot gris, willamette valley 11 44
ジョヴィノ・ピノ・グリ（ウィルメットヴァレー産）

reds 赤ワイン glass bottle

meiomi by belle glos pinot noir, sonoma 16 64
メイオミ by ベル・グロス、ピノ・ノワール（ソノマ産）
ballard lane cabernet sauvignon, paso robles 10 40
バラードレーン・カベルネ・ソーヴィニヨン（パソ・ローブレス産）
ballard lane merlot, paso robles 10 40
バラードレーン・メルロー（パソ・ローブレス産）
petite petit by michael-david, lodi 12 48
ペティトプティ by マイケル・ディビッド（ロディ産）

bubbles スパークリング ワイン

taltarni "tache" sparkling, tasmania (オーストラリア産) 15 60
kenwood yulupa sparkling, california (カリフォルニア産) 10 40

glass bottle

15 60
10 40

treats お食事

chirashi sushi ちらし寿司 24

アヒ鮪、ハマチ、えびといくら
ワサビ醤油としょうが添え

artisan cured meats プレミアム・ミートの薄切り盛り合わせ 32

プロシュート（イタリアン生ハム）、スペック（西ドイツ特産ハム）
とサラミ、バルサミコ漬チポリーニ・オニオン、オリーブ、
アーティチョーク、ホーフーム産トマト、
フレッシュモッツァレラチーズ添え

international cheese display 世界のチーズ盛り合わせ 32

タレッジョ（イタリアン・マイルド・チーズ）、エイジド
チェダー、フレッシュゴートチーズ、ポイントレエス産
ブルー・チーズ、いちじくジャム、キャンディーードウォール
ナッツ、レーズン、ぶどう、石挽きマスタード、
ラヴォッシュ添え

chilled seafood bar 冷製シーフードの盛り合わせ 75

大えび、アラスカ産カニ爪、はまちの刺身、アヒ・ポケ、
ロブスター・テール、ウォッカ・カクテルソースと
ワサビ醤油添え

すべてのメニューに4.712%の州税が加算されます。6名様以上のグループのお客様には自動的に18%のサービス料が加算されます。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意ください。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。メニューは予告なく変更する場合がございます。

more treats お食事

- “tandori” spiced east indian butter chicken** 17
タンドリ・スパイス東インド風バター・チキン(辛)
ナン・ブレッド、きゅうりとミントのライタソースで辛さを調整してください。
- thai style chilled shrimp** 22
タイ風えびの冷製
レモングラス、ライム、パクチーとチリ・ソース
- mai tai bar wagyu burger** 24
マイタイ・バー和牛バーガー
カリカリのベーコン、グリルド・オニオン、タレツジョ・チーズ、ベーコン入りアイオリソース、レタス、トマト、チポリニ・オニオン・レリッシュ、ガーリックとローズマリーが香ばしいフォカッチャ・パンでサンド
ディスコ・ポテト・フライ添え
- thai fried pier 38 fish** 18
ピア 38 港から捕れるフィッシュのタイ風フライ
ガーリックとパクチー入りタマリンド・ソースでお召し上がり下さい
- disco potato dice** 12
ディスコ・ポテト・フライ
揚げたての角切りポテトにガーリックとローズマリーをまぶした香ばしいポテトのフライ
ベーコン入りのディップでお召し上がり下さい
- royal shrimp tempura** 24
ロイヤル・シュリンプ天ぷら
ゆずアイオリ、シソ塩
- pizza margherita** 20
ピザ・マルゲリータ
新鮮なトマト、モッツアレラ・チーズとバジル入りのシンプルで素材の味をひきたてたピザ
- add prosciutto and artichokes** 6
ピザに生ハムとアーティチョークの芯を加える場合
- pier 38 chili, guacamole, sour cream** 17
ピア 38 港から捕れるアヒ鮪入りメキシカン・チリ、グアカモレとサワークリーム入り
(パクチー入り) 香ばしいナチョ・チップと一緒に
お召し上がり下さい。
- albondigas** 15
アルボンディガス(辛)
スペイン風ミート・ボール、辛めのスモークド・トマト・ペッパー・ソース、ローズマリーとガーリック・クロスティーニ・パン添え
- korean style chicken wings** 18
韓国スタイル チキン・ウィング(辛)
辛いコチジャンとヴィネグレ・ソースでほんのり
甘酸っぱくバランスのとれた骨付きチキン

sweet!デザート

- royal bread pudding** 10
ロイヤル特製ブレッド・プディング
クレーム・アングレーズ、バニラアイスクリーム、チョコレート・デコール添え
- waiialua estate chocolate peanut butter domes** 10
ピーナツ・バター・ムースのワイアルア・チョコレート・カバー・ドーム
ソルト・ピーナツ・ソースとラズベリー・ソース添え
- macadamia nut cassata** 10
マカデミアナッツ・カッサータ
コーヒー入りシグネチャー・イタリアン・アイスクリーム、バニラとチョコレートのアイスクリーム
中にはマカデミアナッツのプラリネとハワイ産マンゴーのセミフレッド・フィリング
- royal play on key lime pie** 10
ロイヤル・キーライム・パイ
カラマンシーライム、レモンバーベナハーブ、パッションフルーツのパイ
- la gelateria exclusive fresh sorbet and gelato** 10
特選フレッシュ・シャーベットとジェラート
- trh signature pink haupia cake**
ロイヤル・ハワイアン・シグネチャーピンク・ハウピア・ケーキ
(1人前スライス) 10
(4人前ホール) 38

すべてのメニューに 4.712%の州税が加算されます。6名様以上のグループのお客様には自動的に 18%のサービス料が加算されます。
生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますのでご注意ください。
食物にアレルギーのあるお客様は必ず事前にお知らせ下さい。メニューは予告なく変更する場合がございます。