

sunset at buddha point サンセット・アット・ブッダ・ポイント

60 A Romantic Dinner served under the stars. Personalized Service Fee of \$225 applies to all orders, limited availability. Call 1420 with a minimum of 24 hours notice.

輝く星空の下で、ロマンチックなお食事をして頂けます。尚ご注文には225ドルの手数料が加算されます。また予約数に限りがございますので、ご予約は24時間前までをお願いします。

60A Jumbo Shrimp Cocktail Classic Caesar Grilled New York Steak Individual Truffle Cheese Cake ジャンボシュリンプカクテル クラシックシーザーサラダ 網焼きニューヨークステーキ トリュフ・チーズケーキ 69	60B Ahi Sashimi Salad Hilo Mixed Greens Filet of Beef and Lobster Tail Tahitian Vanilla Crème Brulee まぐろ刺身 ミックスグリーンサラダ フィレ肉ビーフとロブスターテイル タヒチアン・バニラ・クレーム・ブリュレ 78
--	--

beverages お飲み物

61 Soft Drinks ソフトドリンク coca cola, diet coke, sprite 61A-コーラ, 61B-ダイエットコーラ, 61C-スプライト	4
62 Whole or Skim Milk 62A-ホール, 62B-スキム	5
63 Chocolate Milk チョコレート・ミルク	5
64 Hot Cocoa ホット・ココア	5
65 Iced Green Tea アイス・グリーン・ティー	8
66 Tropical Juices トロピカル・ジュース pineapple, guava, pgg, passion fruit, orange 66A-パイナップル, 66B-グアバ, 66C-ポグ(パッションフルーツ, オレンジ, グアバジュースのミックスジュース), 66D-パッションフルーツ, 66E-オレンジジュース	6
67 Hawaiian Spring Water ½ liter ハワイアン・スプリング(0.5リッター)	4
68 Hawaiian Spring Water 1 liter ハワイアン・スプリングウォーター(1リットル)	6
69 Hot Tea 紅茶	8
70 Freshly Brewed Kona Blend Coffee コナ・ブレンド・コーヒー 70A-Regular レギュラー, 70B-Decaf デイカフェ, 70C-Small スモールポット, 70D-Large ラージポット	8/14
71 Waikoloa Mimosa ワイコロア・ミモザ champagne, tropical juice	12
72 Build Your Own Bloody Mary ブラディー・マリー(お好みのスタイルでお作りします) vodka, tomato juice, condiments	12

beer ビール

73 Domestic Beer 国産ビール	6
74 Imported Beer 輸入ビール	6.50

wine ワイン

	Bottle	Glass
75 Freixenet, Sparkling Wine フレシネ、スパークリングワイン	43	9
76 Canyon Road, Pinot Grigio キャニオンロード、ピノ・グリージョ	38	9
77 Canyon Road, Sauvignon Blanc キャニオンロード、ソーヴィニオン・ブラン	38	9
78 Canyon Road, Chardonnay キャニオンロード、シャルドネ	38	9
79 Canyon Road, White Zinfandel キャニオンロード、ホワイト・ジンファンデル	38	9
80 Parducci, Pinot Noir パラドゥッチ、ピノ・ノワール	49	12
81 Canyon Road, Merlot キャニオンロード、メルロー	38	9
82 Canyon Road, Cabernet Sauvignon キャニオンロード、カベルネ・ソーヴィニオン	38	9

For a larger selection of Wines, please consult our Sales Agent.

Gratuity of 22%, 4.166% Hawaii State Tax. Delivery Fee of \$5.00 per trip will be added to all Room Service Deliveries.

A portion of this gratuity is paid to your server. お勘定にはサービス料22%、税金4.166%、ならびにイン・ルームダイニング・デリバリー・チャージ\$5.00が加算されます。サービス料には係員へのチップが含まれます。

Raw or under cooked foods may be a hazard to your health. Thorough cooking of foods reduces the risk of illness.

Touch 1420
オーダーは内線1420又は 日本語サービス2555まで

6_12_09 1200

to go menu テイクアウト・メニュー

Pick Up and Go

To Go Menu orders are **picked up by the guest** at the restaurant during normal operating hours. Menu and prices are subject to change.

下記のテイクアウトのメニューは、レストランの営業時間内にお客様にピックアップして頂きます。

kpc カムエラ・プロビジョン・カンパニー kamuela provision company ext. 1556

- 83 Local Big Island Farm Greens
ヒラバラ・ファーム・グリーンズ
roasted shallot vinaigrette
- 84 Golden Fried Macnut Shrimp
海老のマカデミアナッツ揚げ
macnut crusted golden fried shrimp,
passion orange chili dipping sauce
- 85 Macnut Crusted Opakapaka
ハワイ産スナッパー(鯛)
papaya seed aioli, wilted spinach
- 86 Crispy Onion Chicken Breast
クリスピー・オニオン・チキン・プレス
local natural chicken, hawaiian sweet onion
crust, grainy mustard,
sweet potato hash
- 87 Kalbi Beef Short Rib
カルビ・ビーフ・ショート・リブ
slow braised, asian style,
buttermilk mashed potatoes
- 88 New Wave Mauka and Makai
マウカとマカイ
(ステーキと天ぷらロブスターテイル)
grilled beef tenderloin and tempura lobster,
grilled asparagus

sides サイドオーダー

- 89 Garlic Fries ガーリック・フライドポテト
- 90 Sautéed Warabe Shoots,
Hamakua Mushrooms
わらびのソテー&ハマクア・マッシュルーム

malolo lounge ext. 2869

- 91 Island Style Limu Poke
アイランド・スタイル・リム・ポケ
ahi tuna, red sea salt, ogo seaweed, onions,
kukui nuts, scallions, avocado, taro chips
- 92 BLT Sandwich BLT・サンドイッチ
bacon, lettuce, tomato, avocado or
cheddar cheese
- 93 Blackened Ahi Sandwich
ブラックened・アヒ・サンドイッチ
seared ahi, namasu cucumbers, mixed
greens, shoyu lime vinaigrette, nori bun,
wasabi mayo
- 94 Spicy Chicken Sandwich
スパイシー・チキン・サンドイッチ
breast of chicken, lehua honey, jalapeño,
mousseline sauce

imari 伊万里 japanese cuisine ext. 1596

- Nigiri Sushi
- 95 Tuna まぐろ
- 96 Salmon 鮭
- 97 Boiled Shrimp 海老
- Hosomaki Rolls
- 98 Tuna Roll 鉄火巻き
- 99 Cucumber Roll かっぱ巻き
- 100 Shrimp & Cucumber Roll
海老ときゅうり巻き
- 101 Pickled Radish Roll
たくわん巻き
- Inside Out Rolls
- 102 California Roll
カリフォルニア・ロール
- 103 A-Bay Sunset Roll
Aーベイ・サンセット・ロール
- 104 Kilauea Tuna Roll
キラウエア・ツナ・ロール
- 105 Ebi Tempura Roll
海老天ぷら・ロール

sides サイドオーダー

- 106 Edamame 枝豆
- 107 Imari Salad 伊万里サラダ

kirin キリン chinese cuisine 中華飯店 ext. 1540

- 108 Appetizer Sampler
前菜サンブラー
shrimp and scallop rolls, beef rolls,
pot stickers
- 109 Prawns with Honey
Glazed Walnuts
海老とくるみの中華風
lightly fried prawns, tropical citrus
dressing, steamed white rice
- 110 "Moo Goo Gai Pan"
チキンとマッシュルームの中華炒め
stir fried sliced chicken, assorted
mushrooms, steamed white rice
- 111 Beef with Broccoli
牛肉とブロッコリーの中華炒め
wok fried sliced beef, broccoli, carrots,
oyster sauce, steamed white rice
- 112 Yang Chow Fried Rice 炒飯
diced bbq pork, bay shrimp, stir fried,
green onion, egg

in room dining



hilton waikoloa village
69-425 waikoloa beach drive
waikoloa, HI 96708
808.886.1234
1.800.hiltons

Restaurant Reservations 54
レストランリザーベーション

breakfast ブレックファースト

6:00 am to 11:00 am

Breakfast for Two in Paradise

49

ブレックファースト・フォー・ツー・イン・パラダイス (お二人分)

- Bakery basket with island jams バスケット入りパンとジャム
- Two Eggs for Two - Your Way: 卵2つお好みのスタイルをお選び下さい。
1A-Over easy 両面焼き, 1B-Sunny Side Up 片面焼き,
1C-Scrambled スクランブル, 1D-Hard boiled ゆで卵
- Smoked bacon, chicken-apple sausage or ham
1E-スモークベーコン, 1F-チキン・ソーセージ, 1G-ハム
- Local seasonal fruit 地元季節の果物
- Granola yogurt parfaits ヨーグルトとグラノーラ
- Toast and skillet potatoes トーストとフライパン焼きのポテト
- Guava nectar グアバジュース
- Kona blend coffee: 1H-レギュラー, 1I-ノンカフェイン

Two glasses Freixenet or two Mimosas add 18

スパークリングワイン, 又はミモサ グラス2杯 (追加料金18ドル)

- 2 Tropical Fruits, Melons, Berries トロピカルフルーツ、メロン&ベリー 12
choice of non fat yogurt or low fat cottage cheese
2A-ノンファットヨーグルト、2B-カッテージチーズ
- 3 Assorted Cereals or Toasted Granola 各種シリアル、又はグラノーラ 8
seasonal berries and bananas ベーリ、バナナ追加 (追加料金3ドル) add 3
- 4 Traditional Oatmeal オートミール 10
crisins, apricots, parline pecans クランベリー、アププリコット、ピーカン付き
- 5 All American Breakfast オール・アメリカン・ブレックファースト 17
two eggs any style, skillet potatoes, toast, choice of bacon, sausage links or ham
卵2つお好みのスタイルで: 5A-両面焼き、5B-片面焼き、5C-スクランブル、5D-ゆで卵
お好みのミート: 5E-ベーコン、5F-カントリーソーセージ、5G-ハム。ポテトとトースト付き
- 6 Kohala Spa Omelet コハラ・スパ・オムレツ 18
egg whites, spinach, mushrooms, goat cheese, sliced tomatoes, asparagus, toast
- 7 Three Egg Omelet スリー・エッグ・オムレツ 18
choice of three: ham, sausage, spinach, tomatoes, peppers, mushrooms,
onions, cheddar, swiss or feta, breakfast potatoes, toast
お好みの3種類の具をお選び下さい: 7A-ハム、7B-ソーセージ、7C-ほうれん草、
7D-トマト、7E-ピーマン、7F-マッシュルーム、7G-玉ねぎ、7H-チェダ、チーズ、7I-スイス、
7J-フェッターチーズ。ポテトとトースト付き
- 8 Eggs Benedict カルア・ポーク・ハッシュ・ベネディクト 19
poached eggs, ham, spring onion hollandaise ポーチドエッグ、ハム、ネギ
- 9 Traditional Japanese Breakfast 和食朝食 22
pan seared salmon fillet, steamed rice, pickled vegetables,
two eggs any style, miso soup, nori, seasonal fruit, green tea
サケ、漬物、ご飯、味噌汁、海苔、果物、緑茶。卵2つお好みのスタイルで:
9A-両面焼き、9B-片面焼き、9C-スクランブル、9D-ゆで卵。
- 10 Pancakes パンケーキ 12
short stack of golden griddle cakes, liliko, maple or coconut syrup
3種のシロップよりお選びください: 10A-リリコイ、10B-メープル、10C-ココナツ
- 11 Keiki Breakfast Slam ケイキ・ブレックファースト・スラム 10
(children ages 5-12) お子様用(5才-12才)
scrambled egg, two pieces bacon, buttermilk pancake, fresh fruit,
milk, tropical juice or soft drink
スクランブルエッグ、ベーコン、パンケーキ、果物、飲み物をお選び下さい: ミルク(#62参照)、
ジュース(#66参照)又はソフトドリンク(#61参照)
- 12 Bakery Basket ベーカーリー・バスケット 10

sides サイドオーダー

- 13 Toast and Preserves トースト&ジャム 6
- 14 Toasted Bagel, Cream Cheese トースト・ベーグル&クリームチーズ 7
- 15 Apple Wood Smoked Bacon, Country Link Sausage or Grilled Ham 8
15A-スモークベーコン、15B-リンクソーセージ、15C-ハム又は
- 16 Skillet Potatoes ポテト 6

For Beverages and Build Your Own Bloody Marys or Mimosas —

See our beverage section on reverse

飲み物、お好みのブラディーマリー、ミモザに関しては裏側の

飲み物のセクションをご覧ください。

all day dining オール・デイ・ダイニング

11:00 am to 12:00 midnight

- 17 Edamame 枝豆 6
soy beans, hawaiian sea salt
- 18 Big Island Poke ビッグ・アイランド・ポケ (ハワイアンスタイル味付け刺身) 12
marinated ahi, avocado, sesame shoyu dressing
- 19 Buffalo Chicken Wings バッファロー・チキン・ウィング 15
blue cheese, celery
- 20 Big Island Gazpacho ビック・アイランド・ガスパーチョ(トマト冷スープ) 6
local tomatoes, cucumbers, peppers, cilantro, lime zing
- 21 Baked Maui Onion Soup マウイ・オニオン・スープ 7
caramelized onion broth, croutons, cheese
- 22 Vine Ripened Kamuela Tomato Salad カムエラ・トマト・サラダ 10
island greens, sweet onions, fresh mozzarella, balsamic vinaigrette
- 23 Caesar Salad シーザー・サラダ 10
Grilled Chicken Breast 23A-グリル・チキン入り (追加料金4ドル) add 4
Grilled Shrimp 23B-グリル・シュリンプ入り (追加料金7ドル) add 7
Seared Ahi 23C-あぶったまぐろ入り (追加料金8ドル) add 8
- 24 Chopped Cobb Salad シェフ・コブのチョップドサラダ 15
fresh greens, chicken, avocado, tomatoes, bacon,
blue cheese, hard cooked eggs, red wine vinaigrette
- 25 Chicken Caesar Wrap チキン・シーザー・ラップ 15
fresh romaine, dressing, grilled chicken, potato chips
- 26 Island Turkey Club アイランド・ターキー・クラブ 15
roasted turkey, smoked bacon, greens, tomato, fries
- 27 Big Kahuna Burger ビック・カフナ・チーズバーガー 15
american, cheddar or swiss cheese, fries
27A-アメリカン、27B-チェダー、27C-スイス3種のチーズよりお選び下さい。
フライドポテト付き 肉の焼き加減: 27D-Medium ミディアム、
27E-Well Done ウェルダン
- 28 Veggie Burger ベジ・バーガー 14
fries or side salad 28A-フライドポテト、28B-サラダ
- 29 Big Island Panini ビッグ・アイランド・パニーニ サンドイッチ 16
kalua pork, smoked ham, melted swiss, pickles, grainy mustard, potato chips
- 30 Penne Pasta ペンネ・パスタ 25
garden vegetables, mushroom brodo, parmesan
- 31 Fresh Mahi Fillet マヒマヒのフィレ 31
grilled or pan seared, pineapple relish, steamed rice 31A-グリル、31B-ソテー
- 32 Huli Chicken Dinner バーベキューチキン 29
local bbq glaze, steamed rice, daily vegetables
- 33 BBQ Ribs バーベキュー・リブ 28
fries, pineapple slaw
- 34 Filet Mignon ファイルミニョン 39
roasted potatoes, shallot jus
34A-Medium ミディアム、34B-Well Doneウェルダン
- 35 All Day Breakfast オール・デイ・ブレックファースト 17
two eggs any style, skillet potatoes, toast,
choice of bacon, country sausage links or ham
卵2つお好みのスタイルで: 35A-両面焼き、35B-片面焼き、
35C-スクランブル、35D-ゆで卵。
お好みのミート: 35E-ベーコン、35F-カントリーソーセージ、35G-ハム
- 36 Bag of Maui Chips マウイチップス 2
- 37 Side of Fries フライドポテト 4

Pizza Pizza Pizza 12 inch ピザ(30.5センチ)

- 38 Four Cheese チーズ4種 18
- 39 Pepperoni ペパロニ 20
- 40 Margherita マルガリータピザ 18
トマト、バジル、4種類のチーズ

Touch 1420

オーダーは内線1420又は 日本語サービス2555まで

41 Loco Moco ロコモコ

16

big island tradition featuring two eggs,
beef patty, steamed rice, gravy
卵2つ、ハンバーグ、グレービーソースかけ

It's a widely held belief that this island specialty was created by
Cafe 100 or the owners of the Lincoln Grill in Hilo in 1949.

Nancy Inouye, the owner of the Lincoln Grill created this speciaty
for locals who did not have a lot of spending money. Ms. Inouye
charged twenty-five cents for "loco moco" and to this day it is a
favorite local comfort food.

desserts デザート

- 42 Cookies and Milk クッキーとミルク 8
- 43 Chocolate Cake チョコレート・ケーキ 8
- 44 Mango Cheesecake マンゴ・チーズケーキ 8
- 45 Apple Pie アップルパイ 8
- 46 Pineapple Upside Down Cake
パイナップル・アップ・サイド・ダウン・ケーキ 7
- 47 Tropical Dreams Ice Cream (pint) 14
トロピカル・ドリーム(ハワイ島ローカルブランド)アイスクリーム
(2カップ)
47A-Chocolate チョコレート、47B-Vanilla バニラ、

keiki (kids) キッズ ages 12 and under

- 48 Apple Sauce アップルソース 3
- 49 Keiki Veggies キッズ・ベジーズ(サラダ) 5
ranch dressing ランチドレッシング
- 50 Fresh Fruit フレッシュ・フルーツ 5
- 51 Chicken Noodle Soup チキン・ヌードル・スープ 5
The following items include Soft Drink, Milk or Juice
52-59 は飲み物が付きます: 又はソフトドリンク(#61参照)、ミルク(#62参照)、
ジュース(#66参照)から一つをお選び下さい。
- 52 PB&J ピーナッツバター、ジャムサンド 5
with raisins, M&M's and a banana
レーズン、M & M、バナナ 付き
- 53 Lil Dog キャロットスティック、フルーツ 又はチップス 5
carrot sticks, fruit or maui chips
- 54 Mac-n-Cheese マカロニ・チーズ 5
- 55 Keiki Burger キッズ・バーガー 7
veggies, chips
55C-Medium ミディアム、55D-Well Doneウェルダン
- 56 Keiki Pizza 超薄ピザ 56A-モッツアレラチーズ、56B-ペパロニ 8
mozzarella cheese or pepperoni
- 57 Penne Pasta ペンネパスタ 57A-バターソース、57B-トマトソース 7
butter, parmesan or pomodoro sauce
- 58 Keiki Teriyaki Chicken or Mahi Mahi 8
58A-照り焼きチキン、58B-お魚マヒマヒ
steamed rice, broccoli
ごはん、ブロッコリー付き
- 59 Fried Chicken Fingers フライド・チキン・フィンガーズ 8
french fries, mustard, bbq sauces

Touch 1420

オーダーは内線1420又は 日本語サービス2555まで