

Malolo Lounge Menu

Pupus

- Shrimp Cocktail** シュリンプ・カクテル 17
shrimp, horseradish cocktail sauce, lime wedge
- Island Style Limu Poke** マグロと海藻のポケ 16
ahi tuna, red sea salt, ogo seaweed, onions, kukui nuts,
scallions, avocado, taro chips — *award winning poke*
- Imported Artisan Cheeses** 輸入チーズ 16
cheeses, nuts, dried fruit, walnut bread
- Sashimi of Big Island Ahi** ビッグアイランド産マグロの刺身 16
ahi tuna, daikon, micro shiso, shoyu, wasabi
- Spinach and Crab Dip** ホウレン草とカニのクリーミーディップ 14
creamy spinach, lump crab dip, naan bread
- Organic Eggplant Dip** ナスのディップ 12
eggplant dip, carrots, naan bread

Salads

- Big Island Caesar Salad** シーザーサラダ 11
romaine lettuce, croutons, anchovies, caesar dressing
- with spicy chicken breast スパイシーチキン添え 14
with seared ahi シアードアヒ(洋風たたき)添え 15
with shrimp シュリンプ添え 16
- Chinese Chicken Salad** チャイニーズ・チキンサラダ 15
lettuce, chicken breast, cilantro, scallions, oriental sesame dressing

Malolo Lounge Menu

Sandwiches

BLT Sandwich BLT サンドイッチ	13
bacon, lettuce, tomato	
add avocado or cheddar cheese	+ 3
Blackened Ahi Sandwich ブラックエンド・アヒ・サンドイッチ*	16
seared ahi, namasu cucumbers, mixed greens, shoyu lime vinaigrette, nori bun, wasabi mayo	
Spicy Chicken Sandwich スパイシー・チキン・サンドイッチ	15
breast of chicken, lehua honey, jalapeño mousseline sauce	

Desserts

Flourless Chocolate Cake フラワーレス・チョコレートケーキ	10
marinated berries	
Cheesecake Lollipop Sampler フローズンチーズケーキサンプラー	9
Fresh Tropical Fruit Tart トロピカルフルーツ・タルト	10
macadamia nut crust, glazed fruit, shaved chocolate	

Hawaii State Tax will be applied. 15% gratuity will be added for parties of 6 or more.

*These foods may be raw or undercooked or contain raw or undercooked ingredients.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs
may increase your risk of foodborne illness

料金にはハワイ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15%のサービス料をあらかじめ加算させていただきます。

ニューには生または半生、あるいは生または半生の材料が含まれるものもございます。肉、鶏、魚介類、卵などを生あるいは半生で摂取した場合、
食物が原因で生じる病気のリスクが高まる可能性があることをご了承ください。