

SWIM



MANGO MOJITO

CRUZAN MANGO RUM WITH FRESH MINT 10.00

HAWAIIAN MARGARITA

SAUZA GOLD TEQUILA, TRIPLE SEC AND A HINT OF PINEAPPLE JUICE 10.00

WHITE PEACH SANGRIA

CANVAS PINOT GRIGIO, PEACH LIQUEUR AND FRESH FRUIT 9.00

KALAKAUA SUNRISE

BACARDI SUPERIOR RUM, PUNCH AND BLENDED FRUIT JUICES 9.00

LYCHEE MARTINI

HAWAIIAN LYCHEE 10.00

BIG ISLAND ICED TEA

ALL THE WHITE SPIRITS - A BARTENDER'S FAVORITE COOLER 9.00

DIAMOND HEAD COOLER

CANVAS PINOT GRIGIO AND SIERRA MIST 9.00

MAI TAI

SIGNATURE BLEND OF FINE RUMS AND ISLAND FRUIT JUICES 9.00

BLUE HAWAIIAN

BACARDI SUPERIOR RUM, BLUE CURAÇAO, ISLAND JUICES AND COCONUT 9.00

LAVA FLOW

BACARDI SUPERIOR RUM, PIÑA COLADA AND STRAWBERRIES 9.00

PIÑA COLADA

BLEND OF RUM, PINEAPPLE JUICE AND COCONUT FLAVORS
OR TRY THE CHI CHI, THE HAWAIIAN-STYLE PIÑA COLADA WITH VODKA 9.00

RUM RUNNER

BLACKBERRY BRANDY, RUM, BANANA LIQUEUR AND ORANGE AND
HAWAIIAN PINEAPPLE JUICES 9.00

HANA PASSION

BACARDI SUPERIOR RUM, PASSION FRUIT, COCONUT AND HAWAIIAN JUICES 9.00

STRAWBERRY SMOOTHIE (NON-ALCOHOLIC)

STRAWBERRY WITH A LIQUID VANILLA BLEND 7.00



BIKINI BLONDE

A BRIGHT, CLEAN TASTE WITH A SMOOTH, CREAMY TEXTURE AND A MALTY AROMA 6.50

CORONA EXTRA

SMOOTH TASTE OFFERS THE PERFECT BALANCE BETWEEN HEAVIER IMPORTS AND LIGHTER DOMESTIC BEERS 6.50

HEINEKEN

BREWED FROM THE FINEST OF NATURAL INGREDIENTS: WATER, MALTED BARLEY AND HOPS 6.50

HEINEKEN LIGHT

SMOOTH, LIGHT BEER WITH A UNIQUELY FLAVORFUL AND REFRESHING TASTE 6.50

BUD LIGHT

SUBTLE, ELEGANT AROMA WITH A CLEAN, BALANCED FINISH 6.00

COORS LIGHT

FROST BREWED TO DELIVER COLD REFRESHMENT 6.00

MILLER LITE

MALTED BARLEY, CEREAL GRAINS AND CHOICE HOPS FOR SUPERIOR TASTE 6.00

DRAFT

BUDWEISER

BEECHWOOD AGING RESULTS IN A CRISP, CLEAN AND BALANCED TASTE 6.00

KONA BIG WAVE

WELL-BALANCED COMBINATION OF HOPS AND SUBTLE FRUITY FLAVORS 7.00

KONA FIRE ROCK

CRISP AND REFRESHING "HAWAIIAN-STYLE" PALE ALE 7.00

SWEET WHITE AND BLUSH WINE

BERINGER, WHITE ZINFANDEL, CALIFORNIA

THE SWEETNESS OF RED BERRIES AND CITRUS SOFTENED BY HINTS OF SPICE 7.00

CLEAN SLATE, RIESLING, MOSEL, GERMANY

A HINT OF SPICINESS TO COMPLEMENT THE CHARACTERISTIC FRESH PEACH FLAVORS 7.00

DRY LIGHT INTENSITY WHITE WINE

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO, ITALY

A CRISP, CITRUSY FLAVOR, WHICH IS PERFECTLY PAIRED WITH LIGHT SEAFOOD DISHES 14.00

ERATH VINEYARDS, PINOT GRIS, OREGON

JUICY FLAVORS OF HONEYDEW MELON AND STONE FRUITS ARE ACCENTED BY INTRIGUING FLORAL NOTES 9.00

DRY MEDIUM INTENSITY WHITE WINE

CANVAS, CHARDONNAY, CALIFORNIA

THE FRESHNESS AND RICHNESS OF PURE FRUIT WOVEN BEAUTIFULLY WITH SUBTLE TOASTY OAK 7.00

DRY FULL INTENSITY WHITE WINE

FRANCISCAN OAKVILLE ESTATE, CHARDONNAY, NAPA VALLEY, CALIFORNIA

A LINGERING, CRISP FINISH WITH BRIGHT CITRUS FLAVORS, MINERALS AND SWEET OAK 12.00

DRY LIGHT INTENSITY RED WINE

ESTANCIA, PINOT NOIR, "PINNACLES RANCHES," MONTEREY, CALIFORNIA

RIPE BLUEBERRY, BLACK CHERRY AND PLUM BALANCED BY RICH, CREAMY VANILLA 9.00

DRY MEDIUM INTENSITY RED WINE

CANVAS, MERLOT, CALIFORNIA

PURE MERLOT FRUIT AND SUBTLE TOASTY SPICE COMBINED WITH RICH, RIPE TANNINS 7.00

CANVAS, CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIA

SUBTLE HINTS OF OAK AND SPICE, MARRIED WITH LIVELY TANNINS 7.00

RAZOR'S EDGE, SHIRAZ, SOUTH AUSTRALIA

BRIGHT, FRUITY FLAVORS WITH A STRONG, TANNIC FINISH 9.00

ISLAND COCONUT SHRIMP

PINEAPPLE-MANGO COMPOTE AND HAWAIIAN CHILI PEPPER JAM 12.00

GUACAMOLE MOLCAJETE

FRESH TORTILLA CHIPS WITH HAND-BLENDED AVOCADO,
CILANTRO AND JALAPEÑOS 9.00

KALUA PORK EMPANADAS

GARLIC AND CHIPOTLE DIPPING SAUCE 10.00

SHRIMP GAZPACHO

LIME-MARINATED SHRIMP IN A SPICY TOMATO-HORSERADISH SAUCE
AVOCADO GARNISH 12.00

CHORIZO AND CHICKEN FUNDIDO

TORTILLA CHIPS AND PICO DE GALLO 9.00

GRILLED CHICKEN QUESADILLA

AVOCADO AND PICO DE GALLO QUESADILLA
FIRE-ROASTED TOMATO SALSA 9.00

PLANTAIN CHIPS

BIG ISLAND PAPAYA SALSA AND GARLIC-MANGO MOJO 7.00

ANCHO STEAK SALAD

BEEF SIRLOIN, MANGO-PINEAPPLE SALSA AND TORTILLA CRISPS
CUMIN-LIME VINAIGRETTE 16.00

TROPICAL FRUIT SALAD

LOCALLY GROWN PINEAPPLE, MANGO AND BIG ISLAND PAPAYA
MINTED MELON YOGURT SAUCE 9.00

CAESAR SALAD

ROMAINE LETTUCE, GARLIC CROUTON AND SHAVED PARMESAN CHEESE
CLASSIC DRESSING 10.00
WITH KAUA'I SHRIMP OR GRILLED CHICKEN 14.00

CHOPPED SALAD

MOLOKA'I SWEET POTATO, QUESO FRESCO, GARBANZO BEANS,
CHERRY TOMATOES AND CILANTRO-RANCH DRESSING 11.00

GRILLED FISH TACOS

ISLAND CATCH WITH FLOUR TORTILLAS AND MANGO SALSA 18.00

ADOBO FLAT BREAD

OUR SIGNATURE SURFBOARD LATIN PIZZA WITH BREAST OF CHICKEN,
CHORIZO SAUSAGE, GRILLED ONION AND MARIEKE CUMIN CHEESE 14.00

CUBAN SANDWICH

ROASTED PORK, HAM, SWISS CHEESE AND PICKLES
PLANTAIN CHIPS 12.00

SMOKED TURKEY WRAP

PEPPER JACK CHEESE, NALO GREENS, HAMAKUA TOMATOES,
APPLEWOOD BACON AND CHIPOTLE MAYONNAISE
PLANTAIN CHIPS 12.00

BLUE CRAB BURGER

CITRUS MAYONNAISE
SHOESTRING FRIES 18.00

BIG ISLAND BURGER

NATURAL-BEEF BURGER WITH YOUR CHOICE OF CHEESE
SHOESTRING FRIES 14.00

TURKEY BURGER

MANGO CHUTNEY AND HERBED TARRAGON SPREAD
SHOESTRING FRIES 14.00**WE ADHERE TO THE SEAFOOD WATCH OF SUSTAINABLE SPECIES OF
THE MONTEREY BAY AQUARIUM.**CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED PROTEINS AND EGGS MAY BE HAZARDOUS
TO YOUR HEALTH.

A 17% GRATUITY WILL BE ADDED TO PARTIES OF 7 OR MORE.

マンゴーモヒート

クーザンマンゴーラムをフレッシュミントと一緒に 10.00

ハワイアンマルガリータ

サウザゴールドデキールとトリプルセックにパイナップルジュースを合わせて 10.00

ホワイトピーチサングリア

ハイアット限定ワイン“キャンパスピノ・グリージョ”
をピーチリキュールとフレッシュフルーツと一緒に 9.00

カラカウアサンライズ

バカルディスベリオールラムにフルーツジュースをブレンドして 9.00

ライチマティーニ

ハワイ産ライチ入り 10.00

ビッグアイランドアイステイー

パーティーおすすめの、ホワイトスピリッツを楽しむクーラー 9.00

ダイヤモンドヘッドクーラー

ハイアット限定ワイン“キャンパスピノ・グリージョ”
をシエラミスト(サイダー)で割って 9.00



マイタイ

上質のラムとトロピカルフルーツジュースの特製ブレンドマイタイ 9.00

ブルーハワイアン

バカルディスベリオールラム、ブルーキュラソー、トロピカルジュースとココナッツのカクテル 9.00

ラヴァフロー

流れる溶岩をイメージした、バカルディスベリオールラム、ピナコラーダ、ストロベリーのカクテル 9.00

ピナコラーダ

ラム、パイナップルジュースとココナッツフレーバーのミックス
またはウォッカを使ったハワイアンスタイルのピナコラーダ“チチ” 9.00

ラムランナー

ブラックベリーブランデー、ラム、バナナリキュール、オレンジに
ハワイ産のパイナップルジュースをミックスしたカクテル 9.00

ハナパッション

バカルディスベリオールラム、パッションフルーツ、ココナッツ、ハワイアンフルーツジュースのカクテル 9.00

ストロベリースムージー(ノンアルコール)

新鮮なストロベリーにバニラが香るアルコールゼロのフローズンカクテル 7.00

ビキニブロンド

しゃっきりと冴えたクリアな味とモルトが香るマウイ産ビール。スムーズでクリーミーなのごし 6.50

コロナエクストラ

バランスのとれたスムーズな味わいの飲みやすいビール 6.50

ハイネケン

おいしい水と大麦麦芽、ホップ。上質でナチュラルな原料から醸造されたビール 6.50

ハイネケンライト

独特の味わいで、のどごしさわやか。すっきりした後味のライトビール 6.50

バドライト

追求されたアロマが香る、調和のとれたテイストのライトビール 6.50

クアーズライト

キリッと冷やした、飲みやすいアメリカンビール 6.00

ミラーライト

大麦麦芽、麦、厳選されたホップを使った上質な味わい 6.00

生ビール

バドワイザー

ビーチウッド（ぶなの木）製法が生み出した、クリアでキレのあるバランのとれた味 6.00

コナビッグウェーブ

繊細でフルーティな香りがホップと調和したハワイ産ビール 6.00

コナファイヤーロック

しゃっきりとした、ハワイアンスタイルのペールエール 7.00

甘口白ワイン&ブラッシュワイン

<ベリンジャー> ホワイト ジンファンデル カリフォルニア州

ほんのり香るスパイスと、やわらかな甘味で包まれた、ぶどうとシトラスのフルーティな味わい 7.00

<クリーン スレート> リースリング ドイツ モーゼル地方

繊細でエレガント。ほのかな刺激がフレッシュビーチを思わせる特徴的な香りを引き立たせる 7.00

ドライライトボディ白ワイン

<サンタ・マルゲリータ> ピノ・グリージョ イタリア

シーフード料理と相性がよい、シトラスフレーバーのすっきりとした味わい 14.00

<イーラス・ヴィンヤーズ> ピノ・グリ オレゴン州

フローラルなトーンがアクセント。メロンや果実のような、みずみずしいアロマが香る 9.00

ドライミディアムボディ白ワイン

ハイアット限定<キャンパス> シャルドネ カリフォルニア州

新鮮で豊潤なビュアフルーツと、ほのかに香るオーク樽の深みが独特のアロマを織り成す 7.00

ドライフルボディ白ワイン

<フランシスカン オークヴィルエステート> シャルドネ カリフォルニア州ナパバレー

印象的でさっぱりとした後味。華やかなシトラスフレーバーとミネラル、オーク樽の香り 12.00

ドライライトボディ赤ワイン

<エスタンシア> “ピナクルランチ” ピノ・ノワール カリフォルニア州モントレー

熟したブルーベリー、ブラックベリー、プラム、クリーミーで豊かなバナラの風味 9.00

ドライミディアムボディ赤ワイン

ハイアット限定<キャンパス> メルロー カリフォルニア州

メルロー種のぶどうに香ばしいスパイス、リッチで熟成されたタンニンが調和した香り 7.00

ハイアット限定<キャンパス> カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア州

かすかなオークとスパイスのアロマに心地よいタンニンの香り 7.00

<レザーエッジ> シラーズ 南オーストラリア

快活でフルーティなフレーバー。力強いタンニンの後味 9.00

ココナッツシュリンプ

パイナップル&マンゴーコンポートとハワイアンチリペッパージャム付き 12.00

ワカモレモルカヘテ

アボカド、コリアンダー、ハラペーニョ入りの手作りワカモレを、トルティーヤチップスと一緒に 9.00

カルアポークエンパナーダ

ガーリックとチボレ（メキシコ料理のスパイス）のソースで 10.00

シュリンプガスパチョ

ライムでマリネした海老を、トマト&ホースラディッシュのソース、アボカドと一緒に 12.00

チョリソ&チキンフンディード

メキシコ風チーズフォンデュ。チップスとピコ・デ・ガヨ（メキシコ風サルサ）付き 9.00

グリルドチキンケサディーヤ

アボカドとピコ・デ・ガヨのケサディーヤに、焼きトマトのサルサを付けて 9.00

プランテインチップス（甘さ控えめのバナナチップス）

ハワイ島産パイアのサルサと、ガーリックマンゴーモホソース（キューバ・カリブ地方の伝統的なソース）付き 7.00

アンチョステーキサラダ

サーロインステーキを、マンゴー&パイナップルサルサ、トルティーヤチップス、クミン&ライムビネグレットと 16.00

トロピカルフルーツサラダ

地元で収穫されたパイナップル、マンゴー、ハワイ島産のパイアに、ミントが香るメロンヨーグルトソースをかけて 9.00

シーザーサラダ

ロメインレタス、ガーリッククルトン、バルメザンチーズのサラダを、クラシックシーザードレッシングで 10.00
カウアイ島産の海老、またはグリルドしたチキン付き 14.00

チョップドサラダ

モロカイ島産のスイートポテト、ケソフレスコ（スペインのクリーミーなチーズ）、ヒヨコ豆、チェリートマトのサラダをコリアンダー風味のランチドレッシングで 11.00

グリルドフィッシュタコ

ハワイ近海で獲れた魚を、トルティーヤ、マンゴーサルサと一緒に 18.00

アドボフラットブレッド

鶏の胸肉、チョリソソーセージ、グリルドしたタマネギ、クミンチーズをのせた、看板メニューのラテン風ビザ 14.00

キューバ風サンドイッチ

ローストポーク、ハム、スイスチーズとピクルスのサンドイッチ。バナナチップス添え 12.00

スモークドターキーラップ

ペッパージャックチーズ、オアフ島ナロファーム産のベビーリーフ、ハマクアトマト、リンゴの木で燻製したベーコン、チボレマヨネーズ入り。バナナチップス添え 12.00

ブルークラブバーガー

さっぱりした香りのシトラスマヨネーズと一緒に。フライドポテト付き 18.00

ビッグアイランドバーガー

ナチュラルビーフのハンバーガーをお好みのチーズと。フライドポテト付き 14.00

ターキーバーガー

マンゴーチャツネとタラゴン入りのハーブ入りタラゴンブレッドと一緒に。フライドポテト付き 14.00

当店では水産資源の持続を考慮する、米国モンレー水族館「シーフードウォッチプログラム」推奨のもと漁獲された魚介類を使用しています。生または半生の肉及び魚、卵には食中毒等の可能性があります。7名以上のグループでご利用のお客様には、17%のサービス料を飲食代金にあらかじめ加算させていただきます。

