

●●●●●●●●●●●●●●●● PLANTATION GRILLE MENU ●●●●●●●●●●●●●●●●

Please be ready to order upon reaching the front of the line.

プランテーショングリル メニュー

キャッシャーにこのメニューを見せ、オーダーしたいものを指さしながら、個数を告げて下さるとスムーズにオーダーできます。列の先頭に来るまでに、ご注文をお決めください。

SANDWICHES サンドイッチ

All combo meals come with crinkle cut French fries.
すべてのコンボミールにはフレンチフライが付いてきます。

Grilled Ham and Cheese Combo 12.95

Honey-cured deli ham, with American cheese on toasted piece of locally-made bread.

グリルドハム&チーズコンボ

ハチミツ漬けのハムとアメリカンチーズを、トーストしたアイランドブレッドに乗せました。

Cheeseburger Combo 12.95

Broiled all-beef burger, with American cheese on a toasted island-baked sweet roll bun.

チーズバーガーコンボ

網焼きしたビーフバーガー、アメリカンチーズを、トーストしたアイランド・スイートロールではさみました。

Teriyaki Burger Combo 12.95

Made-in-Hawaii teriyaki beef patty, topped with melted American cheese, tomatoes, and lettuce, on a toasted island-baked sweet roll bun.

テリヤキバーガーコンボ

ハワイ産テリヤキビーフパティのグリル、アメリカンチーズ、トマト、新鮮なレタスを、トーストしたアイランド・スイートロールではさみました。

Teriyaki Chicken Combo 12.95

“Local-Style” teriyaki glazed chicken grilled to perfection, with tomatoes and lettuce, on a toasted island-baked sweet roll bun.

テリヤキチキンコンボ

チキンのグリル、トマト、新鮮なレタスを、トーストしたアイランド・スイートロールではさみました。

Kalua BBQ Pork Combo 12.95

Island-style smoked pulled pork, smothered with Kilauea Fire Hawaiian BBQ sauce, topped with fresh diced Dole Plantation pineapple, and served on a toasted island-baked sweet roll bun.

カルア・バーベキューポークコンボ

アイランドスタイルの裂いたスモークポークに、キラウエアファイヤー・ハワイアンバーベキューソース、新鮮なドールプランテーション・パイナップルを、トーストしたアイランド・スイートロールではさみました。

Plantation Pork BBQ Rib Sandwich 12.95

Boneless pork rib patty grilled to perfection and served with fresh cabbage slaw, sweet chili sauce, and Kilauea Fire Hawaiian BBQ sauce, over a lightly toasted French Roll.

プランテーションポークBBQリス・サンドイッチ

軽くトーストしたフレンチロールに、グリルしたポークリブパティとフレッシュキャベツのコールスローを乗せ、スイートチリソース、キラウエアファイヤー・ハワイアンBBQソースをかけました。

Teriyaki Beef Sandwich 12.95

Marinated tender beef grilled and served with lettuce and tomato on a toasted sweet roll bun.

テリヤキビーフ・サンドイッチ

マリネしたやわらかなビーフをグリルして、トマトとレタスと一緒にトーストしたスイートロールパンに挟みました。

Fish Combo 12.95

Lightly battered cod fried till golden brown, with tomatoes and lettuce, served on a toasted French roll.

フィッシュコンボ

軽く衣をつけてキツネ色に揚げたタラの切り身、トマト、レタスをトーストしたフレンチロールにはさみました。

Turkey Pesto Combo 12.95

Sliced turkey with melted Swiss cheese and a pesto aioli served on toasted locally made bread.

ターキーペストコンボ

スライスしたターキー、スイスチーズ、ペストアイオリソースを、トーストしたパンにはさみました。

Portobello Mushroom Sandwich 12.95

Grilled Portobello Mushroom topped with pesto aioli and Swiss cheese on top of a toasted island-baked sweet roll bun.

ポートベロマッシュルーム・サンドイッチ

グリルしたポートベロマッシュルームとペストアイオリソース、スイスチーズを、トーストしたアイランド・スイートロールに乗せました。

All combos and entrees are made to order. Please allow a minimum of 3-5 minutes for preparation.

コンボメニューは全て注文が入ってから作りはじめます。
できあがるまで、3~5分程度お待ちください。

ENTREES アントレ

All plates come with steamed rice and North Shore greens. (Except Loco Moco, Chili Moco, and Kalua Pork Quesadilla)

すべてのプレートにはご飯とノースショアグリーンが付いてきます
(ロコモコ、チリモコ、カルアポーク・ケサディーヤを除く)

Teriyaki Chicken 13.95

Grilled, marinated, teriyaki-glazed boneless chicken.

テリヤキチキン

テリヤキソースでマリネした骨なしチキンのグリル。

Kalua Pork 13.95

A generous portion of island-style smoked, pulled pork.

カルアポーク

アイランドスタイルの裂いたスモークポーク。

Chili Frank 13.95

All-beef hot dog, with country-style 100% beef and bean chili.

チリフランク

ビーフソーセージに、100%ビーフと豆を使ったカントリースタイルのチリ。

Hamburger Steak 13.95

Grilled ground beef patties, smothered with brown gravy.

ハンバーガーステーキ

ビーフパティにグレイビーソースがかかっています。

Chicken Cutlet 13.95

“Local-Style” breaded chicken covered in brown gravy.

チキンカツ

ローカルスタイルのチキンカツに、グレイビーソースがかかっています。

White Fish 13.95

Lightly battered cod fried to a golden brown served with tartar sauce.

ホワイトフィッシュ

軽く衣をつけてキツネ色に揚げたタラの切り身。タルタルソース付き。

Teriyaki Steak 13.95

Tender slices of marinated beef grilled to perfection.

テリヤキステーキ

マリネしたやわらかなスライスをおいしく焼き上げました。

Fried Chicken 13.95

Chicken wings marinated and breaded with the sweet taste of honey.

フライドチキン

甘いはちみつ風味をつけたチキンウイング。

Chicken Cutlet Moco 13.95

“Local-style” breaded chicken on a bed of steamed rice, smothered in gravy, and topped with a fried egg.

チキンカツモコ

ローカルスタイルのチキンカツを乗せたごはんにグレイビーをかけ、目玉焼きをトッピング。

Loco Moco 13.95

An island favorite, “local-style” meal. Two grilled ground beef patties on a bed of steamed rice, smothered with brown gravy, and topped with a fried egg over-easy.

ロコモコ

ハワイではおなじみのローカルスタイルの丼もの。ごはんの上にグリルしたビーフハンバーグ2枚、グレイビーソース、目玉焼きをトッピング。

Kalua Pork Quesadilla 11.95

Smoked pulled pork with Monterey jack and cheddar cheese on a spinach tortilla, topped with sour cream, Kilauea Fire Hawaiian BBQ sauce, and a fresh, house-made pineapple-tomato salsa.

カルアポーク・ケサディア

ほうれん草のトルティーヤで、裂いたスモークポーク、モンレージャック&チェダーチーズ、サワークリームをはさみました。キラウエアファイヤー・ハワイアンバーベキューソース、自家製パイナップル&トマトサルサをつけてお召上がり下さい。

*Subject to availability

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness.

*品切れの場合もございます。

調理されていない生または半生の肉及び魚介類の摂取は、食中毒の原因となることがあります。

SEE REVERSE FOR MORE MENU OPTIONS