

ブレックファースト

毎日 07:00 ~ 14:30

ハッピーアワー 15:00 ~ 18:00

サンセットスペシャル 17:00 ~ 18:00

ディナ 17:00 ~ 22:00

ブレックファーストプレート

Breakfast Plates

ブレックファーストプレートにはフルーツ、自家製ジャム、選べるトースト(白パン、全粒粉パン、イングリッシュマフィン)がついています。

BASALT ブレックファースト Basalt Breakfast 13
ベーコン (BACON)、リンクソーセージ (LINK SAUSAGE)、ポルトガルソーセージ (PORTUGUESE SAUSAGE) から一品をご選択ください

エッグベネディクト Eggs Benedict 16
ポーチドエッグ(2つ)またはオランダーズソースのホイップ、皮付きポテトフライ、ケールとトマト (KALE-TOMATO)、メイプルシロップハム (MAPLE HONEY HAM)、ポルトガルソーセージ (PORTUGUESE SAUSAGE) から一品をご選択ください

ロコモコ Loco Moco 14
和牛パティ、ベーコンチャーハン、グリルドオニオン、マッシュルームグレービー、温泉玉子

B 豚バラ肉のチャーハン Pork Belly Fried Rice 13
ベーコンのチャーハン炒め豚バラ肉載せ、フライドエッグ

ハワイ産ヤギチーズのオムレツ Sweetland Farm Goat Cheese Omelet 12
ケール、トマト、マッシュルーム、オニオン、ピーマン、皮付きポテトフライ

ミート&チーズオムレツ Meat & Cheese Omelet 13
ベーコン、ハム、リンクソーセージ、ポルトガルソーセージ、ジャックチーズ(チェダーチーズ)、皮付きポテトフライ

サイドメニュー Sides

チャーハン Fried Rice 6

皮付きポテトフライ Country-Style Potatoes 4

トースト Toast 3
パンはホワイト (WHITE BREAD)、小麦 (WHEAT BREAD)、イングリッシュマフィン (ENGLISH MUFFIN)

ミート Breakfast Meats 5
ベーコン (BACON)、リンクソーセージ (LINK SAUSAGE)、ポルトガルソーセージ (PORTUGUESE SAUSAGE)

たまご Egg 3

ハワイのパパイア(ハーフ) Local Papaya (Half) 5

フルーツ Side Fruit 5

ヨーグルト Side Yogurt 4

サイドパンケーキ Side Pancake 6

ブレックファーストカクテル Cocktails

ミモザ Mimosa 12
POG (パッション オレンジグアバ)、オレンジま (ORANGE)、たはグアバ (GUAVA)、パッションフルーツ (LILIKOI)

BASALT ブラッディー マリー Bloody Mary 10

BASALTのマイタイ(ラムベースのカクテル) Basalt Mai Tai 12

B BASALT特製チョコールバターミルクパンケーキ 14
Basalt Charcoal Buttermilk Pancakes
イチゴとグアバのソース、ホイップクリーム、フレッシュミックスベリー

ブレックファースト サンドイッチ Breakfast Sandwich 10
レタス、トマト、スモークベーコン、フライドエッグ、マヨネーズ、ブリオッシュのトーストにシラチャケチャップを載せて

ロックス(鮭の切り身)とベーグル Lox & Bagel 13
スモークサーモン、クリームチーズ、ケッパー、玉ねぎ、トーストベーグル

バニラオレンジ風味のブリオッシュフレンチトースト Vanilla-Orange Brioche French Toast 13
キャンディー マカダミアナッツとアーモンドのクランチ、マイヤーレモンカード
追加 または ベーコン Add Bacon +4

B アボカドトースト Avocado Garden Toast 12
全粒粉パン、チェリートマト、マイクログリーン、紅芯大根、パンプキンシード
追加 ポーチドエッグ Add Poached Egg +3

ギリシャヨーグルト添えグラノーラ Granola w/ Greek Yogurt 8
自家製グラノーラ、ヨーグルト、フレッシュミックスベリー

フレッシュフルーツプレート Fresh Fruit Plate 10
ハワイの季節のフルーツ

オートミール Oatmeal 7
押し麦、アーモンドミルク、フレッシュミックスベリー

ランチ

毎日 11:00 ~ 14:30

ベーコンコーンチャウダー Bacon Corn Chowder 6

チャウダー&ガーデングリーンサラダ Chowder & Greens 12
地元のレタス、トマト、キュウリ、ニンジン、紅芯大根。
=ドレッシング:ココナッツ バルサミコ (COCONUT BALSAMIC)、
シェリー ビネグレットソース (SHERRY VINAIGRETTE)、
農園のドレッシング (RANCH)、ハワイアンアイランド (HAWAIIAN ISLAND)

コブサラダ Cobb Salad 16
ミックスサラダ、ターキーの胡椒風味、玉子、アボカド、トマト、ベーコン、ブルーチーズ。ドレッシング:ココナッツバルサミコ (COCONUT BALSAMIC)、農園のドレッシング (RANCH)、シェリー ビネグレットソース (SHERRY VINAIGRETTE)、ハワイアンアイランド (HAWAIIAN ISLAND)

BASALT バーガー Basalt Burger 16
約226gの和牛パティ、チェダーチーズ、ブリオッシュ、レタス、トマト、スイートオニオン、ハワイアンアイランドドレッシング

プライムリブチーズのせ Prime Rib Melt Sandwich 15
スイスチーズ、炒めた玉ねぎ、ホースラディッシュ(セイヨウワサビ)のソース、グレイビーソース

胡椒風味のターキークラブ Peppered Turkey Club 14
全粒粉パン、アップルウッドベーコン、レタス、トマト、マヨネーズ

B ハワイアンマッシュポテト Vegetable Piele 15
沖縄のスイートポテト、ココナッツミルク、ケール、ビート、ヤシの芽、イナモナ(ハワイの調味料)

野菜のリングイネ Vegetable Linguine 15
アスパラガス、ズッキーニ、ナス、トマト、バジル、ガーリック
レモンオイル、パルメザンチーズ

ロティサリーチキンのフェットウチーネ 16
Rotisserie Chicken Fettucine
炒めた玉ねぎ、キノコ、ルッコラ、ピーマン、トマト、山羊のチーズ、
クリームソース、とイナモナ、パルメザンチーズ

生または十分に加熱されていない肉、鶏肉、魚介類、甲殻類、卵により食中毒のリスクが高まる場合があります

B = シェフのおすすめ

808.923.5689 ▲ 2255 Kuhio Ave
basaltwaikiki.com

BASALT
AT DUKES LANE MARKET & EATERY