

# ブレックファースト

毎日 07:00 ~ 14:30

- B** **BASALT特製チャコールバター ミルクパンケーキ** 14  
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  
Basalt Charcoal Buttermilk Pancakes
- ブレックファースト サンドイッチ** 10  
レタス、トマト、スモークベーコン、目玉焼き、マヨネーズ、スリラチャケチャップ、プリオッシュトースト  
Breakfast Sandwich
- スモークサーモンのベーグル** 13  
スモークサーモン、クリームチーズ、ケッパー、玉ねぎ、ベーグルのトースト  
Lox & Bagel
- バニラオレンジ風味のプリオッシュフレンチトースト** 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  
Vanilla-Orange Brioche French Toast  
ベーコンを追加 Add Bacon +4
- B** **アボカドガーデントースト** 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  
Avocado Garden Toast  
ポーチドエッグを追加 Add Poached Egg +3
- グラノーラとギリシャヨーグルト** 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  
Granola with Greek Yogurt
- 新鮮なフルーツの盛り合わせ GF** 10  
ハワイの季節のフルーツ  
Fresh Fruit Plate
- オートミール** 7  
押し麦、アーモンドミルク、フレッシュ ミックスベリー  
Oatmeal

## ブレックファーストプレート

全てのブレックファーストプレートには、フルーツとトースト、自家製ジャムが付いています。トーストは、食パン、全粒粉パンまたはイングリッシュマフィンからお好きなパンをお選びください。

- BASALT ブレックファースト** 13  
お好きな調理法の卵2つ、皮付きポテトフライ、アップルウッズスモークベーコン Bacon、またはポルトガルソーセージ Portuguese Sausage、またはリンクソーセージ Link Sausage  
からお好きな一品をお選びください。  
Basalt Breakfast
- ロコモコ** 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  
Loco Moco
- エッグベネディクト** 16  
ポーチドエッグ2つ、ふわふわのオランダーズソース、皮付きポテトフライ、メイプルハニーハム Maple Honey Ham  
またはポルトガルソーセージ Portuguese Sausage、またはケールとトマト Kale-Tomato  
からお好きな一品をお選びください。  
Eggs Benedict
- B** **豚バラ肉のチャーハン** 13  
ベーコンのチャーハン、ローストポーク、目玉焼き2つ  
Pork Belly Fried Rice
- ハワイ産ヤギのチーズのオムレツ GF** 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  
Sweetland Farm Goat Cheese Omelet
- ミート&チーズオムレツ GF** 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&チェダーチーズ、皮付きポテトフライ  
Meat & Cheese Omelet

## サイドメニュー

- 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  
食パン White Bread、全粒粉パン Wheat Bread、イングリッシュマフィン English Muffin
- パンケーキ(サイドオーダー) Side Pancake 6
- たまご Egg 3
- 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
- ハワイ産のパパイア(ハーフ) Local Papaya (Half) 5
- フルーツ Side Fruit 5
- ヨーグルト Side Yogurt 4

## カクテル

- ミモザ 10  
POG (パッション オレンジ グアバ)、オレンジ Orange、グアバ Guava、またはパッションフルーツ Lilikoi Mimosa
- BASALT ブラッディー マリー 10  
Basalt Bloody Mary
- BASALTマイタイ(ラムベースのカクテル) 12  
Basalt Mai Tai

## 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 12  
地元産のレタス、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 GF、  
シェリーヴィネグレット Sherry Vinaigrette GF、ランチRanch、  
ハワイアン アイランド Hawaiian Island からお選びください。  
Chowder & Garden Greens
- コブ サラダ 16  
ミックスサラダ、胡椒風味のターキー、茹で玉子、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 GF、  
シェリーヴィネグレット Sherry Vinaigrette GF、ランチRanch、  
ハワイアン アイランド Hawaiian Island からお選びください。  
Cobb Salad
- BASALT バーガー 16  
約226gの和牛パティ、チェダーチーズ、プリオッシュ、  
レタス、フライドポテトトマト、スイートオニオン、  
ハワイアン アイランド ドレッシング  
Basalt Burger

- B** **プライムリブのチーズメルトサンドイッチ** 15  
スイスチーズ、こんがり炒めた玉ねぎ、クリーミー  
ホースラディッシュ、オージュソース、フライドポテト  
Prime Rib Melt Sandwich
- 胡椒風味ターキーのクラブサンドイッチ** 14  
全粒粉パン、アップルウッズスモークベーコン、レタス、  
トマト、マヨネーズ、フライドポテト  
Peppered Turkey Club Sandwich
- B** **BASALTシェフ特製のビーガンピエレ GF** 15  
沖縄のスイートポテト、イエローピーズ、コーン、ヤシの芽を  
ココナッツミルクで蒸したハワイ航海時代の料理。ケールと  
マッシュルームのソテー、ククイナッツのレリッシュを添えて  
Vegan Casserole Piele
- 野菜のリングイネパスタ** 15  
アスパラガス、ズッキーニ、ナス、スイートオニオン、  
チェリートマト、バジル、ガーリック レモン オイル、  
パルメザンチーズ  
Vegetable Linguine
- ロティサリーチキンのフェットゥチーネ** 16  
こんがり炒めた玉ねぎ、きのこ、ルッコラ、ピーマン、  
トマト、山羊のチーズ、クリームソース、ククイナッツ、  
パルメザンチーズ  
Rotisserie Chicken Fettuccine

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

**GF** グルテン  
フリー

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY

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

ディナー 17:00~22:00