

# 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** 16  
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
- エッグベネディクト** Eggs Benedict 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。
- スモークサーモンのベーグル** 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、ベーグルのトースト
- バニラオレンジ風味のブリオッシュフレンチトースト** 13  
Vanilla-Orange Brioche French Toast  
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  
**ベーコンを追加** Add Bacon +4
- B** **アボカドガーデントースト** Avocado Garden Toast 14  
全粒粉パン、チェリートマト、マイクログリーン、紅芯大根、パンペキンシード  
**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** 10  
Granola with Greek Yogurt  
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
- 新鮮なフルーツの盛り合わせ** GF 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

## 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** Basalt Breakfast 15  
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。
- 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
- プライムリブのロコモコ** Prime Rib Moco 21  
じっくりと丁寧にローストしたプライムリブ、白飯、目玉焼き2つ、赤ワインデミグラスソース
- B** **豚バラ肉のチャーハン** Pork Belly Fried Rice 14  
ベーコンのチャーハン、ローストポーク、目玉焼き2つ
- ハワイ産ヤギのチーズのオムレツ** GF 13  
Sweetland Farm Goat Cheese Omelet  
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** GF Meat & Cheese Omelet 14  
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

## サイドメニュー

- チャーハン** Fried Rice 6
- 皮付きポテトフライ** 4  
Country-Style Potatoes
- 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)** 6  
Side Pancake
- 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)** 5  
Local Papaya (Half)
- フルーツ** Side Fruit 5
- ヨーグルト** Side Yogurt 4

## カクテル

- ミモザ** Mimosa 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
- 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  
Chowder & Garden Greens  
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。
- コブ サラダ** Cobb Salad 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。
- 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、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
- B** **プライムリブのチーズメルトサンドイッチ** 17  
Prime Rib Melt Sandwich  
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、オーグジュソース、フライドポテト

- 胡椒風味ターキーのクラブサンドイッチ** 15  
Peppered Turkey Club Sandwich  
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
- グリルしたアヒのサンドイッチ** 20  
Grilled Ahi Sandwich  
ネギ油、パパイア・マスタード・アイオリ、ルッコラ、ハワイアンスイートブレッド、玉ねぎのピクルス、ワッフルフライ
- B** **BASALTシェフ特製のビーガンピエレ** GF 15  
Vegan Casserole Piele  
沖縄のスイートポテト、イエローピーツ、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、クイナッツのレリッシュを添えて
- 野菜のリングイネパスタ** Vegetable Linguine 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
- ロティサリーチキンのフェットゥチーネ** 16  
Rotisserie Chicken Fettuccine  
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、クイナッツ、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

**GF** グルテンフリー

**BASALT**  
AT DUKES LANE MARKET & EATERY

ハッピーアワー 15:00~17:00

サンセットスペシャル 17:00~18:00

ディナー 17:00~22:00