

ブランチ *brunch*

月～金（水曜以外）：午前8時～午後2時
土曜・日曜：午前7時～午後2時

.....バスルトおすすめメニュー basalt signatures

チャコールバターミルクパンケーキ 20
Charcoal Buttermilk Pancakes
グアバストロベリーソース、ホイップクリーム、ミックスフレッシュベリー

ロコモコ 21
Loco Moco
和牛ビーフパティ、ベーコンフライドライス、マッシュルームグレービー、半熟（片面）目玉焼き
Includes fruit garnish, house-made jams and choice of toast:
カットフルーツ、自家製ジャムとトースト付き
食パン (White) 全粒粉パン (Wheat)
またはイングリッシュマフィン (Muffin) よりお選びください

アボカドガーデントースト 17
Avocado Garden Toast
トーストした全粒粉パン、チェリートマト、ベビーリーフ、紅心甘草、パンプキンシード

追加オプション：Add
ポーチドエッグ Poached Egg 3
スモークサーモン Smoked Salmon 6

ポークベリーフライドライス 20
Pork Belly Fried Rice
ベーコンフライドライス、ローストした豚バラ肉、卵焼き（卵二個）Includes fruit garnish, house-made jams and choice of toast: カットフルーツ、自家製ジャムとトースト付き
食パン (White) 全粒粉パン (Wheat) またはイングリッシュマフィン (Muffin) よりお選びください

オムレツ omelets

カントリースタイルポテト（皮付きポテト）、カットフルーツ、自家製ジャムとトースト付き
食パン (White) 全粒粉パン (Wheat) またはイングリッシュマフィン (Muffin) よりお選びください

ミートオムレツ 19
Meat
ベーコン、ハム、リンク（皮なし）ソーセージ、ポルトガルソーセージ

ミート&ベジタブルオムレツ 19
Meat & Vegetable
ベーコン、ハム、リンク（皮なし）ソーセージ、ポルトガルソーセージ、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム、ほうれん草、ジャックチーズとチェダーチーズ

ベジタブル&ゴーダ（ヤギのチーズ）オムレツ 20
Vegetable & Gouda
ハワイ産（スイートランド農場）のヤギのチーズ、ほうれん草、トマト、マッシュルーム、玉ねぎ、ピーマン

エッグベネディクト eggs benedicts

トーストしたイングリッシュマフィンの上にオランダソースをのせたポーチドエッグ（2個）、カントリースタイルポテト（皮付きポテト）とカットフルーツ添えてご提供いたします
追加オプション：アボカド（半分）Add Avocado 6

スモークサーモン チャイブとケイパー 26
Smoked Salmon, Chives, & Capers

メープルグレイズハム 20
Maple Glazed Honey Ham

ポルトガルソーセージ 20
Portuguese Sausage

ベーコン 21
Bacon

トマト&ほうれん草 20
Tomato-Spinach

アントレ entrees

バスルトブレックファースト 19
Basalt Breakfast
たまご2個をお好みでアップルウッドスモークベーコンか、ポルトガルソーセージ、またはリンクソーセージのいずれかをお選びください

Includes fruit garnish, house-made jams and choice of toast:
カットフルーツ、自家製ジャムとトースト付き
食パン (White) 全粒粉パン (Wheat)
またはイングリッシュマフィン (Muffin) よりお選びください
たまごは 目玉焼き（半熟片面） Sunny-side up
目玉焼き（堅焼き片面） Sunny-side up (hard)
両面焼き（半熟） Over-easy
両面焼き（堅焼き） Over-hard
ポーチドエッグ Poached
スクランブル Scramble

バスルトバーガー 20
Basalt Burger
和牛ビーフパティ（約22.6g）、チェダーチーズ、プリオッシュパン、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、フライドポテト
追加オプション：Add
ベーコン Bacon 4
アボカド Avocado 3

ペルー風チキンサンドイッチ 22
Peruvian Chicken Sandwich
ペルー風のチキン胸肉（約19.8g）、チェダーチーズ、プリオッシュパン、レタス、トマト、アボカド、アヒ・アマリージョアイオリソース、フライドポテト

ベジースクランブル 18
Veggie Scramble
スクランブルエッグ（たまご2個）とアボカド、ほうれん草、トマト
Includes fruit garnish, house-made jams and choice of toast:
カットフルーツ、自家製ジャムとトースト付き
食パン (White) 全粒粉パン (Wheat)
またはイングリッシュマフィン (Muffin) よりお選びください

ベジタブルフェットチーネ 19
Vegetable Fettuccine
アスパラガス、マッシュルーム、ズッキーニ、ナス、オニオン、トマト、ハーブ、ポモドーロソース、パルメザンチーズ
追加オプション：Add
グリルチキン Grilled Chicken Breast 6
ガーリックシュリンプ（5尾）Roasted Garlic Shrimp 11

プライムリブメルト 19
Prime Rib Melt Sandwich
焼いたサワードウブレッド、スイスチーズ、じっくりと炒めたオニオン、西洋わさびのクリーム、オージー、フライドポテト

スープ・サラダ soup & salad

コーンチャウダー (温スープ) Roasted Corn Chowder ユーコンポテト、炙りとうもろこし、グリーンオニオン 追加オプション：スモークベーコン Add Bacon	8 3	グリルチキンのコブサラダ Grilled Chicken Cobb Salad ミックスグリーン、グリルした鶏胸肉、たまご、アボカド、 トマト、ベーコン、ブルーチーズ。 ☆ドレッシングをお選びください: Choice of dressing ココナッツバルサミコ (Coconut Balsamic) シェリービネグレット (Sherry Vinaigrette) ランチ (クリーミードレッシング) (Ranch) ハワイアンアイランド (Hawaiian Island)	19
ファトゥーシュ (中東風ピタパン入りサラダ) Fattoush Salad カット野菜 (ロメインレタス、トマト、玉ねぎ、きゅうり、 ラディッシュ、パプリカ)、ピタパンのクルトン、 ざくろモラセスビネグレットソース 追加オプション： Add	16		
フェタチーズ Feta Cheese	4		
グリルチキン Grilled Chicken Breast	6		
ガーリックシュリンプ (5尾) Roasted Garlic Shrimp	11		

軽めのご朝食 on the lighter side

オートミール Oatmeal スチールカットオーツ、アーモンドミルク、 フレッシュベリー	11	フルーツプレート ㊄ Fruit Plate 季節ごとに厳選されたアイランドフルーツ	15
ロックスアンドベーグル (ベーグルのオープンサンド) Lox & Bagel スモークサーモン、クリームチーズ、ケイパー、 玉ねぎ、トーストしたベーグル	17		

サイドメニュー sides

パンケーキ&シロップ Pancake & Syrup	8	たまご Egg	One 3	Two 6
トースト&ジャム Toast & Jam	4	ベーコン Bacon		8
フライドライス Fried Rice	7	ポークベリー Pork Belly		8
ポテト Potatoes	6	ハム Ham		6
スライストマト Sliced Tomato	4	ポルトガルソーセージ Portuguese Sausage		6
パパイヤ (ハーフ) Half Papaya	6	リンクソーセージ Link Sausage		6
フルーツ Fruit	8	スモークサーモン Smoked Salmon		6
ミックスベリー Mixed Berries	10	アボカド Avocado		3

お飲み物 drinks

ルースリーフティー&カスタムローストコーヒー hot tea & custom roast coffee

ハワイアンブレンドコーヒー Hawaiian Blend Coffee バサルトカスタムハウスブレンド "ハワイアンパラダイスコffee, ハワイ"	5	カプチーノ Cappuccino	6
エスプレッソ Espresso		ラテ Latte	6
シングルショット Single-Shot	4	カフェモカ Café Mocha	7
ダブルショット Double-Shot	5	紅茶 Hot Tea	5
		紅茶 (Black Tea) 煎茶 (Sencha) ジャスミン (Jasmine) カモミール (Chamomile) アールグレイ (Earl Gray)	

カクテル cocktails

ミモザ Mimosa スパークリングワインとお選びいただいたジュースでお作り たします Choice of juice: オレンジ (Orange) グアバ (Guava) リリコイ (Lilikoi) グレープフルーツ (Grapefruit) クランベリー (Cranberry) ポグ (POG) パイナップル (Pineapple)	10	ベリーニ Bellini スパークリングワイン、白桃のピューレ	11
ミモザ (ボトル) Mimosa by the Bottle	44	バサルト ブラディマリー Basalt Bloody Mary	11
セントジャーメインミモザ Saint Germain Mimosa スパークリングワイン、セントジャーメインリキュール、 オレンジジュース	12	バサルト マイタイ Basalt Mai Tai ラム、ライムジュース、オレンジキュラソー、 アーモンドシロップ、ダークラム	15
		スライ・ガイ Sly Guy エズラブルックス・ライヴィスキー、ドランブイ、 コールドブリューコーヒー、ペイショーズ・ビターズ、 トニックウォーター	16

ノンアルコールドリンク non-alcoholic

ハワイヴォルカニック炭酸水 Hawaii Volcanic Sparkling Water	777ml 8	アイスティー Iced Tea	4
ソフトドリンク Fountain Drinks コーラ (Coke) ダイエットコーラ (Diet Coke) Sprite (Sprite) レモネード (Lemonade) ジンジャーエール (Seagram's Ginger Ale)	4	ジュース Juice オレンジ (Orange) パイナップル (Pineapple) クランベリー (Cranberry) アップル (Apple) ポグ (パッションフルーツ、オレンジ、グアバのミックスジ ュース) (POG) トマト (Tomato) クラマト (ハマグリエキスとト マトのミックスジュース) (Clamato)	4