

# 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

## サラダ&シェア *salads & shares*

### ファトゥーシュ (中東風ピタパン入りサラダ) 16 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

フェタチーズ Feta Cheese 4  
グリルチキン Grilled Chicken Breast 9  
ガーリックシュリンプ (5尾) Roasted Garlic Shrimp 11

### グリルチキンサラダ Grilled Chicken Salad 18

ペルー風スパイスの天然鶏胸肉、白菜、人参、梨、青ねぎ、コリアンダー、クリスピーワントン、スイートチリ醤油ドレッシング

### 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&ベジタブルオムレツ Meat & Vegetable 20

ベーコン、ハム、リンクソーセージ、ポルトガルソーセージ、オニオン、パプリカ、マッシュルーム、カネコアファームのグリーン、スイートランドファームの熟成ゴーダチーズ

### ミートオムレツ Meat 19

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

### ベジスクランブル Veggie Scramble 18

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

### ローストした地元産ビーツのフムス盛り合わせ 18 Roasted Local Beet Hummus Platter

カネコアファームのベビーレッドビーツを使ったバサルト産の自家製フムス、ワイレア産ハートオブパーム、ズッキーニ、ピーマン、マカダミアナッツ、パセリ、エクストラバージンオリーブオイル、グリルしたピタパン、沖縄スイートポテトチップス添え

追加オプション：Add  
フェタチーズ Feta Cheese 4

### フルーツプレート <sup>GF</sup> Fruit Platter 15

季節ごとに厳選されたアイランドフルーツ

### 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でご提供いたします

追加オプション：アボカド (ハーフ) Add Avocado 6

### <sup>B</sup> 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

ベーコンまたはポルトガルソーセージに代えられます。 2

Substitute with Bacon or Portuguese Sausage

### トマト&ほうれん草 20

Tomato-Spinach

## アントレ *entrees*

### <sup>B</sup> 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

### <sup>B</sup> 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2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

### バサルトブレックファースト Basalt Breakfast 19

たまご2個をお好みでアップルウッズ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

### <sup>B</sup> ロコモコ Loco Moco 21

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

### ロックスアンドベーグル (ベーグルのオープンサンド) 17

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

### アボカドガーデントースト Avocado Garden Toast 17

グリルで焼きた自家製の小麦パン、ホーフームのチェリートマト、カネコアファームのパープルラディッシュ、マリスガーデンのマイクログリーン、パンピングシード

追加オプション：Add  
ワイレア産の新鮮な卵のポーチドエッグ Poached Egg 3  
スモークサーモン Smoked Salmon 9

### タプシログ Tapsilog 19

柑橘系の甘い醤油でマリネしたリブアイステーキのスライス、ワイレア産の目玉焼き、アチャラ漬ピクルス、ナスのサラダ、トマトとキュウリのサラダ、ガーリックチップス、白飯

### ベジタブルフェットチーネ 19

Vegetable Fettuccine

アズパラガス、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 9  
ガーリックシュリンプ (5尾) Roasted Garlic Shrimp 11

### 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198g)、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

### プライムリブメルト Prime Rib Melt Sandwich 19

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、オージュ、フライドポテト

### <sup>B</sup> バサルトバーガー Basalt Burger 20

和牛ビーフパティ (約226g)、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

## おすすめドリンク *featured cocktails*

### ミモザ Mimosa 10

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いたします  
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)

### バサルト ブラディマリー Basalt Bloody Mary 11

### ミモザ (ボトル) Mimosa by the Bottle 44

## サイドメニュー sides

|                            |    |                               |       |       |
|----------------------------|----|-------------------------------|-------|-------|
| オートミール Oatmeal             | 11 | たまご Egg                       | One 3 | Two 6 |
| パンケーキ&シロップ Pancake & Syrup | 8  | ベーコン Bacon                    |       | 8     |
| トースト&ジャム Toast & Jam       | 4  | ポークベリー Pork Belly             |       | 8     |
| フライドライス Fried Rice         | 7  | ハム Ham                        |       | 6     |
| ポテト Potatoes               | 6  | ポルトガルソーセージ Portuguese Sausage |       | 6     |
| スライストマト Sliced Tomato      | 4  | リンクソーセージ Link Sausage         |       | 6     |
| パパイヤ (ハーフ) Half Papaya     | 6  | スモークサーモン Smoked Salmon        |       | 9     |
| アボカド Avocado               | 3  |                               |       |       |

## お飲み物 drinks

### 生ビール&サイダー draft beer & cider

|   |    |
|---|----|
| アロハブロンド Aloha Blonde  | 8  |
| <small>ハワイ州ホノルル、アルコール度数：4.8%</small>  |    |
| ラニカイ・ブリューイング「モク」インペリアルIPA   | 10 |
| <small>Lanikai Brewing 'Moku' Imperial IPA<br/>ハワイ州ホノルル、アルコール度数：8.1%</small>                      |    |
| ホノルル・ビアワークス「サウスショア」スタウト   | 8  |
| <small>Honolulu Beerworks 'South Shore' Stout<br/>ハワイ州ホノルル、アルコール度数：6.2%</small>                   |    |
| パラダイスサイダーズ  | 10 |
| <small>(セレクションは入れ替わります)<br/>Paradise Ciders Rotating Selection<br/>アルコール度数：% *種類によって異なります</small> |    |
| コナ・ロングボード・ラガー   | 8  |
| <small>Kona Longboard Lager<br/>ハワイ州カイルア・コナ、アルコール度数：4.6%</small>                                  |    |
| トゥエンティファーストアメンド<br>「エル・サリー」メキシカンラガー   | 8  |
| <small>21st Amendment 'El Sully' Mexican Lager<br/>カリフォルニア州サンフランシスコ、アルコール度数：4.8%</small>          |    |
| ゴールドロード マンゴーカートウィートエール  | 8  |
| <small>Golden Road Mango Cart Wheat Ale<br/>カリフォルニア州ロサンゼルス、アルコール度数：4.0%</small>                   |    |
| ステラ・アルトワ・ラガー Stella Artois Lager  | 8  |
| <small>ベルギー、ルーベン、アルコール度数：5.2%</small>   |    |

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

### カクテル cocktails

|  |    |
|--|----|
| セントジャーメインミモザ   | 12 |
| <small>Saint Germain Mimosa<br/>スパークリングワイン、セントジャーメインリキュール、<br/>オレンジジュース</small>    |    |
| ベリーニ Bellini   | 11 |
| <small>スパークリングワイン、白桃のピューレ</small>  |    |
| バサルト マイタイ Basalt Mai Tai   | 15 |
| <small>ラム、ライムジュース、オレンジキュラソー、<br/>アーモンドシロップ、ダークラム</small>                           |    |
| スライ・ガイ Sly Guy   | 16 |
| <small>エズラブルックス・ライウイスキー、ドラムブイ、<br/>コールドブリューコーヒー、ペイショーズ・ビターズ、<br/>トニックウォーター</small> |    |

### クラフトカクテル craft cocktails

|   |    |
|---|----|
| クールバーン Cool Burn  | 13 |
| <small>ジン、ライム、サンジェルマン・エルダーフラワー、漬したキュウ<br/>リ、シンプルシロップ、ハラペーニョ</small>                         |    |
| ハイビスカス・ライムクーラー  | 13 |
| <small>Hibiscus Lime Cooler<br/>ジン、イタルカス、ライムジュース、ハイビスカスシンプルシロ<br/>ップ、レモンビターズ、ライムピール</small> |    |
| アルトゥルーイスティックハンド Altruistic Hand   | 16 |
| <small>ノーブルオークバーボン、セントジョージスパイスペア、ジンジャー<br/>シナモンシロップ、パイナップル、ライム</small>                      |    |
| フライングタイム Flying Time  | 16 |
| <small>テキーラ、フレッシュライム、タイム入りクローバー蜂蜜、スモ<br/>ークソルト</small>                                      |    |
| スコッチ・アプリコットサワー  | 16 |
| <small>Scotch Apricot Sour<br/>ネイキッドモルトのブレンデッドスコッチ、ジファーラアプリコッ<br/>トリキュール、レモン、アクアファバ</small> |    |

### 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   | 777ml 8 |
| <small>Hawaii Volcanic Sparkling Water</small>  |         |
| プランテーションアイスティー  | 5       |
| <small>Plantation Iced Tea</small>  |         |
| アイスティー Iced Tea   | 4       |
| <small>ソフトドリンク Fountain Drinks</small>  |         |
| <small>コーラ (Coke) ダイエットコーラ (Diet Coke)<br/>スプライト (Sprite) レモネード (Lemonade)<br/>ジンジャーエール (Seagram's Ginger Ale)</small>  |         |
| アイスティー Lemonade   | 4       |
| <small>レギュラー (Regular) グアバ (Guava)<br/>パッションフルーツ (Passion Fruit)</small>  |         |
| ジュース Juice  | 4       |
| <small>オレンジ (Orange) パイナップル (Pineapple)<br/>クランベリー (Cranberry) アップル (Apple)<br/>ボグ (パッションフルーツ、オレンジ、グアバのミックスジュ<br/>ース) (POG) トマト (Tomato) クラマト (ハマグリエキスとト<br/>マトのミックスジュース) (Clamato)</small> |         |