

# FOOD MENU

Short Ribs + Pork Spare Ribs + Grilled Chicken  
 ビーフカルビ + ポークスペアリブ + グリルチキン

## HIBACHI PLATES (with Rice & Macaroni Salad) ライス・マカロニサラダ付

Large rice + ¥ 100    Change rice to french fries + ¥ 300  
 ライス大盛り    ¥ 110 (税込)    ライスをフライドポテトに変更    ¥ 330 (税込)



### Recommendation

**HIBACHI Meat Combo**  
 HIBACHI ミートコンボ  
 ¥ 2200 (税込)  
 w/o rice    ¥ 2050 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し



**HIBACHI Short Ribs**  
 HIBACHI ビーフカルビ  
 ¥ 2200 (税込)  
 w/o rice    ¥ 2050 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し



Grilled Chicken + Mochiko Chicken 2p  
 グリルチキン + モチコチキン 2p



**HIBACHI Pork Spare Ribs**  
 HIBACHI ポークスペアリブ  
 ¥ 1800 (税込)  
 w/o rice    ¥ 1650 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し



**HIBACHI Grilled Chicken**  
 HIBACHI グリルチキン  
 ¥ 1300 (税込)  
 w/o rice    ¥ 1150 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し



**HIBACHI Chicken Combo**  
 HIBACHI チキンコンボ  
 ¥ 1700 (税込)  
 w/o rice    ¥ 1550 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し



**HIBACHI Grilled Marlin**  
 カジキマグログリル  
 ¥ 1550 (税込)  
 w/o rice    ¥ 1400 (税込)  
 ライス・マカロニサラダ無し

### CHOOSE YOUR FAVORITE SAUCE    ソースをお選びください。

- BBQ Sauce**  
バーベキューソース
- Hot Sauce**  
辛口ソース
- Wasabi Sauce**  
ワサビ醤油ソース
- Pineapple Salsa Sauce**  
パインサルサソース

## SET MENU

**DRINK SET**  
 ドリンクセット  
 35 coffee or Juice or Soda  
 35 コーヒー or ジュース or ソーダ  
 >>> + ¥ 330 (税込)  
 マークのついたドリンクからお選びください。

**DRINK + SOUP SET**  
 ドリンク + スープセット  
 >>> + ¥ 730 (税込)

**Additional Sauce**  
 各種ソース追加  
 >>> + ¥ 100 (税込)



# SURF & TURF

(with Rice & Macaroni Salad)

ライス・マカロニサラダ付き

ステーキとシーフードが同じ皿に盛られた料理のことを海のものと同陸のものという意味でサーフ&ターフメニューと呼ばれています。

🍷 Large rice ライス大盛り + **¥ 100**  
¥ 110 (税込)

🍷 Change rice to french fries ライスをフライドポテトに変更 + **¥ 300**  
¥ 330 (税込)

## Surf & Turf

サーフ&ターフ

### Regular

レギュラー

Sirloin 200g  
サーロイン 200g  
+  
Garlic Shrimp 4pcs  
ガーリックシュリンプ 4尾

**¥ 2800**  
¥ 3080 (税込)

w/o rice  
ライス・マカロニサラダ無し

**¥ 2650**  
¥ 2915 (税込)

### Spicy

スパイシー

Sirloin 200g  
サーロイン 200g  
+  
Spicy Garlic Shrimp 4pcs  
スパイシーガーリックシュリンプ 4尾

**¥ 2850**  
¥ 3135 (税込)

w/o rice  
ライス・マカロニサラダ無し

**¥ 2700**  
¥ 2970 (税込)

Regular

レギュラー



## PREMIUM

### Wagyu Surf & Turf

和牛サーフ&ターフ

#### Regular

レギュラー

Wagyu Ribeye 200g  
和牛リブローズ 200g  
+  
Garlic Shrimp 4pcs  
ガーリックシュリンプ 4尾

**¥ 4400**  
¥ 4840 (税込)

w/o rice  
ライス・マカロニサラダ無し

**¥ 4250**  
¥ 4675 (税込)

#### Spicy

スパイシー

Wagyu Ribeye 200g  
和牛リブローズ 200g  
+  
Spicy Garlic Shrimp 4pcs  
スパイシーガーリックシュリンプ 4尾

**¥ 4450**  
¥ 4895 (税込)

w/o rice  
ライス・マカロニサラダ無し

**¥ 4300**  
¥ 4730 (税込)



### Wagyu Loco Moco

和牛ロコモコ

★ Made with  
100% Wagyu Beef Patty  
100% 和牛パティ使用

**¥ 2200**  
¥ 2420 (税込)



## SET MENU



### DRINK SET

ドリンクセット

35 coffee or Juice or Soda  
35 コーヒー or ジュース or ソーダ

>>> + **¥ 330**  
¥ 363 (税込)

☕ マークのついたドリンクから  
お選びください。



### DRINK + SOUP SET

ドリンク + スープセット

>>> + **¥ 730**  
¥ 803 (税込)

### Additional Sauce

各種ソース追加

>>> + **¥ 100**  
¥ 110 (税込)



## Premium Wagyu Cheese Burger

Premium  
和牛チーズバーガー

¥ 2200

¥ 2420 (税込)

Wagyu patty 和牛パティ | Cheese チーズ | HOA Original Aurora Sauce HOA 特製オーロラソース

## HIBACHI Grill Burger with Avocado

HIBACHI グリルバーガー  
with アボカド

¥ 1400

¥ 1540 (税込)

Avocado アボカド | Cheese チーズ | patty パティ | Onion オニオン | Tomato トマト | Teriyaki sauce テリヤキソース

## Hawaiian Pulled Pork Burger

ハワイアンプルードポークバーガー

★ Delicious burger made using Kalua Pork.  
カルアポークを使用した人気のバーガーです。

¥ 1200

¥ 1320 (税込)

Pulled Pork フルドポーク | Coleslaw コールスロー | Cheese チーズ | BBQ Sauce BBQ ソース

## HIBACHI Grill Burger

HIBACHI グリルバーガー

¥ 1200

¥ 1320 (税込)

patty パティ | Onion オニオン | Tomato トマト | Teriyaki sauce テリヤキソース

# HAMBURGERS

(with French Fries) フライドポテト付

## HIBACHI Grill Burger with Pineapple

HIBACHI グリルバーガー  
with パイナップル

¥ 1400

¥ 1540 (税込)

Pineapple パイン | Cheese チーズ | patty パティ | Onion オニオン | Tomato トマト | Teriyaki sauce テリヤキソース

## HIBACHI Grilled Cheese Burger

HIBACHI  
グリルチーズバーガー

¥ 1300

¥ 1430 (税込)

Cheese チーズ | patty パティ | Onion オニオン | Tomato トマト | Teriyaki sauce テリヤキソース

## HIBACHI Grill Burger with Double Cheese

HIBACHI  
ダブルチーズバーガー

¥ 1850

¥ 2035 (税込)

patty ×2 パティ ×2 | Cheese ×2 チーズ ×2 | Teriyaki sauce テリヤキソース

# PUPUS

Poke + Mochiko chicken +  
ポキ モチコチキン  
Kalua pork + Garlic Shrimp  
カルアポーク ガーリックシュリンプ

## Pupus Assortment w/o Rice & Macaroni Salad

ププス・アソート (ハワイの定番料理の盛り合わせ)  
ライス・マカロニサラダなし

¥ 2100

¥ 2310 (税込)

## SET MENU

### DRINK SET ドリンクセット

35 coffee or Juice or Soda  
35 コーヒー or ジュース or ソーダ

>>> + ¥ 330  
¥ 363 (税込)

マークのついたドリンクから  
お選びください。



### DRINK + SOUP SET

ドリンク + スープセット

>>> + ¥ 730  
¥ 803 (税込)

### Additional Sauce

各種ソース追加

>>> + ¥ 100  
¥ 110 (税込)





# HAWAIIAN PLATES (with Rice & Macaroni Salad)

ライス・マカロニサラダ付

Large rice ライス大盛り + ¥100  
¥110 (税込)

Change rice to french fries ライスをフライドポテトに変更 + ¥300  
¥330 (税込)

## Garlic Shrimp

ガーリックシュリンプ



Regular

レギュラー

5p

¥1200

¥1320 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1050

¥1155 (税込)

8p

¥1500

¥1650 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1350

¥1485 (税込)

Mix

ミックス

8p

¥1550

¥1705 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1400

¥1540 (税込)

Spicy

スパイシー

5p

¥1250

¥1375 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1100

¥1210 (税込)

8p

¥1550

¥1705 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1400

¥1540 (税込)



## Kalua Pork

カルアポーク

★ It is Hawaiian smoked pulled pork.  
スモークした豚肉をほぐした  
ハワイの伝統料理。

¥1300

¥1430 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1150

¥1265 (税込)



## Ahi Poke

アヒポキ

★ It is marinated fresh tuna with  
original sauce.  
ぶつ切りにしたマグロをオリジナルソースで  
和えたハワイの郷土料理。

¥1350

¥1485 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1200

¥1320 (税込)



## Mochiko Chicken

モチコチキン

★ Mochiko Chicken is deep fried chicken  
with glutinous rice flour.

もち粉を衣にしたフライドチキン。周りは  
サクッと中はジューシーに仕上がります。

¥1200

¥1320 (税込)

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥1050

¥1155 (税込)

With  
Sweet Chili  
Mayo Sauce  
スイートチリ  
マヨソース  
付き



## Loco Moco

ロコモコ

★

¥1450

¥1595 (税込)

## Ocean Plate

オーシャンプレート

w/o rice

ライス・マカロニサラダ無し

¥2100

¥2310 (税込)

¥1950

¥2145 (税込)

Grilled Marlin + Poke + Garlic Shrimp  
カジキマグログリル ポキ ガーリックシュリンプ



## SET MENU



### DRINK SET

ドリンクセット

35 coffee or Juice or Soda  
35 コーヒー or ジュース or ソーダ

>>> + ¥330

¥363 (税込)

マークのついたドリンクから  
お選びください。



### DRINK + SOUP SET

ドリンク + スープセット

>>> + ¥730

¥803 (税込)

### Additional Sauce

各種ソース追加

>>> + ¥100

¥110 (税込)



# SALADS

## Caesar Salad

シーザーサラダ

¥ 900

¥ 990 (税込)

## Cobb Salad

コブサラダ

★ Uses 10 types of ingredients and Mexican-style Cobb dressing.

10種類の具材とメキシカンテイストのコブドレッシングを使用。

¥ 1100

¥ 1210 (税込)



## HOA Salad (Passion Fruits Dressing)

HOA サラダ  
(パッションフルーツドレッシング)

★ Salad made with a variety of fruits and beans, served with passion fruit dressing.

数種類のフルーツと豆類を使用したサラダ、パッションフルーツのドレッシングでお召し上がりください。

¥ 1100

¥ 1210 (税込)

# DESSERTS



## Malasada Donut (Plane or Brown Sugar)

マラサダドーナツ  
(プレーン・黒糖)

¥ 300 / 1p

¥ 330 (税込)

## French Toast (Caramel Banana)

フレンチトースト  
(キャラメルバナナ)

¥ 1300

¥ 1430 (税込)

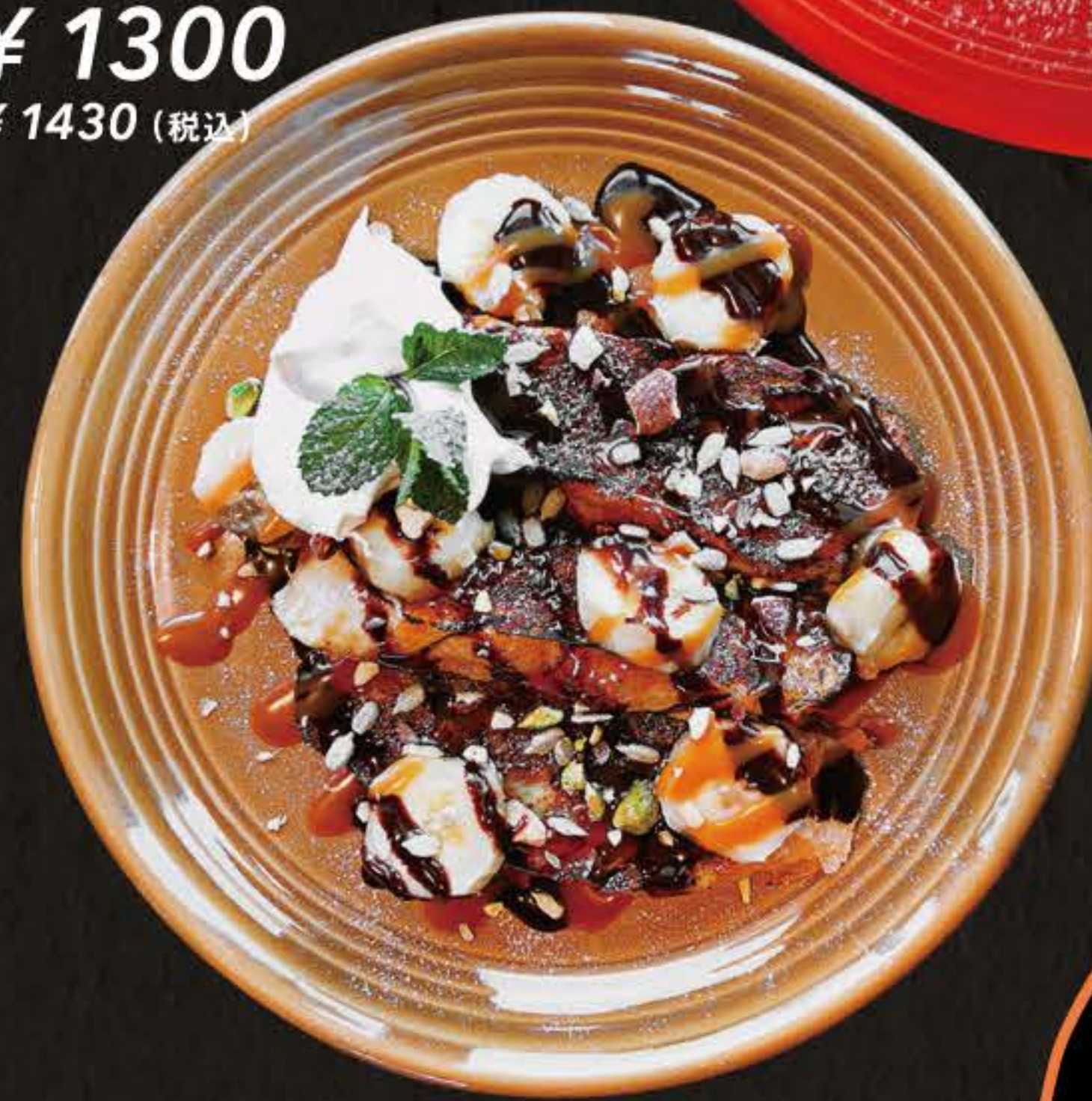


## French Toast (Honey Nuts)

フレンチトースト  
(ハニーナッツ)

¥ 1200

¥ 1320 (税込)



## Acai Bowl

アサイーボール

¥ 1200

¥ 1320 (税込)



## Kids Meal

(Rice, Mochiko Chicken, Salad, Fried Potatoes, Fruits and Juice)

キッズミール  
(ライス、モチコチキン、サラダ、ポテト、フルーツ、ジュース付き)

¥ 750

¥ 825 (税込)



## Blue Seal Ice Cream

ブルーシールアイス

¥ 350

¥ 385 (税込)

Vanilla  
バニラ



# SOUPS / OTHERS

## Oxtail Soup

オックスティールスープ

¥ 600

¥ 660 (税込)



## Clam Chowder

クラムチャウダー

¥ 600

¥ 660 (税込)

## French Fries

フライドポテト

¥ 550

¥ 605 (税込)

## SPAM Stick Fries

SPAM  
スティックフライ

¥ 800

¥ 880 (税込)





# DRINK MENU

## BEER

### Heineken

ハイネケン

¥ 730

¥ 803 (税込)

### Corona

コロナ

¥ 730

¥ 803 (税込)

### Kona Beer (Big Wave) Golden Ale

コナビール (ビッグウェーブ)  
ゴールデンエール

¥ 950

¥ 1045 (税込)

### Kona Beer (Longboard) Lager

コナビール (ビッグウェーブ)  
ゴールデンエール

¥ 950

¥ 1045 (税込)

### Orion Draft Beer

オリオン生ビール

¥ 660

¥ 726 (税込)

### Orion Clear Free (Non-alcohol)

オリオンクリアフリー  
(ノンアルコール)

¥ 550

¥ 605 (税込)

## COCKTAIL

### Rum & Coke

ラムコーク

¥ 700

¥ 770 (税込)

### Malibu Coke

マリブコーク

¥ 700

¥ 770 (税込)

### Malibu & Pineapple

マリブパイン

¥ 700

¥ 770 (税込)

### Highball

ハイボール

¥ 600

¥ 660 (税込)

### Hazelnut Highball

ヘーゼルナッツハイボール

¥ 620

¥ 682 (税込)

### Coke Highball

コークハイボール

¥ 620

¥ 682 (税込)

### Ginger Highball

ジンジャーハイボール

¥ 620

¥ 682 (税込)

## WINE

### Glass Wine

グラスワイン (赤 / 白)

¥ 700

¥ 770 (税込)

### <Red Wine>

#### La Barbacoa Temporalíño

[Spain / Medium Body]

ラ・バルバコア・テンブラリーニョ  
(スペイン / ミディアムボディ)

Bottle ¥ 3500

¥ 3850 (税込)

#### Because, I'm Cabernet Sauvignon

[California / Full Body]

ビコーズ アイム カベルネ ソーヴィニヨン  
(カリフォルニア / フルボディ)

Bottle ¥ 4000

¥ 4400 (税込)

### <White Wine>

#### La Barbacoa Verdejo

[Spain]

ラ・バルバコア・ヴェルデホ  
(スペイン)

Bottle ¥ 3500

¥ 3850 (税込)

#### Because, I'm Chardonnay

[California]

ビコーズ アイム シャルドネ  
(カリフォルニア)

Bottle ¥ 4000

¥ 4400 (税込)

## SODA

### Coca-Cola

コカコーラ

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Ginger Ale

ジンジャーエール

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Melon Soda

メロンソーダ

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Fanta Shikuwasa

ファンタ シークワーサー

¥ 400

¥ 440 (税込)

## JUICE

### Guava Juice

グアバジュース

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Pineapple Juice

パイナップルジュース

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Mango Juice

マンゴージュース

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Orange Juice

オレンジジュース

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Shekwasha Lemonade

シークワーサーレモネード

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Acerola Juice

produced in  
Motobu, Okinawa

沖縄県本部産アセロラジュース

¥ 600

¥ 660 (税込)

## TEA / OTHERS

### Hibiscus Tea

ハイビスカスティー

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Iced Tea

アイスティー

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Chai

(COLD / HOT)

チャイ

¥ 530

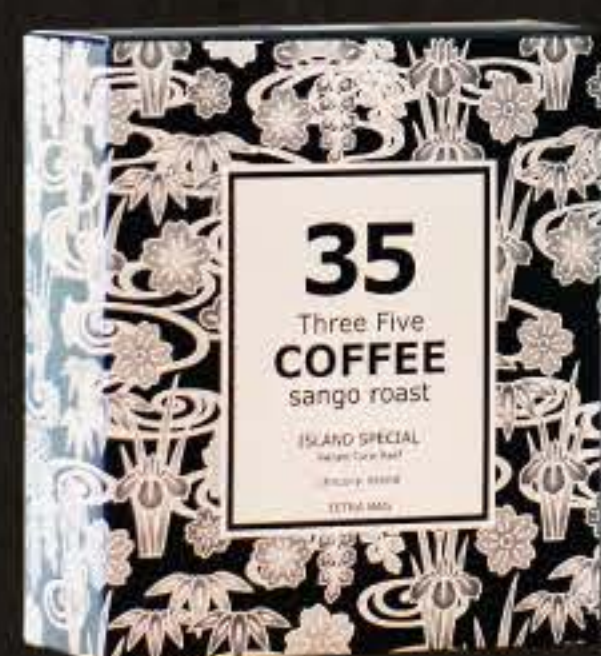
¥ 583 (税込)

### Matcha Latte

抹茶ラテ

¥ 530

¥ 583 (税込)



## 35COFFEE

35 COFFEE (スリーファイブコーヒー) は沖縄限定焙煎のコーヒーです。風化した骨格サンゴを200度以上まで温めてコーヒー生豆を焙煎する「サンゴ焙煎」という独自の製法が特徴で、まろやかな風味と飲みやすさが特徴です。

### ISLAND BLEND

(COLD / HOT)

アイランドブレンド

¥ 400

¥ 440 (税込)

### Cafe Latte

(COLD / HOT)

カフェラテ

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Capuccino

(HOT)

カプチーノ

¥ 440

¥ 484 (税込)

### Caffè Mocha

(COLD / HOT)

カフェモカ

¥ 530

¥ 583 (税込)

### Caramel Mocha

(COLD / HOT)

キャラメルモカ

¥ 530

¥ 583 (税込)

### Hazelnut Mocha

(COLD / HOT)

ヘーゼルナッツモカ

¥ 530

¥ 583 (税込)