

ププス(前菜) PUPUS

パンコ フライド カラマリ PANKO FRIED CALAMARI

イカのパン粉揚げ、わさびとグアバのカクテルソース添え 15

アヒポキ AHI POKE*

ハワイ近海産アヒ(マグロ)の赤身をスパイスの効いた醤油とハラペーニョの細切り、ふりかけクラッカーで和えて、アイオリチリソース添え 17

ワイキキ ホット ウィングス WAIKIKI HOT WINGS

スパイスの効いたオールナチュラルチキンの手羽先、デュークス特製ソース添え 14.5

デュークス ナチョス DUKE'S NACHOS

ブラックビーン、ハラペーニョ、ピコ デ ガヨ、ワカモレ、サワークリーム、コルビージャックチーズ、トルティーヤ チップス 14
4ドルの追加でグリルド チキン、またはカルアポーク(蒸し焼き豚)をつけられます。

サンドライトマト フムス SUN DRIED TOMATO HUMMUS

バジル マカデミアナッツ ペスト、カラマタオリーブ、フェタチーズ、キュウリ、フラットブレッド 11

グリルド チキン ケーサディーヤ GRILLED CHICKEN QUESADILLA

オールナチュラルチキンのグリル、コルビージャックチーズ、ワカモレ、チポトレ(唐辛子)クリームソース 13

アヒの刺身* AHI SASHIMI*

ハワイ近海産アヒ(マグロ)の刺身、大根、にんじん、わさび、醤油 18

ココナッツ シュリンプ COCONUT SHRIMP

えびのココナッツ衣揚げ、リリコイのピリ辛ソースとキュウリのピクルス添え 16.5

サラダ&スープ SALADS & SOUP

7ドルの追加でグリルド チキン、または9ドルの追加で新鮮な魚をサラダにつけられます。

ケール シーザー KALE CAESAR

ロメイン レタス、ケール、バルサミコ酢マリネのトマト、パルメザンチーズに自家製ドレッシングを和えて作るデュークス名物シーザーサラダ 10

キャラメライズド ビーツ CARMELIZED BEET

赤カブのパン ロースト、ゴートチーズ、キャンディード(砂糖煮)マカデミアナッツ 11.5

シーフード チャウダー SEAFOOD CHOWDER

地元産の魚、貝、デュロック種ベーコン、フレッシュハーブなどが入ったニューイングランド風スープ 9

ワイポリ ファーム ミックス グリーン WAIPOLI FARMS MIXED GREENS

地元ワイポリ農家から仕入れたレタス、にんじん、紅芯大根、トマト、きゅうりのサラダ、バルサミコドレッシング添え 8.5

ローカル人気メニュー ISLAND FAVORITES

コリアン ステーキ ストリート タコス* KOREAN STEAK STREET TACOS*

韓国風カルビのステーキ、サルサ ヴェルデ、キャベツ、タマネギ、パクチー、トルティーヤ 16.5

ココナッツ シュリンプ&フライ COCONUT SHRIMP & FRIES

えびのココナッツ衣揚げとフライドポテト、リリコイのピリ辛ソース添え 24

ベイビー バック リブ BABY BACK RIBS

オールナチュラル デュロック種ポークの ribs、特製マンゴ バーベキューソース、フライドポテト 17

ステーキ&フライ STEAK & FRIES

USDA認証プライム サーロインステーキ*、ローストガーリックバター、アルグラサラダ、フライドポテト 21

チキン カツ CHICKEN KATSU

オールナチュラルチキンの胸肉カツ、とんかつソース、ライス、ポテトマカロニサラダ 16.5

 このアイコン表示された品はグルテンフリーとなっております。ただし、キッチンではグルテンが含まれた食材を取り扱っております。食物アレルギーのある方は、ご注文の際に係員にお知らせください。

* 鮮魚(生魚)や十分に加熱をしない調理方法の肉魚料理に関しましては細心の注意を払っておりますが、お客様==の体調等によりましては食中毒のリスクが高くなる場合もございますこと、あらかじめご了承ください。

新鮮な魚料理 FRESH FISH 19.5

季節ごとに獲れたハワイ近海の新鮮な旬の魚料理をお楽しみください。
(海を大切にするハワイアン tradition を守って獲った食材です。)

ケイジャン フィッシュ タコス CAJUN FISH TACOS

ケイジャン風の魚のグリル、トルティーヤ、トマティロソース、ワカモレ、ピコ デ ガヨ、揚げたてトルティーヤチップス

フィッシュ&チップス FISH & CHIPS

コナ ブリューイング カンパニーの地ビールにつけて揚げた白身魚、ハーブ入りタルタルソース

フィッシュ サンドイッチ FISH SANDWICH

ハワイアン スイート ブレッド、レモン ケーパー アイオリ、キュウリのピクルス、レタス、ポテトチップス

ランチ ビュッフェ LUNCH BUFFET

11:30AM TO 3:00PM

ハワイの新鮮な地産品をハイライトしたバラエティーのあるグリル&サラダバーをお楽しみください。

新鮮な地魚のグリル | 照り焼きチキン | アヒボキ丼* | オールナチュラル カルアポーク(蒸し焼き豚) & キャベツ | ヘルシーなエンシェント グレイン サラダ | たっぶり野菜の焼きそば 19

サンドイッチ&バーガー SANDWICHES & BURGERS

3ドルの追加でミニシーザーサラダ、またはガーデンサラダをつけられます。
ご希望により、グルテンフリーのパンもご注文できます。

クリスピー チキン BLT CRISPY CHICKEN BLT

オールナチュラルチキンのパン粉揚げ、リンゴの木でスモークしたベーコン、ランチドレッシング、ブリオッシュ生地のバンズ 15.5

プールド ポーク サンドイッチ PULLED PORK SANDWICH

ハワイアン イム風(蒸し焼き)デュロック種ポーク、トマティロ&バーベキューソース、クレソン、トマト、レッドオニオン、ハワイアン スイート ブレッド、ポテトチップス 15

バーガー BURGERS

数種のビーフをブレンドしたデュクス特製ひき肉のパティ(1/2 ポンド:225g)をブリオッシュ生地のバンズで挟んだバーガー。それぞれフライドポテトがついています。

ご希望により、ベジタブルバーガーに変更することも可能です。

デュクス チーズバーガー* DUKE'S CHEESEBURGER*

チェダーチーズ、レタスの細切り、トマト、マウイ アイランド ドレッシング 15.5

マンゴ バーベキュー ベーコンバーガー* MANGO BBQ BACON BURGER*

リンゴの木でスモークしたベーコン、ホワイチェダーチーズ、ランチドレッシング、グリルド オニオン 17.5

シェフズ バーガー* CHEF'S BURGER*

ブルーチーズ、ルッコラ、バルサミコ トマトジャム、ベーコン、キャラメライズド オニオン 19

デザート DESSERT

キモズ オリジナル チョコレート フラ パイ® KIMO'S ORIGINAL HULA PIE®

カダミアナッツが入ったアイスクリームに、チョコレート クッキー クラスト、ホイップクリーム、ホット ファッジ、ローストしたマカダミアナッツをトッピングした名物アイスクリームパイ 11

スペシャリティ フラ パイ® SPECIALTY HULA PIE®

シェフの日替わりスペシャル アイスクリームパイ。本日のフレイバーは係員にお訪ねください 12

T S RESTAURANTS OF HAWAII AND CALIFORNIA

8人以上のグループには、18%のサービス料(チップ)を請求させていただきます。