

first from market



MARCH 2017

PAU HANA MENU
3pm - 6pm Daily

~ COCKTAILS ~

9

Market Mai Tai

*Don Q Silver Rum, Don Q Anejo Rum,
Orange Curacao, Orgeat, Pineapple, Guava,
Dark Rum Float, Brandied Cherry*

Farmer's Mojito

*Bacardi 8, Lime, Mint,
Daily Farm Produce*

Hibiscus Margarita

Herradura Silver Tequila, Wild Hibiscus, Lime

Market Mule

Pau Maui Hawaiian Vodka, Lilikoi, Ginger Beer

Nani Wela

*Death's Door Gin,
St. Germaine Liqueur, Lemon Juice*

~ SNACKS ~

Shrimp Cocktail

*シュリンプカクテル
22*

Steamed Edamame 枝豆、
ハワイアンソルト

8

Oysters 生牡蠣、

*わさびカクテルソース、ミニョネット
28*

Tuna Poke アヒボキ、

*オゴ、クリスピーライス
16*

Blistered Shishito Peppers

*シシトウの炙り焼き、
クリームフレッシュ チポトレ風味
8*

Market Burger マーケットバーガー、

*チェダーチーズ、トリュフのアイオリ、ポテトフライ
24*

Yukon Potato Croquette

*ユーコンポテトのコロケ
ハムとチーズ
10*

Sweet Potato Fries

*スイートポテトフライ
8*

~ BEER ~

6

~ WINE ~

9

Poema, Cava Brut

Penedes Spain, NV

Chenin Blanc, M.A.N Vintners

South Africa, 2014

Reisling, Leeuwin

Artist Series, Margaret River, Australia, 2015

Pinot Noir, Innocent Bystander

Yarra Yarra Valley, Australia, 2014

Shiraz-Mourvedre, Penfolds

Bin 2, South Australia, 2013

Longboard Lager ~ Big Swell IPA ~ Sapporo Premium ~ Lagunitas IPA ~ Heineken ~ Miller Lite