



PUPUS & APPETIZERS

Alehouse Calamari \$11.99

エールハウス カラマリ

新鮮なイカをさくっと軽くフリットしました。自家製キュウリのピクルスとタルタルソース、又はカクテルソースと一緒に召し上がってください。

Crispy Chicken Strips \$9.99

クリスピーチキンフィンガー

プレーンのチキンに自家製のハニーマスタード添え又はバッファローソース風味のチキンをブルーチーズドレッシングで。

Humpalo Wings \$11.99

ハンパロ ウィングス

ハンピーズ自慢のバッファローソース風味 (中辛) の手羽。辛さと酸味の絶妙のコラボ。ブルーチーズドレッシングと共にお試しください。セロリーと人参スティック添え。

Humpy's Crab Puppies \$12.99

カニ入りハッシュパピー

オールドベイスパイスで味付けしたクラブケーキを丸め、当社の有名なAlehouseビール入り衣でカラッと揚げました。パッションフルーツアイオリソースと一緒に。

Steamed Clams \$14.99

アサリの酒蒸し

新鮮なアサリをトナカイソーセージ、トマト、フレッシュハーブ、白ワインのクリームソースと共に酒蒸しにしました。ガーリックブレッドを添えて。

Humpy's Hummus \$11.99

ハムス

ひよこ豆、枝豆、タヒニ、ニンニクをブレンドしたハムスディップ。さいの目に切ったキュウリ、トマト、フェタチーズ、カラマタオリーブ、クラッカー。トーストピタパン付き。

Bavarian Pretzels \$9.99

バイエルン風 プレッツェル

ピザ窯で焼いたあつあつのバイエルン風プレッツェルスティックをどうぞ。ピアチーズソース、スパイシーなディジョンマスタード、ホースラディッシュクリーム の三種のディッピングソースで。

Gourmet Nachos \$11.99

ナチョス

3色トルティーヤの上に、メキシカンチーズ、黒豆、トマト、新鮮なハラペーニョスライス、黒オリーブをたっぷりのせました。サワークリームと自家製のワカモレをトッピング。
\$ 3、鶏肉 \$ 4、グリルしたステーキ \$ 8を各々追加出来ます

Kalua Pork Sliders \$11.99

カルアポークスライダー

じっくりと薫製されたカルアポークをバーボンバーベキューソースに和えてパンに挟みました。パッションフルーツ風味のコールスローと一緒にどうぞ。

Alehouse Soup of the Day

本日のスープ

オイスタークラッカーと一緒に。
Bowl \$5.99 • Cup \$4.99

HUMPY'S SPECIALTIES

Alehouse Halibut & Chips \$16.99

オヒョウとチップス

アラスカ産の天然オヒョウをAlehouseビール入り衣でカラッと揚げました。ピリ辛の自家製タルタルソースとフライドポテト(チップス) を添えて。

Onolicious Fish & Chips \$14.99

フィッシュとチップス

ハワイ産のオキサワラをAlehouseビール入り衣でカラッと揚げました。ピリ辛の自家製タルタルソースとフライドポテト(チップス) を添えて。

Humpy's Original Fish Tacos \$15.99

フィッシュタコス

サンセットマガジンに紹介されたアラスカで二十年以上の人気メニュー! 2つのソフトトルティーヤにグリルした新鮮なハワイ産の魚、黒豆、ジャックチーズ、サルサ、甘いハラペーニョレリッシュ、千切りキャベツ、サワークリームとワカモレをたっぷりはさみました。

バハスタイル (オキサワラのフライ) もチョイスできます。 \$15.99

軽くすませたいお客様には上記タコス1つとチップとサルサソースのセット。 \$11.99

Total Mac N' Cheese \$12.99

マック&チーズ

思わずほっこりさせてくれるマック&チーズ。 フジリパスタにベーコンとトロトロのチーズソース。パン粉とパルメザンチップスをのせてオーブンでかりっと仕上げました。

Veggie Lasagna \$12.99

野菜ラザニア

ブロッコリー、ズッキーニ、カボチャ、ナス、マッシュルーム、バジル、マリナラソース、ジャックチーズとモッツアレラチーズをオーガニックパスタと重ね焼きしました。

FRESH SALADS

サラダには以下のドレッシングをお選びください。
クリーミーランチ、ブルーチーズ、サウザンアイランド、ピネグレット

Classic Caesar Salad \$8.99

シーザーサラダ

地元産ロメインレタスをさわやかなAlehouse自家製特製シーザードレッシングで和えてます。クルトンとパルメザンクリスピー付き。
サイドサイズサラダ \$4.99. アンチョビ付き \$.50

Humpy's Bleu Cheese Wedge \$8.99

ブルーチーズウェッジ

表面を軽く焼き焦がしたレタスウェッジにブルーチーズドレッシング、ベーコン、ブルーチーズクランブル、スライスしたマウイオニオンをトッピング。

Aloha Spinach Salad \$9.99

アロハスピナッチサラダ

新鮮なほうれん草にやぎのチーズ、ベーコン、グリルしたパイナップル、アボカド、甘いマウイオニオンをトッピング。
サイドサイズサラダ \$6.50

Alehouse Dinner Salad \$8.99

ディナーサラダ

ミックスグリーンにクルトン、さいの目に切ったキュウリ、千切りにんじん、チェリートマトをトッピング。
サイドサラダサイズ \$4.99

サラダに以下を追加できます。
グリルチキン、またはブラックンチキン +\$4
グリルフィッシュ、またはブラックンフィッシュ +\$5
スモークサーモン +\$4
6 oz. 牛フィレ肉のステーキ +\$8



ISLAND PLATES

Health Nut

ヘルシーメニュー

以下の素材をグリルしたヘルシーなメニューです。ご飯、トマト、キュウリのピクルスとご一緒に。

サルサ又はピリ辛の自家製タルタルソース添え。

ハワイ産の鮮魚 \$15.99

アラスカ産天然のサーモン \$15.99

ハーブマリネチキン (プレーンまたはブラックン) \$13.99

6 oz. 牛フィレ肉のステーキ \$14.99

North Shore Garlic Shrimp \$15.99

ガーリックシュリンプ

オアフ島ノースショアで大人気のガーリックシュリンプをハンピーズスタイルで! ジャンボタイガーシュリンプをガーリック、エシャロットとパルメザンチーズでソテーしました。ポテトマックスラダとご飯付き。

Kalbi Ribs \$15.99

ハワイアンカルビ

ハワイ名物のプレートランチをハンピーズ風にアレンジしました。ポテトマックスラダとご飯付き。

Kalua Pork \$13.99

カルアポーク

ハワイ伝統料理。じっくりと薫製されたホロホロのカルアポークをキャベツ、ネギと胡麻でソテーしました。ポテトマックスラダとご飯付き。



ALEHOUSE-MADE SIDES

ご飯	\$1.99
ポテトマックスラダ	\$2.99
フライドポテト	\$3.49
チーズフライドポテト	\$4.99
本日のスターチ	\$2.99
本日のサイドベジタブル	\$2.99
サイドサラダ	\$4.99



Humpy's ではハワイ島産のフレッシュな有機野菜をお客様に召し上がって頂くためのメニューづくりを心がけています。

オヒョウ、サーモン、キングクラブはアラスカの Humpy's から直送しています。



www.humpys.com



facebook.com/HumpysKona



@HumpysKona



STONE BAKED PIZZAS

当店の10インチ(25cm) ピザはすべて自家製のビール生地をハンドトスした後、新鮮な食材をトッピングし石釜オーブンでクリスピーに焼きました。ハーブガーリックオリーブオイルを生地の端に軽く塗り提供させていただいています。15〜25分ほどかかりますのでご了承ください。

グルテンフリーの生地に変更可能 +\$1。

Alehouse Pizza \$13.99

エールハウスピザ

自家製ピザソースにモッツアレラチーズ、ペパロニ、ハム、Alehouseバルメザンソーセージ、ピーマン、黒オリーブ、マウイオニオン、マッシュルームを乗せました。

The Olympian \$13.99

オリンピアン

自家製ピザソースにAlehouseバルメザンソーセージ、マウイオニオン、カラマタオリーブ、ほうれん草、フェタチーズとモッツアレラチーズ、新鮮なトマトを乗せました。

The Ironman \$12.99

アイアンマン

レモンバジルのジェノベーゼソースにグリルチキン、山羊のチーズ、マッシュルーム、モッツアレラチーズで焼いた後、新鮮なバジルをトッピングしました。

The True Hawaiian Pizza \$12.99

真のハワイアンピザ

自家製バーボンバーベキューソースにローストガーリック、カルアポーク、甘いマウイオニオン、グリルしたパイナップル、モッツアレラチーズで焼いた後カリカリのマウイオニオンクリスプで仕上げました。

Veggie Lovers Pizza \$11.99

ベジーピザ

自家製ピザソースにローストガーリック、モッツアレラチーズ、マッシュルーム、ブラックオリーブ、ピーマン、タマネギ、トマト、パセリのみじん切りを乗せました。

Shrimp & Spinach Pizza \$13.99

海老とほうれん草のピザ

レモンバジルのジェノベーゼソースにジャンボタイガーシュリンプ、新鮮なほうれん草、山羊のチーズ、モッツアレラチーズを乗せました。

Classic Pepperoni ペパロニピザ \$11.99

Classic Cheese チーズピザ \$9.99

Bread Sticks with Marinara ピザスティック \$6.99

GOURMET BURGERS

当店の手作りグルメバーガーはビッグアイランドの大自然で飼育されたジューシーな牛肉パテで作られています。サイドにフレンチフライ、ポテトマックサラダ、ご飯、果物、スープ、サラダの中から一つお選びください。

Humpy Burger \$11.99

ハンピーバーガー

トーストしたブリオッシュパンにバーガー、たっぷりのチェダーチーズ、マウイオニオンのソテー、ピーマン、サルサをトッピングしました。Alehouseのメイドのワカモレと一緒にお試しください。

Old Fashioned Cheeseburger \$10.99

昔ながらのチーズバーガー

バーガーにチェダーチーズ、マヨネーズ、レタス、トマト、スライスマウイオニオンをブリオッシュパンではさみました。

ベーコン追加 +\$1

Paniolo Burger \$14.99

パニオロバーガー

バーガーにチェダーチーズ、Alehouseバーボンバーベキューソースをトッピング。ベーコン、マウイオニオンリング、マヨネーズ、レタス、トマトをさらに乗せブリオッシュパンではさみました。

Alehouse Fresh Garden Burger \$12.99

ガーデンバーガー

当店オリジナルのガーデンバーガーを試してみませんか。黒豆、枝豆、新鮮なパセリ、タイム、レモン汁、オートミールをブレンドした体に良いパテを作りました。スイスチーズ、レモンジェノベーゼソース、レタス、トマト、スライスマウイオニオンと一緒にブリオッシュパンではさみました。

STONE BAKED SUBS

当店のサブマリンスンドウィッチは石釜のオーブンで焼きたて、ホカホカで出てきます。ハーブガーリックオリーブオイルを外側に軽く塗り、新鮮な食材を詰めました。15〜25分ほどかかりますのでご了承ください。

Hot Turkey Club \$12.99

ホットターキークラブ

カリカリのベーコン、スライスした七面鳥、ハム、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、クリーミーランチドレッシング、レタス、トマト、スライスマウイオニオンがぎっしり詰まっています。

Steak Bomb \$15.99

ステーキボンブ

薄くスライスされたブライトリップステーキ、マウイオニオン、マッシュルーム、ピーマン、モッツアレラチーズ、ガーリックオイルで仕上げました。

Ale-talian \$13.99

エールイタリアン

スライスハム、ペパロニ、自家製バルメザンソーセージ、マッシュルーム、ピーマン、黒オリーブ、モッツアレラチーズ、イタリアンドレッシング、レタス、トマト、スライスマウイオニオン。

BBQ Kalua Pork \$11.99

バーベキューカルアポーク

じっくりと薫製されたカルアポークとバーベキューソース、チェダーチーズ、モッツアレラチーズ、リリコイのコールスローとクリスピーオニオンがぴったり似合います。

Cordon Brew \$12.99

コルドンブリュ

グリルした鶏の胸肉、スライスハム、スイスチーズ、レタス、トマト、スライスマウイオニオンをスパイスディジョンマスタードでちょっぴり辛く仕上げました。

SANDWICHES & WRAPS

サンドウィッチのサイドにフレンチフライ、ポテトマックサラダ、ご飯、果物、スープ、サラダの中から一つお選びください。

Grilled Chicken Sandwich \$10.99

チキンサンド

ハーブマリネチキンの胸肉をアイオリバジルペーストを塗ったブリオッシュパンに挟みました。スイスチーズ、レタス、トマト、スライスマウイオニオンと一緒に。グリルチキン、またはブラックンチキン +\$1

Island Fish Sandwich \$13.99

アイランドフィッシュサンド

ハワイ島産の新鮮な魚をピリ辛のタルタルソース、レタス、トマトと一緒にブリオッシュパンに挟みました。魚の調理法はグリル、またはブラックンをお選びください。

Portobello Mushroom Sandwich \$11.99

ポートベロマッシュルームサンド

ハーブマリネしたポートベロマッシュルームをグリルしてスイスチーズをトッピング。アイオリバジルペースト、レタス、トマト、スライスマウイオニオンをブリオッシュパンに挟みました。

ガーデンパテ、ビーフパテを各々\$3で追加出来ます。

Turkey BLTG Sandwich \$11.99

ターキーサンド

地元で焼いたハラブレッド（卵パン）にワカモレとスモークターキー、アップルサイダーベーコン、レタス、トマトを重ねました。

Alehouse Fish Wrap \$14.99

フィッシュラップサンド

その日に獲れた新鮮な地元の魚を自家製タルタルソース、レタス、トマト、マウイオニオンとトルティーヤで包みました。魚の調理法はグリル、またはブラックンをお選びください。

CLASSIC DESSERTS

Mauna Loa Volcano Brownie Sundae \$7.95

マウナロアボルケーノブラウニーサンデー

自家製の温かいチョコレートブラウニーにラズベリーソース、バニラアイスクリームとホイップクリームをトッピング。

Kilauea Hot Lava Cake \$7.95

キラウエアホットラバケーキ

ホカホカのチョコレートケーキを切ると中からとろとろのチョコレートが流れてきます。更にチョコレートソース、バニラアイスクリームとホイップクリームをトッピング。

Wild Alaskan Berry Crisp \$7.99

ワイルドアラスカベリークリスプ

ボナベティマガジンに紹介されたベリーのコンポートと甘いクランブルのコンボ。温かいコンポートにひんやりバニラアイスクリームを一緒に。

Lilikoi Cheese Cake \$7.99

リリコイチーズケーキ

ハワイ島産の新鮮なリリコイ（パッションフルーツ）をたっぷり使ったチーズケーキ。フレッシュベリー添え。

Kona Coffee Creme Brulée \$8.25

コナコーヒークリームブリュレ

キエレオコナコーヒーカンパニーの100%コナコーヒーを使ってカスタード作りしました。カラメル状の砂糖の上に薄く削ったチョコレートも乗せました。

Mauna Kea Mud Pie \$7.99

マウナケアマッドパイ

オレオクッキーのクラストにチョコアイス、バニラアイス、コーヒーアイスを重ねました。フレッシュベリー、自家製のチョコレートソースをトッピング。



NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

ノンアルコール飲料

Fountain Drinks ドリンクバーから \$2.50

コーラ、スプライト、ルートビア、ピンクレモネード
ダイエットコーラ、Dr. Pepper、フルーツパンチ

Bottle & Can 缶とボトルのソーダ類 \$3.00

スパークリングウォーター、Hawaiian Water（水）、
IBC ルートビア、IBC クリームソーダ

Red Bull レッドブル \$3.50

Sugar-Free Red Bull ノンシュガーレッドブル \$3.50

Cranberry Juice クランベリージュース \$2.50

Orange Juice (14 oz) オレンジジュース \$3.00

Tomato Juice トマトジュース \$2.50

Pineapple Juice パイナップルジュース \$2.50

POG ポグ（パッション+オレンジ+グアバ）ジュース \$2.50

Milk ミルク \$2.50

Flavored Ice Tea フレーバー付きアイスティー \$3.25

Ice Tea アイスティー \$2.50

Hot Tea ホットティー \$2.50

100% Kona Coffee コナコーヒー \$2.50

Hot Chocolate ホットココア \$2.50

For Beer Lovers, By Beer Lovers!