



Luau Buffet Dinner Menu

At Your Table

Whole Fresh Maui Gold® Pineapple* Family Style

Carving Station

Island Roasted Whole Suckling Pig
USDA Choice Top Round Grade Roast Beef

Luau Favorites

Teriyaki Glazed Chicken
Macadamia Crusted Fish of the Day
Passion Fruit Roasted Uala Sweet Potatoes*
Vegetarian Fried Rice*

Island Salad Bar

Hawaiian Mixed Greens*
Island-Style Macaroni Potato Salad
Homemade Lomilomi Salmon
Limu Tofu Poke*

Hawaiian Dessert Sampler

Seasonal Fresh Fruit Platter*
Chocolate Dobash Cake
Coconut Haupia
Rainbow Sorbet by IL Gelato®

Served with Freshly Baked Taro Rolls by Elvin's Bakery®
with Butter

Freshly Brewed **Kona Blend Coffee** by Hawaiian
Paradise Coffee® & Tea

* Vegan Selections

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood,
shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

SCHEDULE

- 5:45PM Luau Welcome with a Mai Tai and hula in
our outdoor cabana.
6:00PM Enjoy Luau Buffet while our musician plays
Hawaiian music.
7:15PM Get ready for a hula lesson.
7:30PM **For "Show" option**, move to premier
mezzanine seats in the 750-seat theater.
7:40PM Waikiki's Biggest Hawaiian Show!
8:50PM Meet&Greet® with cast members.

Contents and line-up of artists subject to change.

PHOTOGRAPHY SERVICE \$25.00

Souvenir Photo, no obligation to purchase.
Don't forget to get an autograph at the
post-show Meet&Greet®!

ルアウビュッフエディナー

テーブルで

丸ごとマウイゴールド®フレッシュパイナップル*ファミリースタイル

カービングステーション

その場で切り分ける丸ごとローカル豚ロースト
ローストビーフはUSDAチョイストップラウンドグレード

ルアウで人気

テリヤキチキン
マカダミアナッツをまぶした本日の魚のソテー
ウアラスウィートポテトのロースト パッションフルーツ風味*
ベジタリアンのフライドライス*

アイランド風サラダバー

ハワイ産グリーンとグレープトマト*
アイランドスタイル マカロニポテトサラダ
自家製ロミロミサーモン
リム入り豆腐ポケ*

ハワイのデザートサンプラー

季節のフルーツプラッター*
チョコレートバークー ケーキ
ココナッツハウピア
レインボーシャーベット イル ジェラート®製

焼き立てのタロロール、エルビズベーカリー®製、バター

煎れたてのハワイアンパラダイスコーヒー®特注
コナブレンドコーヒー、紅茶

ビーガンセレクションは*の印がついています。

生や半生の肉類、鳥肉、魚介類、卵を食べることは、
食中毒のリスクが高まる事をご承ください。

スケジュール

- 5:45PM 屋外カバナでルアウウェルカム。マイタイとフラで
お出迎え。
6:00PM ミュージシャンが奏でるハワイアンミュージックを
BGMに、ルアウビュッフエディナーをお楽しみください。
7:15PM フラレッスンも開催!
7:30PM **ショーオプションご購入のお客様は、750席シアター
2階のプレミア席に移動。**
7:40PM **ワイキキ最大のハワイアンショー!**
8:50PM **キャストに会えるミート&グリート®。**

内容、出演アーティストは予告なしに変更される場合もございます。

記念写真 \$25.00

ロゴ入りアルバムに入った記念写真。
ご希望の方のみ販売いたします。ショーの後、
ミート&グリート®でサインをもらうのを忘れなく!

SUPER PREMIUM BEVERAGE MENU

Your **Waikiki Luau Buffet** package includes an **original E Komo Mai Tai®**. Additional super premium beverages and **(V) non-alcoholic versions of cocktails** are \$10.00 each; soft drinks are \$5.00 each. Water is available at the coffee/tea table.

ROCKIN' COCKTAILS

The King's All Shook Up Martini

Gin or vodka, apple pucker and a splash of sweet and sour

Lychee Martini

Pineapple rum, mango rum,
with a splash of pineapple and cranberry juices

Waikiki Sunset

Tequila, orange juice and a splash of grenadine

Michael's Thriller Chiller

Kahlua and milk, blended

E Komo Mai Tai® (V)

Our signature mix of premium liquor and tropical fruit juices

BLENDED TROPICAL COCKTAILS

Chi Chi (V), Lava Flow (V),
Blue Hawaii (V), Strawberry Daiquiri (V)

WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

La Terre Chardonnay
Stone Cellars Cabernet Sauvignon
Wycliff Brut NV
Chateau de Fleur (non-alcoholic)

LIQUORS

Bourbon: Kentucky Gentleman • Maker's Mark

Brandy / Cognac: Paul Masson • Remy Martin •
Hennessy • Courvoisier

Gin: Crystal Palace • Tanqueray • Bombay Sapphire

Rum: Calypso • Bacardi Silver

Scotch: Highland Mist • Chivas Regal • Johnny Walker Black

Tequila: Capitán • Jose Cuervo Gold

Vodka: Crystal Palace • Grey Goose • Ultimat

Whiskey: Early Times • Crown Royal • Jack Daniels

Liqueurs: Midori • Kahlua • Disaronno • Grand Marnier

Other brands and cocktails available upon request.

BEERS

Budweiser Draft (23 oz)
Kirin Ichiban
Bikini Blonde Lager

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Diet Coke, Lemon-Lime, Iced Tea
Cranberry Juice, Orange Juice, Pineapple Juice

ワイキキルアウビュッフェは、オリジナル エコモマイタイ®1杯が含まれます。追加のスーパープレミアムドリンクは10ドル、ソフトドリンクは5ドルとなります。ノーアルコールカクテルをご希望のお客様は**(V)**のマークがついたカクテルで“Virgin バージン”とご注文ください。お水は、コーヒーと紅茶のテーブルにございます。

ロッキンカクテル

キングのオールショックアップマティーニ

ジン又はウォッカ、アップルパッカーとスイートサワースブラッシュ

ライチマティーニ

パイナップルラム、マンゴーラム、パイナップルと
クランベリージュースのsprash

ワイキキ サンセット

テキーラ、オレンジジュース、グレナディンスブラッシュ

マイケルのスリラーチラー

カルーアとミルクのブレンド

エコモマイタイ® (V)

プレミアムリカーとトロピカルフルーツジュースのシグネチャーミックス

ブレンドトロピカルカクテル

チチ (V)、ラバフロー (V)、
ブルーハワイ (V)、ストロベリーダイキリ (V)

グラスのワイン&シャンペン

ラテールシャルドネ
ストーンセラーズカベルネソービニオン
ワイクリフブリュットNV
シャトードフルール(ノーアルコール)

リカー

バーボン: ケンタッキー ジェントルマン • メイカーズマーク

ブランディ / コニャック: ポール マッソン • レミーマルタン •
ヘネシー • クルボアジェ

ジン: クリスタルパレス • タンケレイ • ボンベイサファイア

ラム: カリュブソー • バカルディ シルバー

スコッチ: ハイランド ミスト • シーバス リーガル •
ジョニーウォーカーブラック

テキーラ: カピタン • ホセ クエルボ ゴールド

ウォッカ: クリスタルパレス • グレイ グース • オルティメート

ウイスキー: アーリータイムス • クラウンロイヤル • ジャックダニエル

リキュール: ミドリ • カルーア • ディサローノ • グランマルニエ

他のブランドとカクテルもございますのでお尋ねください。

ビール

バドワイザーdraft (680ml)
キリン一番
ビキニブロンドラガー

ソフトドリンク

コココーラ、ダイエット コーク、レモンライム、アイスティー
クランベリージュース、オレンジジュース、パイナップルジュース

HAWAII STATE LIQUOR LAW: Alcoholic beverages can only be served to guests 21 years and older. A photo I.D. is required. Alcoholic beverages must be consumed at the premises.

ハワイ州飲酒法: 州の法律で飲酒は21歳からとなっております。アルコール類のご注文の際、写真付き身分証明書をご提示いただく場合がございます。ご了承ください。また、アルコール類を敷地内から持ち出すことは禁じられております。

WINE LIST

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE BOTTLE

Chateau de Fleur (Non-Alcoholic).....\$25.00
100% sparkling grape juice.

Wycliff Brut NV (CA).....\$30.00
Fruity with a touch of strawberries and the perfect amount of sugar. Crisp and finishes on an upswing.

Moet Imperial (FR).....\$105.00
Elegant, toasty nose with overtones of pears, apples and citrus. Good depth, yet delicately balanced infusion of butter brioche flavors.

Dom Perignon Champagne (FR).....\$375.00
Lively effervescent with fragrant hints of anagelica, dried flowers, pineapple, coconut, cinnamon, cocoa and tobacco. Savory finish with a mellow sense of harmonious bliss.

WHITE WINE BOTTLE

La Terre Chardonnay (CA).....\$30.00
Subtle style, with McIntosh apple, honeysuckle and vanilla flavors, a smoky note and round, lingering finish.

Peltier Station Hybrid Chardonnay (CA).....\$45.00
A rich, fragrant bouquet of ripe pears, Meyers lemons and white peaches with traces of fresh blossoms. A lush, smooth, creamy finish.

Kim Crawford Sauvignon Blanc (NZ).....\$55.00
An exuberant wine brimming with juicy acidity and fruit sweetness, providing a balanced flavor profile. The finish is fresh, zesty and lingering.

Au Bon Climat Chardonnay (CA).....\$65.00
A smooth, creamy and aromatic blend of oak, citrus, stone fruits, apricots, apples and lemons.

RED WINE BOTTLE

Stone Cellars Cabernet Sauvignon (CA).....\$30.00
Smooth and quaffable, with cocoa and vanilla aromas enhanced by rich flavors of currant and dark ripe fruits, along with cinnamon and nutmeg.

Broadside Cabernet Sauvignon (CA).....\$65.00
"Margarita Vineyard" – A fabulous single vineyard Cabernet. The nose is natural and deep showing ripe plums, berries and herbs leading to an earthy, spicy, smooth, lingering finish.

Carpe Diem Cabernet Sauvignon (CA).....\$85.00
Fruity, elegant and exhibiting a soft tannin, making it very pleasant to drink in its youth. Fresh and vibrant in a classic winemaking style typically characteristic of good Cabernets.

Opus One Overture (CA).....\$250.00
This long-awaited Bordeaux blend was produced in a limited quantity and specially ordered for us! Aged in new French oak, Overture is full bodied with a silky texture featuring black currant, dark cherry, chocolate and espresso.

シャンペン & スパークリングワイン ボトル

シャトー ドフルール(ノールコール)\$25.00
100%グレーブスパークリングジュース。

ワイクリフ ブリュットNV(カリフォルニア)\$30.00
ストロベリー風味。キリッとして余韻のある後味のスパークリングワイン。

モエ アンペリアル(フランス)\$105.00
ペア、アップル、シトラスを含んだ、エレガントで安らげる立ち上がりの香り。適度な深みに、バターブリオッシュの風味と絶妙なバランス。

ドンペリニオン シャンペン(フランス)\$375.00
アンジェリカ、ドライフラワー、パイナップル、ココナッツ、シナモン、ココアなどの香りをもつ、調和のとれた至福感を感じさせる芳醇な後味のシャンペン。

白ワイン ボトル

ラ テールシャルドネ(カリフォルニア)\$30.00
リンゴ、スイカズラ、とバニラの風味のなかに、微かに感じるスモークの味わい。

**ペルティエ ステーション
ハイブリッド シャルドネ(カリフォルニア)**\$45.00
花の香りを漂わせ、熟れたペア、メイヤーレモン、ホワイトピーチの豊かな香り、クリーミーな後味。

キム クロフォード ソービニオン ブラン(ニュージーランド) ...\$55.00
フルーティーな甘さと、酸味を持ちながらもすっきりとした後味。また、力強い味わいの余韻を残すバランスの良いワイン。

オーボン クリマ シャルドネ(カリフォルニア)\$65.00
オーク、シトラス、ストーンフルーツ、アプリコット、アップル、レモンの香りが混じりあう、滑らかでクリーミーなワイン。

赤ワイン ボトル

ストーンセラズ カベルネソービニオン(カリフォルニア) ...\$30.00
口当たりの良い飲み口の、カカオとバニラの香りと豊かなカラントとナツメグの風味を持つワイン。

ブロードサイド カベルネソービニオン(カリフォルニア)\$65.00
単一のブドウ畑、有名な“マルガリータ ヴィンヤード”のカベルネのみで作られたワイン。立ち上がりの香りは自然で深く、熟したプラム、ベリーとハーブからスパイスで、滑らかさが長く残る後味へ。

カルペディエム カベルネ ソービニオン(カリフォルニア)\$85.00
柔らかなタンニンを楽しむ、フルーティーでエレガントな熟成の若い時期からおいしいワイン。良いカベルネ種のワインの特徴でもある、古典的なワイン製法の、新鮮で生き生きとしたワイン。

オーパスワン オーヴァチャー(カリフォルニア)\$250.00
待望のボルドーブレンドが本数限定で登場。フレンチオーク樽で熟成されるオーヴァチャーはフルボディ、カシスやダークチェリー、チョコレート、そしてエスプレッソの豊かな風味にしなやかな口当たりが特徴。