



## THE BANYAN TREE

In the center of our courtyard stands a majestic Banyan tree. The Indian Banyan tree was planted in 1885 by Jared Smith, Director of the Department of Agriculture Experiment Station. When planted the tree was nearly seven feet tall and about seven years old. It now stands 75 feet high and spans 150 feet across the courtyard. In 1979 the historic tree was one of the first to be listed on Hawaii's Rare and Exceptional Tree List. It has also been selected by the Board of Trustees of America the Beautiful Fund as the site for a Hawaii Millennium Landmark Tree designation, which selects one historic tree in each state for protection in the new millennium. A banyan is a fig that starts its life as an epiphyte when its seeds germinate in the cracks and crevices on a host tree (or on structures like buildings and bridges). Older banyan trees are characterized by their aerial prop roots which grow into thick woody trunks which, with age, can become indistinguishable from the main trunk. Old trees can spread out laterally using these prop roots to cover a wide area. The largest such tree is now found in Kolkata in India. In Hindu religion, the banyan tree is considered sacred and is called "Ashwath Vriksha" ("I am Banyan tree among trees" - Bhagavad Gita). It represents eternal life because of its seemingly ever-expanding branches. In Hindu mythology, the banyan tree is also called kalpavriksha meaning 'wish fulfilling divine tree'. In many stories of Philippine Mythology, the banyan, (locally known as balite) is said to be home to a variety of spirits and demon-like creatures (among the Visayans, specifically, dili ingon nato, meaning "things not like us"). Maligno (Mystical creatures) associated with it include the kapre (a giant), dwende (dwarves), and especially the tikbalang (a creature whose top half is a horse and whose bottom half is a human).



**The Beach Bar**  
Share your amazing experience on [Tripadvisor](#)



## バニヤンツリー (ベンガルボダイジュ)

中庭に堂々とそびえ立つベンガルボダイジュは、1885年、農務省実験局長のジャレッド・スミス氏によって植樹されました。当時その木は樹齢約7歳、高さ約7フィート(約2.1m)でしたが、今では高さ75フィート(約22.8m)にまで成長し、横150フィート(約45.7m)にわたり枝を広げています。この歴史ある木は1979年にハワイ特定稀少樹と認定されました。又、アメリカ・ザ・ビューティフル・フアンドの理事会において、ハワイ・ミレニアム・ランドマーク・ツリー(新世紀に向かって保護する必要のある、州に唯一本の歴史的樹木)に指定されました。ベンガルボダイジュは熱帯性イチジク属の一種で、親木の割れ目に入り込んだ種が芽を出す着生植物です。沢山の気根を出し、気根はやがて幹のようになって横に広がり、老齢のベンガルボダイジュではどれが元の幹だかわからないほどです。枝が広く横に張り出すので、緑陰樹として利用されます。世界一大きいベンガルボダイジュはインドのカルカッタにあります。

ヒンズー教ではベンガルボダイジュは神聖なものとされ、「樹木の中の樹木」と呼ばれています。どこまでもその枝を伸ばし続けることから永遠の命の象徴とされ、「願いごとがかなうご神木」として人々に崇められています。また、フィリピンの神話では、ベンガルボダイジュには多くの魂や鬼のような生物(ヴィサヤ人の中では「人間以外の何か」と呼ばれるもの)が宿るとされており、巨人や小人、半馬人といった神話上の人物と関わりがあると信じられています。

## SHARED PLATES 前菜

### AHU\* POKE BOWL アヒポケ 20

fresh local raw yellow fin tuna, maui onion, red alae salt, spicy aioli, kabayaki, shredded nori, bonito flake, bobo arare, over steamed rice

### SURFRIDER AHU\* POKE NACHOS 21

サーフライダー アヒポケ・ナチョス

won ton chips topped with our fresh local ahi poke, guacamole, bonito flakes, kizami nori (seaweed), siracha aioli, kabayaki sauce, won ton chips



### MEZZE PLATTER <sup>SuperFoodsRx</sup> 季節の野菜とハマスの盛り合わせ 18

super food "falafel" points, hummus, garden vegetable crudité, herb yogurt

### HOISIN EDAMAME <sup>SuperFoodsRx</sup> 海鮮醬 枝豆 10

steamed soy beans tossed with a sesame sauce

### CORN CHIPS WITH A TRIO OF DIPS 15

コーンチップと3種のディップ

chipotle cheese sauce, guacamole, tomato salsa, and corn chips

### GOLDEN ONION RINGS オニオンリング 14

panko crusted onions, mango bbq sauce

### FRENCH FRY BOWL 11

フレンチフライボール

seasoned fries served crispy



### LOADED FRIES フレンチフライ 15

fries smothered with our homemade chipotle cheese sauce, smoked bacon, green onion

### GARLIC CHILI CHICKEN\* WINGS 18

ガーリックチリ チキンウィング

hand breaded chicken wings, garlic and korean chili glaze, green onion, sesame seeds, served with a house made miso blue cheese dipping sauce

## FLATBREADS フラットブレッド

### HERB ROASTED VEGETABLE FLATBREAD <sup>SuperFoodsRx</sup> 17

ベジタリアン・フラットブレッド、ハーブ風味

sundried tomato pesto cream cheese, roasted vegetables, spinach  
add **CHICKEN** チキン 23

### KALUA PORK\* FLATBREAD 18

カルアポーク フラットブレッド

mango bbq sauce, pulled pork, a house blend of mozzarella and parmesan, pickled onion and lomi tomato



# FRESH FROM THE GARDEN 新鮮

## **SUPERFOOD SALAD** SuperfoodsRx

### スーパーフード・サラダ

island grown kale, quinoa, charred pineapple, sunflower seeds, carrot, cherry tomatoes, cucumber, radish, dried cranberry, garbanzo bean, fresh herbs, liliko'i ginger vinaigrette



16

## **SOBA NOODLE SALAD** SuperfoodsRx 蕎麦サラダ

soba noodle, cucumber, edamame, spinach, shredded cabbage, carrot, sesame vinaigrette

16

## **ISLAND FIELD GREEN SALAD** SuperfoodsRx

### アイランドフィールド グリーンサラダ

mixed greens, cherry tomatoes, edamame, carrots, radish, papaya seed dressing

15

enhance your salad with adding:

### **GRILLED FRESH CATCH\*(4OZ)** グリルド・フィッシュ

12

### **GRILLED SHRIMP\*(5PC)** グリルド・シュリンプ

10

### **GRILLED CHICKEN BREAST\*(6OZ)** グリルド・チキン

8

### **AHI POKE\*(3OZ)** アヒポケ

12

# BURGERS & DOGS バーガー & ホットドック

served with fries sub onion rings or salad for \$2

## **THE SURFRIDER BACON & CHEDDAR BURGER\*** SuperfoodsRx 21

### サーフライダー ベーコン & チェダーバーガー

fresh certified angus ½ pound beef patty, white cheddar, bacon, local tomato, green leaf lettuce, smoked maui onion aioli, toasted bun

### add **GUACAMOLE** グアカモコレ

3

### add **ADOBO KALUA PORK** アドボ風味カルアポーク

4

## **SUPERFOOD VEGGIE BURGER** SuperfoodsRx

### スーパーフード ベジタリアンバーガー

locally made vegetarian burger patty, guacamole, aged white cheddar cheese, tomato, mesclun greens, smoked maui onion aioli, gluten-free bun

17

## **"OKONOMIYAKI" DOG** お好み焼きホットドッグ

16

eisenberg all beef sausage, okonomiyaki sauce, bonito flake, japanese mayo, beni shoga, nori powder, cabbage, stadium bun

\*consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness. 生、もしくは完全に火の通っていない肉、魚介類、鶏卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご了承下さい  
this menu reflects the moana surfrider's passion to sustain hawaii's beautiful 'aina. we would like to highlight a few of the local partners that have helped create our dishes: twin bridge farms, waipoli hydroponic greens, hamakua springs country farm, nalo farms, ho farms, hamakua mushrooms, maui surfing goat cheese, hawaiian ranchers  
当モアナサーフライダーホテルでは、美しいハワイのアイナ(大地)の恵みをふんだんに使用し、皆様に島々の食材を十分ご堪能頂ける様心がけています

SuperfoodsRx these items incorporate 'superfoods,' rich in antioxidants, phytonutrients and balanced nutrition." includes: walnuts, tomatoes, avocado, turkey, sunflower seeds, papaya & melon

こちらのメニューには、抗酸化作用、植物性栄養素、バランスのとれた栄養素が豊富に含まれている"スーパーフード"を取り入れています。くるみトマト、アボカド、七面鳥、ひまわりの種、パパイヤ、メロン等を含みます。

 this item is gluten free グルテンを含まないお料理

## OFF THE PANINI PRESS パニニ

served with maui style chips sub onion rings or salad for \$2

### ROASTED VEGETABLE GRILLED WRAP <sup>SuperFoodsRx</sup>

17

#### グリルド野菜のラップサンド

spinach flour tortilla, grilled eggplant, peppers, onions, zucchini, yellow squash, hummus, herb yogurt

### THE ISLANDER

#### アイランダー・サンドイッチ

(a local take on the cubano)

adobo kalua pig, ham, swiss cheese, pickles, dijon mustard, ciabatta bread



18

### SPICY TUNA SALAD MELT

16

#### スパイシーツナサラダとチーズのサンドイッチ

spicy tuna salad, ciabatta bread, american cheese

## ENTRÉES アントレー

### ISLAND TACOS (2 EACH) 2 島 タコス

island slaw, salsa, chipotle crema, pickled onions, flour tortillas, served with tortilla chips (sub salad for \$2)

choose either

#### CATCH\* OF THE DAY (4OZ) 本日のお魚料理

23

#### ADOBO KALUA PORK\* (4OZ) アドボ風味カルアポーク

19

#### PANILO CHICKEN\* BREAST (6OZ) パニオロ・チキン

19

#### GARLIC SHRIMP\* (6 PIECES) ガーリックシュリンプ

21

### PIER 38 CATCH\* OF THE DAY (6OZ)

28

#### ピア38 本日のお魚料理

locally caught fish grilled with a sesame hoisin glaze, lomi tomato, steamed rice, roasted vegetables

### SHRIMP SHACK PLATE <sup>GF</sup>

26

#### ガーリックシュリンプ・プレート

garlic herb butter shrimp (12pc), onions and peppers, steamed rice, island field green salad



\*consuming raw or undercooked meats, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness  
生、もしくは完全に火の通っていない肉、魚介類、鶏卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性がある事をご了承下さい

this menu reflects the moana surfrider's passion to sustain hawaii's beautiful 'aina. we would like to highlight a few of the local partners that have helped create our dishes: twin bridge farms, waipoli hydroponic greens, hamakua springs country farm, nalo farms, ho farms, hamakua mushrooms, maui surfing goat cheese, hawaiian ranchers  
当モアナサーフライダーホテルでは、美しいハワイのアイナ(大地)の恵みをふんだんに使用し、皆様に島々の食材を十分ご堪能頂ける様心がけています

<sup>SuperFoodsRx</sup>

these items incorporate 'superfoods,' rich in antioxidants, phytonutrients and balanced nutrition.<sup>®</sup>  
includes: walnuts, tomatoes, avocado, turkey, sunflower seeds, papaya & melon

こちらのメニューには、抗酸化作用、植物性栄養素、バランスのとれた栄養素が豊富に含まれている「スーパーフード」を取り入れています。くるみトマト、アボカド、七面鳥、ひまわりの種、パパイヤ、メロン等を含みます。

<sup>GF</sup> this item is gluten free グルテンを含まないお料理

## KEIKI MEAL ケイキメニュー

meal includes:

vegetable sticks, diced fruit & choice of water, juice or soda

16

### KEIKI CHICKEN\* TENDERS

チキンテンダーズ

crispy breaded chicken breast strips, French fries

### KEIKI CHICKEN\* SALAD SuperFoodsRx<sup>®</sup>

ピーチバー チョップサラダ

mixed greens diced chicken breast, carrot, bacon, carrot, tomatoes, edamame, ranch dressing

### KEIKI GRILLED ISLAND CATCH

グリルド・フィッシュ

fresh local fish, steamed rice

### KEIKI GRILLED BBQ CHICKEN\*

グリルド・バーベキューチキン

mango BBQ sauce chicken breast, steamed rice

### KEIKI CHEESE PIZZA

チーズピザ

tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese

### KEIKI HOT DOG

ホットドッグ

eisenberg all beef sausage, stadium bun

## DESSERTS デザート

### SEASONAL SORBET

季節のシャーベット

served in A Coconut shell topped with seasonal fruit

11

### TROPICAL PARFAIT (FOR TWO)

トロピカル・パフェ (おふたりさまサイズ)

coconut mousse layered with mango compote, feuilletine, pineapple dole whip, topped with fresh fruit, whipped cream, and macadamia nuts

17

THE RESORT WILL USE REASONABLE EFFORTS TO PREVENT THE INTRODUCTION OF THE ALLERGEN OF CONCERN INTO THE FOOD THROUGH CLOSE ATTENTION DURING OUR SOURCING, PREPARATION, AND HANDLING PROCESSES. HOWEVER, IT IS ULTIMATELY ALWAYS UP TO THE GUEST TO USE HIS OR HER INDIVIDUAL DISCRETION TO MAKE AN INFORMED CHOICE REGARDING WHETHER TO ORDER ANY PARTICULAR ITEMS. THE RESORT CANNOT GUARANTEE THAT ALLERGENS MAY NOT HAVE BEEN INTRODUCED DURING ANOTHER STAGE OF THE FOOD CHAIN PROCESS, OR EVEN INADVERTENTLY BY US. PLEASE NOTE WE DO NOT HAVE SEPARATE KITCHENS TO PREPARE ALLERGEN-FREE ITEMS OR SEPARATE DINING AREAS FOR GUESTS WITH ALLERGIES OR INTOLERANCES

# BEACH BAR SIGNATURE COCKTAILS 15

オリジナルカクテル

## DEL SOL デル・ソル

fortaleza blanco tequila, gran classico bitters, house-made lime sour, and fresh cucumbers shaken with a pinch of salt to enhance such intricate notes creates an exciting margarita experience



## CABANA COCONUT カバナ・ココナッツ

one of our signature favorites! ketel one vodka, passion fruit & strawberry purée, disaronno housemade lime sour, calahua crème of coconut, and mint blended to perfection



## TORCH LIGHTER トーチ・ライター

a unique twist on a tropical classic; an elevated mai tai made with kula rum, banana liqueur, passion fruit juice and cranberry juice crowned with a float of whalers dark rum



## RUBY SLIPPAHS ルビー・スリッパーズ

a luxurious cocktail made with absolut exlyx vodka, aperol, lychee puree, and fresh house-made lime sour, topped with club soda



## BOTANIST REFRESHER ボタニスト・リフレッシュャー

scotland's the botanist gin bound in grapefruit juice kissed with fresh lemon sour and topped with effervescence



## BANANA FREEZE バナナ・フリーズ

bacardi rum, amaretto disaronno, calahua crème of coconut blended with fresh banana, macadamia nuts, and house-made lime sour makes for a rich and frosty libation

## STRAWBERRY SMASH ストロベリー・スマッシュ

muddled fresh strawberries with jack daniels and fresh lemon sour, strained over fresh ice with a splash of club soda

## MANGOES AT THE MOANA マンゴー・アット・ザ・モアナ

citrus, mango puree, and coconut water work together to propel the caramelized coconut flavors of our mauï-distilled kula toasted coconut rum

one drink minimum per person during hours of operation

コートヤード(中庭)およびビーチバーをご利用の際はお一人様につき一杯ドリンクをご注文頂きますようお願い致します。

all prices are subject to a 4.712% hawaii state sales tax. an 18% service charge plus tax will be added to parties of 6 or more. the entire service charge is distributed to your server.

合計額に税金4.71%が加算されます。6名様以上の場合はサービスチャージが自動的に加算されますこと予めご了承下さいませ。全てのサービス料がサーバーに配分されます。

## ...MORE BEACH BAR SIGNATURE COCKTAILS 15

オリジナルカクテル

### 1944 MAI TAI 1944 マイタイ

the original trader vic's mai tai recipe featuring cruzan distiller's signature rum, bacardi silver rum, ferrand dry curaçao, bg reynolds orgeat syrup and fresh lime. this is for the mai tai connoisseur



### KULA STRAWBERRY MOJITO クラ産ストロベリーのモヒート

a taste of local fruit, touch of floral notes and refreshing mint. this is sure to cool you off as you enjoy the hot hawaiian sun. bacardi maestro silver rum, st. germain elderflower liqueur, fresh strawberries, mint and soda



### GUAVA LIMEADE グアバ・ライムエイド

ocean organic vodka, house-made lime sour, with a hint of guava puree strained over fresh ice presents refreshing simplicity

### MOANA SANDS モアナ・サンズ

this 1989 redux is a balanced, refreshing coconut libation fortified with sailor jerry spiced rum, chambord, peach schnapps and blended with orange juice to icy smooth perfection

## TROPICAL DRINKS 14

トロピカルカクテル

### MOANA MAI TAI モアナマイタイ

cruzan aged light rum

### LAVA FLOW ラヴァフロー

cruzan aged light rum

### ISLAND DAIQUIRI アイランドダイキリ

cruzan aged light rum, choice of banana, mango, strawberry or lime.

add **MALIBU FLOAT** マリブフロート 3

### PIÑA COLADA ピナコラーダ

cruzan aged light rum

add **DARK RUM FLOAT** ダークラムフロート 3

### CHI CHI チチ

smirnoff vodka

### BLUE HAWAII ブルーハワイ

smirnoff vodka

## ENJOY ANY COCKTAIL IN A PINEAPPLE

カクテルは全てパイナップルでサーブ出来ます

add 15





## BEER ビール

### DRAFT BEER ドラフト(生)ビール

- BUDWISER** バドワイザー 9  
american style lager, st. louis, missouri
- BUD LIGHT** バドライト 9  
pale lager, st. louis, missouri
- SAM ADAMS** サミュエル・アダムス 10  
seasonal, boston, massachusetts
- BALLAST POINT** バラスト・ポイント・スカルピン 11  
sculpin ipa, san diego, california
- HEINEKEN** ハイネケン 9  
pale lager, netherlands
- KONA LONGBOARD** コナ・ロングボード 9  
lager, kailua-kona, hawaii
- KONA FIRE ROCK** コナ・ファイヤーロック 9  
pale ale, kailua-kona, hawaii
- HONOLULU BEER WORKS, SOUTH SHORE STOUT** 9  
ホノルル・ビア・ワークス、サウスショア・スタウト  
stout, honolulu, hawaii

### LOCAL & IMPORT BEERS 地ビール&輸入ビール

- HONOLULU BEER WORKS, COCOWEIZEN** 8  
ホノルル・ビア・ワークス、ココヴァイツェン  
coconut hefeweizen, honolulu, hawaii
- BLUE MOON** ブルームーン 9  
belgian white ale, denver, colorado
- ASAHI SUPER DRY** アサヒ 9  
lager, japan
- CORONA** コロナ 8  
pale lager, mexico
- MICHELOB ULTRA** ミケロブ・ウルトラ 8  
light lager, st louis, missouri
- COORS LIGHT** クアーズ・ライト 8  
light lager, denver, colorado
- HEINEKEN LIGHT** ハイネケン・ライト 9  
pale lager, netherlands
- O'DOUL'S (NON ALCOHOLIC)** オドールズ(ノンアルコール) 8  
st louis, missouri
- REKORDERLIG PASSION FRUIT CIDER** 9  
レコーダリグ・パッションフルーツ・サイダー  
sweden

one drink minimum per person during hours of operation

コートヤード(中庭)およびビーチバーをご利用の際はお一人様につき一杯ドリンクをご注文頂きますようお願い致します。

all prices are subject to a 4.712% hawaii state sales tax. an 18% service charge plus tax will be added to parties of 6 or more. the entire service charge is distributed to your server.

合計額に税金4.71%が加算されます。6名様以上の場合はサービスチャージが自動的に加算されますこと予めご了承下さいませ。全てのサービス料がサーバーに配分されます。

## WINE ワイン

### CHAMPAGNE & SPARKLING

シャンパン&スパークリングワイン

glass bottle

#### MIONETTO PROSECCO

ミオネット・プロセッコ

italy

14 68

#### CHANDON, BRUT

シャンドン\_ブリュット

napa valley, california

17 70

#### ROEDERER ESTATE, BRUT ROSÉ

ローダーラー・エステート・ブルト・ロゼ

sonoma, california

21 96

### ROSÉ ロゼ

#### B&G ROSE D'ANJOU

B&Gロゼワイン

loire valley, france

10 60

### WHITE 白ワイン

#### MATANZAS CREEK, SAUVIGNON BLANC

マタンザス・クリーク ソーヴィニヨン ブラン

russian river valley, california

14 65

#### CHATEAU STE MICHELLE INDIAN WELLS

CHARDONNAY

シャトー・サン・ミシェル・インディアン・ウェルズ・シャルドネ、

アメリカ・ワシントン州産

columbia valley, washington

14 68

#### ANEW, RIESLING

アニュー リースリング

columbia valley, washington

13 60

### RED 赤ワイン

#### CAYMUS CONUNDRUM, RED BLEND

ケイムス・コヌンドラム・レッド・ブレンド

napa valley, california

16 68

#### QUILT, CABERNET SAUVIGNON

キルト、カベルネ・ソーヴィニヨン

napa valley, california

19 94

#### RODNEY STRONG, CABERNET SAUVIGNON

ロドニー・ストロング、カベルネ・ソーヴィニヨン

sonoma county, california

16 68

#### ACROBAT, PINOT NOIR

アクロバット、ピノ・ノワール

king estate, oregon

16 74

#### TOAD HALLOW, MERLOT

トウドハロ、メルロー

russian river valley, california

15 65

## SPECIALTY NON-ALCHOLIC BEVERAGES ノンアルコールドリンク

- STRAWBERRY LEMONADE** ストロベリーレモネード 6
- PLANTATION ICED TEA** プランテーションアイスティー 6
- UNSWEETENED ICED TEA** アイスティー 5
- LORINA SPARKLING PINK LEMONADE** 7  
スパークリングピンクレモネード
- COCONUT WATER** ココナッツウォーター 7
- ALOE VERA** アロエベラジュース 7
- TROPICAL BREEZE** トロピカルブリーズ 11  
a refreshing blend of guava, pineapple & strawberry,  
coconut cream, orange juice, banana
- SMOOTHIES** スムージー各種 12  
choice of banana, vanilla, mango, pina colada, pineapple, or strawberry
- SOFT DRINKS** 炭酸飲料 5  
pepsi, diet pepsi, mist twst, ginger ale
- JUICE** ジュース 6  
pineapple, cranberry, tomato, orange, grapefruit, lemonade, guava
- HAWAIIAN NATURAL ARTISAN WATER** (bottled still water) 6  
ハワイ天然水
- PERRIER** (bottled sparkling water) ペリエ (炭酸入り) 7
- COFFEE** コーヒー 6

one drink minimum per person during hours of operation

コートヤード (中庭) およびビーチバーをご利用の際はお一人様につき一杯ドリンクをご注文頂きますようお願い致します。

all prices are subject to a 4.712% hawaii state sales tax. an 18% service charge plus tax will be added to parties of 6 or more. the entire service charge is distributed to your server.

合計額に税金4.71%が加算されます。6名様以上の場合はサービスチャージが自動的に加算されますこと予めご了承下さいませ。全てのサービス料がサーバーに配分されます。