

ORGANIC

## HEAVENLY'S Loco Moco with Organic Veggie & Beans \$16.50

RECOMMENDED

100% Big Island Kulana beef, local eggs, ginger soy glaze, 10 grain rice with green beans, broccoli, organic carrot, lentil beans & organic black beans.

### ヘブンリーズ・オーガニック・ベジ&ビーンズ・ロコモコ

ハワイ島のクラナビーフを100%使用。  
十穀米とローカル野菜、オーガニック・レンズ豆、ブラック・ビーンズを  
ふんだんに使用した、ヘブンリー・オリジナル・ロコモコ。



## Good for recovering from JET LAG!

野菜やフルーツの栄養素で時差ぼけした身体を調整!  
到着した日や翌日に最適なブレイクファーストメニュー。



## HEAVENLY'S Morning Veggie \$15.00

"Choice of 3" special healthy breakfast salad sets prepared with vegetables.  
Comes with today's breakfast juice, mini acai bowl, taro & wheat muffin.

### ヘブンリーズ・モーニングベジ

ローカル野菜をふんだんに使用した3種の選べるブレイクファーストセット。  
本日のブレイクファーストジュース、全粒粉&タロマフィン、ミニ・アサイーボウルと共に。

Choose the salad you love. 3種類のサラダからお好きなサラダをお選びください。

#### A. Organic Green Salad

オーガニック・グリーンサラダ  
オーガニック・キャロットドレッシング

#### B. Organic Beans Salad

オーガニック・ビーンズサラダ  
フレッシュケールドレッシング

#### C. Fresh Kale & Organic Quinoa Salad

フレッシュケール&オーガニック・キノアサラダ  
ジンジャーどレッシング



## HEAVENLY'S Breakfast Burrito \$11.50

Organic potato, local tomato, local onion, spinach, avocado, portuguese sausage, scramble egg, cheese & a green salad, organic tortilla chips & papaya. Vegetarian option available.

### ヘブンリーズ・ブレイクファースト・ブリトー

ベジタリアンのお客様には、  
ローカル食材で作ったベジタブル・ブリトーも。



## SUPER FRUIT MORNING

LOCAL  
BIG ISLAND  
BEE HONEY

### Açaí Bowl \$11.00

Served with Big Island  
Bee honey & Hawaiian granola.

#### アサイーボウル

#### A. Mixed Berries Bowl

ミックスベリーボウル

#### B. Hawaiian Fruit Bowl

ハワイアン・フルーツボウル



## Avocado Toast \$12.00 ORGANIC with Organic Lentil Beans Soup

Homemade guacamole, local feta cheese, organic hummus, avocado oil, avocado, organic multigrain bread. with organic lentil beans soup.

### アボカドトーストと自家製レンズ豆のスープ

自家製ワカモレとオーガニック・ハムスをオーガニック・マルチグレインブレッドに。  
付け合わせの自家製レンズ豆のスープは朝から元気の源になります。

**Add Sunny Side Up \$2.00** 目玉焼きをトッピングできます。



### Pitaya Bowl \$11.00

Serve with today's  
local fruit, coconut milk,  
Big Island Bee honey  
& Hawaiian granola.

#### ピタヤボウル



☆Our products are locally grown and may vary day by day depending on what's available. ローカル食材を使用している為、日によってファーム、グリーンの種類が異なる場合がございます。

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions. Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy. Not all ingredients are listed in the menu. Parties of 6 or more will be charged 18% gratuity. 6名様以上のグループには、18%のチップを加算させていただきます。





# DESSERT



## Hawaiian Ginger Crème Brûlée \$8.50

Local egg custard with ginger flavor  
Maui cane sugar caramel.

ハワイアン・ジンジャー・クレームブリュレ



## House Made Kona Coffee Tiramisu \$7.50

自家製コナコーヒー・ティラミス



## “Pina Colada” Hawaiian Crown Pineapple & Coconut Gelato \$8.00

ハワイアンクラウン・パイナップルと  
ココナッツ・ジェラートのピニャコラーダ

# ICE CREAM



## “COLD FYRE” Local Artisan Ice Cream

All natural artisan ice cream.

コールドフィーレ・アイスクリーム

コールドフィーレ カンパニーの“ローカル職人 アイスクリーム”

2Choice \$7.00  
1Choice \$4.50

Choose ice cream as you love. 下記よりお好みのアイスクリームをお選びください

**A. Lilikoi**  
リリコイ

**B. Vanilla**  
バニラ

**C. Kona Coffee**  
コナコーヒー

☆Our products are locally grown and may vary day by day depending on what's available. ローカル食材を使用している為、日によってファームの種類が異なる場合がございます。

Consuming raw or under cooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness, especially if you have certain medical conditions. Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy. Not all ingredients are listed in the menu. Parties of 6 or more will be charged 18% gratuity. 6名様以上のグループには、18%のチップを加算させていただきます。