HEAVENLY'S RECOMMENDED PUPUS

LOCAL

Local Pork & Local Cilantro Gyoza $9.80

ローカルポークのパクチー餃子

Big Island Ginger Ahi Poke with Local Kale Salad* $14.50 LOCAL

近海マグロの "ビッグアイランド・ジンジャーアヒポキ" とローカルケールのサラダ

*..... The asterisk represents raw (un-cooked) items.

Kauai Garlic Shrimp with Local Kale, Grilled Local Corn 5pc $15.00

カウアイ・ガーリックシュリンプ LOCAL

ケールサラダ、グリルローカルコーン添え

PUPUS FROM SEA

Mahi Mahi Fish Tacos 1pc $7.50

with Hawaiian Crown Pineapple Salsa

"マヒマヒ" フィッシュタコス パイナップルクラウン・サルサ添え

Kauai Shrimp & Local Veggies Summer Roll $7.50

カウアイ・シュリンプとローカル野菜の生春巻き

Kona "Kanpachi" Coconut Ceviche* $13.50

with Organic Cilantro

コナ産カンパチ ハーツオブパームと
オーガニック・コリアンダーのココナッツセビーチェ LOCAL

*..... The asterisk represents raw (un-cooked) items.

PUPUS FROM LAND

Organic Buffalo Chicken Wings $8.00

オーガニック・バッファロー・チキンウィング ORGANIC

Manoa Lettuce Wrap $12.00

with Local Ground Pork

ローカルポークのマノア・レタスラップ LOCAL

HEAVENLY's Favorite Cured Meat & Naked Cow Local Cheese Platter $16.00

ヘブンリー "特選" 冷製ミートと
ネイキッドカウチーズの盛り合わせ

☆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頂きます。

VEGGIE PUPUS

Avocado Guacamole $9.50 RECOMMENDED
with Local Sweet Purple Potato Chips & Tortilla
アボカドのワカモレ
ローカルスイートパープルポテト・チップスとトルティーヤ添え

Organic Edamame Hummus $7.50 ORGANIC
オーガニック枝豆のハムス

Local Spiced Organic Potato Wedges $6.80
ローカルスパイス "オーガニック" フライドポテト ORGANIC

Organic Mushroom Marinade $7.00
オーガニック・マッシュルームのマリネ ORGANIC

SALAD

Green Cobb Salad $14.00
Fresh Kale Dressing LOCAL
Local kale, tomato, quinoa, corn, sprout beans, broccoli & avocado with fresh kale dressing. RECOMMENDED
グリーン・コブサラダ フレッシュケールドレッシング

ADD **Organic Chicken** $4.50

Organic Carrot Salad $12.00
Organic carrot & glaces, local green salad & organic carrot dressing. ORGANIC
オーガニック・キャロットサラダ

Organic Beet Salad $13.50
with Organic Arugula, Local Papaya & Feta Cheese ORGANIC LOCAL
オーガニック・ビーツのサラダとフェタチーズ

SOUP

LOCAL
Local Sweet Corn Cream Soup
ローカルスイートコーン・クリームスープ
$7.00

Onion Gratin Soup
オニオン・グラタンスープ
$7.00

☆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頂きます。

MAINDISH

HEAVENLY Special DINNER MENU

LOCAL

Big Island "Niihau Ranch" Lamb Chops (9oz) $35.00

Roasted with Herb Breadcrumbs, Organic Zucchini, Eggplant & Lilikoi Balsamic Sauce

ビックアイランド・ニイハウ牧場ラムチョップ ハーブパン粉焼き
オーガニック野菜とリリコイ・バルサミコソース

旨味たっぷりの希少なハワイ島産ラムを柔らかくロースト。
パッションフルーツとバルサミコの酸味とともにお楽しみください。

NIIHAU RANCH

Big Island Kulana Ranch Ribeye Steak

Local Pork Big Island Ginger Saute

Organic Miso Cod

Big Island Kulana Ranch Ribeye Steak (8oz) $29.00

with Local Grilled Vegetables, Truffle Sauce

Onion, local tomato, local sweet purple potato.

RECOMMENDED LOCAL

ビッグアイランド・クラナ・リブアイステーキ
地産野菜のグリル添え トリュフバターソース

Big Island Ginger Pork Saute $25.00

with Roast Local Tomato & Kale Salad

LOCAL

ビッグアイランド・ジンジャーポークソテー
ローストローカルトマトとケールサラダ添え

Organic Miso Cod $17.50

ORGANIC LOCAL

with Kale Saute, Cauliflower, Broccoli, Radish & Micro Shiso Leaves

ローカルケールと銀ダラのオーガニック味噌焼き

PASTA

Organic Rigatoni Big Island Meat Sauce $18.00

with Organic Eggplant & Parmigiano Cheese

RECOMMENDED ORGANIC

ビックアイランドビーフとオーガニック茄子の ミートソース・リガトーニ

Kauai Shrimp Ravioli Local Herb Cream Sauce $18.50

with Organic Cauliflower Saute

LOCAL

カウアイ・シュリンプのラビオリ ローカル・ハーブ・クリームソース
オーガニック・カリフラワーソテー添え

Organic Rigatoni Big Island Meat Sauce

Kauai Shrimp Ravioli

☆**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頂きます。

RICE & PHO

Kauai Shrimp & Big Island Ginger Paella $25.00

Kauai shrimp, big island ginger, sea asparagus,
white fish caviar & sea asparagus aioli sauce

カウアイ・シュリンプ&ビッグアイランドジンジャーパエリア

カウアイ島産の海老の旨味がたっぷりつまった
スープをベースにした濃厚な味わいのパエリア。
香ばしい海老の香りとシーアスパラガス、
ゴールドキャビアの塩味とともに
お楽しみください。

LOCAL

HEAVENLY Special DINNER MENU

HEAVENLY'S Loco Moco $17.50

with Organic Veggie & Beans

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

RECOMMENDED ORGANIC

ハワイ島の100%クラナビーフや十穀米とローカル野菜、
ビーンズを使ったオリジナル・ロコモコ。

Hainanese Organic Chicken Rice $18.00

Hainanese organic chicken, local kale, local cilantro,
local chili pepper & papaya, homemade chicken ginger soup.

ハイナン・オーガニック・チキンライス
パパイヤと自家製チキンジンジャースープ添え

ORGANIC

Organic Coconut Green Curry $17.00

with Organic Vegetables

オーガニック・ココナッツ・グリーンカレー

LOCAL ORGANIC

Choose of Chicken or Shrimp. チキン or シュリンプをお選びください

A. Organic Chicken
オーガニック・チキン

B. Kauai Shrimp
カウアイ・シュリンプ

Hainanese Organic Chicken Rice

Organic Coconut Green Curry

Hawaiian Pho Noodles

Organic Tahini Cold Tantan Pho

Hawaiian Pho Noodles $14.50 LOCAL

with Local Pork & Local Green

Hawaiian style pho noodle with local basil & cilantro

ローカルポークとローカル小松菜のハワイアン・フォー

Organic Tahini Cold Tantan Pho $15.50

with Local Pork & Organic Arugula

"冷製"ローカルポークとルッコラのタヒニ坦坦フォー

ORGANIC LOCAL

☆**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頂きます。

BREAKFAST ALL DAY

Our breakfast menu is available during dinner service.
OPEN 6:30am~
ブレックファーストメニューはディナーでもご注文できます!

ORGANIC

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

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、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。

RECOMMENDED

LOCAL

Local Eggs Flat Omelette $16.00

3 fluffy local egg flat omelette with taro & wheat muffin,
Organic green salad, organic mushroom, local avocado, local tomato, local sweet purple potato.

ローカルエッグ・フラットオムレツ

ローカルエッグとバラエティー豊かなローカル野菜を使用したフラットオムレツ。

Add Portuguese Sausage $3.00 / **Kauai Shrimp** $4.00

お好みでポルトギューズ・ソーセージ($3.00) / カウアイ・シュリンプ($4.00)をトッピングできます。

LOCAL

Local Eggs Benedict $16.00

Homemade hollandaise sauce with lilikoi butter, poached local eggs served with Okinawa purple potato & fresh local salad. Wheat muffin.

RECOMMENDED

ローカルエッグベネディクト

リリコイバターが隠し味の自家製オランデーズソース、ローカルエッグに紫芋の大学芋。

Choose eggs benedict as you love. お好きなエッグベネディクトをお選びください。

- **A. Local Pork Belly** ローカルポークベリー
- **B. Kalua Pig** カルア・ピッグ
- **C. Local Tomato & Local Avocado** ローカルトマト&ローカルアボカド
- **D. Salmon & Spinach** サーモン & スピナッチ

Big Island Honey French Toast $15.00

Locally made sweet bread, Organic vanilla & whipped cream.

ビッグアイランドハニー・フレンチトースト

焼き立てパンにローカルエッグ、ローカルフルーツをトッピング。

LOCAL BIG ISLAND BEE HONEY

Choose french toast as you love. お好きなフレンチトーストをお選びください。

- **A. Blueberry Compote & Acai Berry** ブルーベリーコンポート&アサイーベリー
- **B. Mixed Berries** ミックスベリー
- **C. Hawaiian Fruit** ハワイアン・フルーツ
- **D. Chocolate & Banana** チョコレート&バナナ

SUPER FRUIT MORNING

Açai Bowl $11.00

LOCAL BIG ISLAND BEE HONEY

Served with Big Island Bee honey & Hawaiian granola.

アサイーボウル

スーパーフルーツ アサイーにビッグアイランド
ウィレライキハニーとハワイ産グラノーラをトッピング。

- **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

LOCAL BIG ISLAND BEE HONEY

Pitaya Bowl $11.00

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

ピタヤボウル

栄養効果抜群のピタヤボウル
フレッシュ・ローカルフルーツと共に!

☆**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頂きます。

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

COLDFYYRE
All Natural Artisan Ice Cream from the Small Family Farms of Hawai'i

"COLD FYYRE" Local Artisan Ice Cream

2Choice $7.00
1Choice $4.50

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"

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	B. Vanilla	C. Kona Coffee
リリコイ	バニラ	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頂きます。