DINNER MENU



お会計はテーブルにてお願い致します。

¥600

		2071	11100 / 111000 1
2	BEER		
	アサヒスーパードライ〈中瓶〉		¥550
	本日のクラフトビール		¥黒板にて
0	WINE		
	本日の赤ワイン		¥黒板にて
	本日の白ワイン		¥黒板にて
2	WHISKY		
	ジムビーム	ロック	¥400
		水割り	¥400
	ハイボール		¥450
	コークハイ		¥500
Z	COCKTAIL		
	カシスソーダ		¥450
	カシスミルク		¥450
	カシスオレンジ		¥450
	カシスグレープフルーツ		¥450
	カシスグァバ		¥450
	ピーチソーダ		¥450
	ピーチオレンジ		
	ピーチウーロン		¥450
	E-7-0-02		¥450
	マスカット〈ミスティア〉	ロック	¥450
	マスカットソーダ		¥500
	マスカットグレープフルーツ		¥600

マスカットジンジャー

マリブソーダ		¥450
マリブオレンジ		¥500
マリプミルク		¥500
マリブコーク		¥550
和歌山県産クラフトジン〈香立〉	ロック	¥500
ジンリッキー		¥550
ジンコーク		¥700
ジンジンジャー		¥750
UME		
和歌山県産〈中野梅酒〉	ロック	¥400
	水割り	¥400
	ソーダ割り	¥450
Ø SHOCHU		
奈良県産〈金宮〉	ロック	¥400
	水割り	¥400
	ソーダ割り	¥450
SOUR	コーラ割り	¥500
自家製ジンジャーレモンサワー		¥450
グレープフルーツサワー		¥450
グァバサワー		¥450
,,,,		1430

¥350

COFFEE

ウーロン茶

ハワイアンブレンド	$(\ \ ICE\ \diagup\ \ HOT\ \)$	¥400
コナブレンド〈チョコレートマカデミアナッツ〉	(HOTのみ)	¥600
カフェオレ	(ICE / HOT)	¥500
TEA 和紅茶〈丹沢ゴット・オブ・マウンテン〉	(ICE / HOT)	¥400
SOFTDRINK 自家製クラフトジンジャーエール		¥400
コカ・コーラ		¥350
オレンジジュース		¥350
グレープフルーツジュース		¥350
ピンクグァバジュース		¥350

駿河湾産しらすのハラベーニョビクルス和 駿河湾産しらすの出汁醤油和え 店主厳選!生ハム

× APPETIZER

ウフマヨネーズ

¥300

トロトロの味玉に自家製オリジナルマヨソースをかけました。 思わず「うふっ」となってしまう一品です。

季節のお漬物

¥300

カレーのトッピングとしても大活躍の自家製お漬物を 一品としてご提供!内容は里板にて!

アンチョビオリーブ

¥300

塩味がお酒と相性ばっちり! すぐにご提供できるスピードメニューです。

オリジナルコールスロー

¥300

和歌山県産梅酢を使用し、 塩味のきいたさっぱりコールスローです。

駿河湾産しらすのハラペーニョピクルス和え

ハラペーニョの爽快な辛さがしらすと相性ばっちり!

駿河湾産しらすの出汁醤油和え

¥300

¥300

出汁醤油で漬けたたっぷりのしらすに卵黄を乗せました。

店主厳選!生ハム

¥400

地域によって味の変わる生ハムを 店主の気まぐれで産地を変えてご提供!

タンドリーチキンのシーザーソースがけ

¥450

国産鶏をたっぷりのスパイスで漬け込み、高温のオーブンでこんがり焼き上げました。 漁厚なシーザーソースとスパイスの組み合わせをお楽しみください。

表示価格はすべて税込です。



ムール貝の白ワイン蒸し

¥600

カナダ産のムール貝を白ワインで蒸し焼き、 仕上げにバター醤油を合わせた間違いない1品。

メキシカンナチョス

¥650

幻の豚「富士湧水ポーク」をたっぷりのスパイスで煮込み、チーズをトッピング。 揚げたてのトルティーヤチップスに絡めてお召し上がりください。

ハニーマスタードチキン

¥800

カリッと揚げたフライドチキンに特製ハニーマスタードソースをたっぷりかけました。お好みではちみつをかけて、お召し上がりください。

* その他、期間限定メニューは黒板にて!



× SALAD

駿河湾産しらすとトマトのサラダ

フルサイズ (約2人前) ¥550 ハーフサイズ (約1人前) ¥400

生ハムのシーザーサラダ

フルサイズ (約2人前) ¥650 ハーフサイズ (約1人前) ¥450

スパイスフライドポテト スパイスフライドチキン ふわふわオムレツのスパイスがけ

× SPICE

\ スパイスが選べる! 一品料理/

「国産山椒・四川山椒・有機黒胡麻・有機白胡麻・唐辛子・秦野産緑茶・みかんの皮」

<u>®スモークBBQコーヒーフレーバー</u>「燻製パプリカ・コーヒー粉・黒胡椒・ガーリック・バジル・オレガノ」

<u>©ケイジャンミックス</u> 「パプリカ・ガーリック・唐辛子・黒胡椒・バジル・オレガノ」

スパイスフライドポテト ¥300

スパイスフライドチキン 3 P ¥350 5 P ¥550

ふわふわオムレツのスパイスがけ ¥400

*プレーンのご用意もございます!



わりハンバーグステ 牛ザブトンステーキ15 ミートボールとモッツァレラのオーブン焼き

× MAIN

\3種のスパイス食べ比べ!/

七味山椒

「国産山椒・四川山椒・有機里胡麻・有機白胡麻・唐辛子・秦野産緑茶・みかんの皮」

スモークBBQコーヒーフレーバー

「燻製パプリカ・コーヒー粉・黒胡椒・ガーリック・バジル・オレガノ」

ケイジャンミックス

「パプリカ・ガーリック・唐辛子・里胡椒・バジル・オレガノ」

こだわりハンバーグステーキ 130g

¥1.200

国産の和牛とカナダ産、オーストラリア産の牛肉を合わせ、スパイスと手捏ねしました。 肉の味わいが楽しめるようオーブンで長時間じっくり焼き上げるため、 ご提供までに少々お時間頂戴いたします。

希少部位!牛ザブトンステーキ150g

¥2.100

アメリカ産の肉質が柔らかく、程よい脂の乗った香ばしい香りの「ザブトン」を しっとりジューシーに焼き上げました。

* ライスのみ ご用意可能です!

¥150

\ スキレット料理/

焼きチーズカレー

¥1,000

当店の人気メニュー「キーマカレー」をスキレットでオープン焼きにしました。 たっぷりのチーズと一緒にお召し上がりください。

ミートボールとモッツァレラのオーブン焼き ¥1.900

お肉の配合にこだわったミートボールをモッツァレラチーズを高温のオーブンで焼き上げ、 仕上げにオリジナルスパイスをふりかけました。 よくのびるチーズもぜひお楽しみください!



キーマカレーの味玉のせ

¥950/ハーフ¥600

幻の豚「富士湧水ポーク」を使用。 味玉と季節のお漬物をトッピングしました。

魯肉飯

¥950/ハーフ¥600

幻の豚「富士湧水ポーク」を八角や山椒、花椒と共に数時間煮込みました。 半熟味玉と、季節のお漬物とよく混ぜてお楽しみください。

バターチキンカレー

¥1,100/ハーフ¥650

オーブンでこんがり焼いた国産鶏のタンドリーチキンを 鶏出汁、トマト、落花生ペースのルーで煮込んだチキンカレーです。



2種盛り

・キーマカレー×魯肉飯

¥1,150/ハーフ¥700

・キーマカレー×バターチキンカレー

¥1,250/ハーフ¥750



3種盛り

・PONOカレースペシャル

¥1,350/ハーフ¥800

キーマカレー×バターチキンカレー×魯肉飯の贅沢な3種盛りで食べ応え抜群! それぞれの違いを味わいながら、お好みで混ぜてお楽しみください。

\ 選べる辛さ! /

マイルド ・ 中辛 ・ 辛口

激辛 (+¥50) · 超激辛 (+¥100)

※キャロライナ・リーバー使用

\選べるトッピング /

・ハラペーニョピクルス +¥100 ・さっぱりトマトサルサ +¥100 ・燻製フライドポテト(1枚) +¥100

・炙りチーズ +¥150 ・辛口トマトサルサ +¥150



肉汁あふれる!ビーフハンバーガー PONO's JUN

★ BURGER PLATE バンズは「こなkona工房」さん特注!

プルドポークバーガー

¥1.200

オリジナルのBBQスパイスをマリネした豚肉をオープンでじっくり焼き上げました。 自家製のコールスローとBBQソースでお楽しみください。

肉汁あふれる!ビーフハンバーガー

¥1.250

こだわりのビーフパテは国産の和牛、アメリカ産の牛肉などを合わせ、 スパイスと手捏ねで仕上げました。 オリジナルブレンドチリパウダー、アンチョビマヨネーズ、 照り焼きソースのバランスがクセになる味です!

サーフ&ターフバーガー

¥2.500

山の幸と海の幸を一つにした、豪華なプレート。 ザプトンステーキとガーリックシュリンプのフライをハンバーガーにしました。 ボリューム満点のハンバーガーです。

\ 選べるトッピング /

・ハラペーニョピクルス	+¥100
・目玉焼き	+¥100
・超激辛スパイス	+¥100
・ビーフパテ追加 (ビーフハンパーガーのみ) 1枚	+¥500
・ヒーノハノ追加(ヒーノハノハーカーのみ)1次	T +300

X BURRITO PLATE

PONO's ブリトー

¥1.300

自家製のモチモチ生地でスパイシータコミートを包みました。 ターメリックライスも入り、大満足な一品です。 1/2カットでシェアにも最適!

× KIDS

キッズキーマカレー

¥500

キッズハンバーグプレート

¥600

秦野産緑茶のシフォンケーキ しっとり濃厚ガトーショコラ 泰野産和紅茶のチーズケーキ

× DESSERT

自家製バニラアイス

¥300

秦野産緑茶のシフォンケーキ

¥350

秦野産の緑茶を使用した、しっとりフワフワのシフォンケーキ。

しっとり濃厚ガトーショコラ

¥400

カカオ**72%**のクーベルチュールを使用した、 甘すぎずクドくないガトーショコラ。 たっぷりクリームを使用し、濃厚に仕上げました。

\ はだのブランド認証 /

秦野産和紅茶のチーズケーキ

¥400

秦野産の和紅茶「ゴッド・オブ・マウンテン」をふんだんに使用し、 北海道産のチーズと合わせた、紅茶香る濃厚なチーズケーキ。

* その他、期間限定デザートは黒板にて!



LUNCH MENU



お会計はテーブルにてお願い致します。

お食事メニューは全てミニサラダ付きです。 ランチドリンクセット (+¥200) あり!

ランチのみ90分制とさせて頂きます。 混雑時には90分を目安にお声掛けさせて頂く場合がございますので、ご了承ください。



レー×鲁肉飯

MEAT & SPICE

キーマカレーの味玉のせ

¥950

* こちらのメニューは全てミニサラダ付き

次ページにランチドリンクセット (+¥200) あり!

幻の豚「富士湧水ポーク」を使用。 味玉と季節のお漬物をトッピングしました。

魯肉飯

¥950

幻の豚「富士湧水ポーク」を八角や山椒、花椒と共に数時間煮込みました。 半熟味玉と、季節のお漬物とよく混ぜてお楽しみください。

バターチキンカレー

¥1,100

オープンでこんがり焼いた国産鶏のタンドリーチキンを 鶏出汁、トマト、落花生ベースのルーで煮込んだチキンカレーです。



2種盛り

・キーマカレー×魯肉飯

¥1,150

・キーマカレー×バターチキンカレー

¥1,250



3種盛り

· PONOカレースペシャル

¥1,350

キーマカレー×バターチキンカレー×魯肉飯の贅沢な3種盛りで食べ応え抜群! それぞれの違いを味わいながら、お好みで混ぜてお楽しみください。

∖選べる辛さ! /

マイルド ・ 中辛 ・ 辛口

激辛 (+¥50) ・ 超激辛 (+¥100)

※キャロライナ・リーパー使用

\ 選べるトッピング /

・ハラペーニョピクルス +¥100 ・さっぱりトマトサルサ +¥100 ・燻製フライドポテト(1枚) +¥100

・炙りチーズ +¥150 ・辛口トマトサルサ +¥150

下部にランチドリンクセット(+¥200)あり! *こちらのメニューは全てミニサラダ付き

タコライスのトマトサルサのゼ ハニーマスタードチキンプレート こだわりハンバーグのロコモコ プルドポークバーガ

肉汁あふれる!ビーフハンバーガ

HAWAIIAN PLATE

タコライスのトマトサルサのせ

¥1.100

幻の豚「富士湧水ポーク」をたっぷりの香辛料で煮込み、スパイシーに仕上げました。 フレッシュトマトのサルサと、自家製シーザードレッシングをよく混ぜてお楽しみください。

ハニーマスタードチキンプレート

¥1.100

カリッと揚げたフライドチキンに特製ハニーマスタードソースをたっぷりかけました。 お好みではちみつをかけて、お召し上がりください。

こだわりハンバーグのロコモコ

¥1,250

ハワイの定番料理。

ホワイトグレービーソース テリヤキシーザーソース

\ 選べるソース! /

ハンバーグは国産の和牛とカナダ産、オーストラリア産の 牛肉を合わせ、スパイスと手捏ねで仕上げました。 選べるソースでお楽しみください。

X BURGER PLATE

バンズは「こなkona工房」さん特注!

プルドポークバーガー

¥1.200

オリジナルのBBQスパイスをマリネした豚肉をオープンでじっくり焼き上げました。 自家製のコールスローとBBQソースでお楽しみください。

肉汁あふれる!ビーフハンバーガー

¥1.250

こだわりのビーフパテは国産の和牛、アメリカ産の牛肉などを合わせ、 スパイスと手捏ねで仕上げました。 オリジナルプレンドチリパウダー、アンチョビマヨネーズ、 照り焼きソースのバランスがクセになる味です!

、選べるトッピング /

・ハラペーニョピクルス

+¥100 +¥100

目玉焼き

超激辛スパイス

+¥100

+¥500

・ビーフパテ追加(ビーフハンバーガーのみ) 1枚

* ランチドリンクセット

+¥200

ハワイアンブレンドコーヒー (ICE · HOT) 秦野産和紅茶 (ICE · HOT) 自家製クラフトジンジャーエール / コカ・コーラ ウーロン茶 / オレンジジュース グレープフルーツジュース / ピンクグァバジュース

店主厳選!生ハム スパイスフライドポテト スパイスフライドチキン

× APPETIZER

ウフマヨネーズ

¥300

トロトロの味玉に自家製オリジナルマヨソースをかけました。 思わず「うふっ」となってしまう一品です。

季節のお漬物

¥300

カレーのトッピングとしても大活躍の自家製お漬物を 一品としてご提供!内容は黒板にて!

店主厳選!生ハム

¥400

地域によって味の変わる生ハムを 店主の気まぐれで産地を変えてご提供!

× SPICE

\ スパイスが選べる! 一品料理 /

(A)七味山椒

「国産山椒・四川山椒・有機里胡麻・有機白胡麻・唐辛子・秦野産緑茶・みかんの皮」

BスモークBBQコーヒーフレーバー 「燻製パプリカ・コーヒー粉・黒胡椒・ガーリック・バジル・オレガノ」

「パプリカ・ガーリック・唐辛子・黒胡椒・バジル・オレガノ」

スパイスフライドポテト

¥300

スパイスフライドチキン

3 P ¥350

5 P ¥550



× SALAD

駿河湾産しらすとトマトのサラダ ¥550

生ハムのシーザーサラダ ¥650

*サラダは約2人前

× KIDS

キッズキーマカレー ¥500

キッズハンバーグプレート ¥600



秦野産緑茶のシフォンケーキ しっとり濃厚ガトーショコラ 泰野産和紅茶のチーズケーキ

× DESSERT

自家製バニラアイス

¥300

秦野産緑茶のシフォンケーキ

¥350

秦野産の緑茶を使用した、しっとりフワフワのシフォンケーキ。

しっとり濃厚ガトーショコラ

¥400

カカオ**72%**のクーベルチュールを使用した、 甘すぎずクドくないガトーショコラ。 たっぷりクリームを使用し、濃厚に仕上げました。

\ はだのブランド認証 /

秦野産和紅茶のチーズケーキ

¥400

秦野産の和紅茶「ゴッド・オブ・マウンテン」をふんだんに使用し、 北海道産のチーズと合わせた、紅茶香る濃厚なチーズケーキ。

* その他、期間限定デザートは黒板にて!



COFFEE

ハワイアンブレンド	(ICE / HOT)	¥400
コナブレンド〈チョコレートマカデミアナッツ〉	(HOTのみ)	¥600
カフェオレ	(ICE / HOT)	¥500

TEA

和紅茶〈丹沢ゴ、	ット・オブ・マウンテン〉	(ICE /	HOT	¥400

Ø SOFTDRINK

自家製クラフトジンジャーエール	¥400
コカ・コーラ	¥350
オレンジジュース	¥350
グレープフルーツジュース	¥350
ピンクグァバジュース	¥350
ウーロン茶	¥350

BEER

アサヒスーパードライ〈中瓶〉	¥550
本日のクラフトビール	¥黒板にて

お食事をご注文の方は、セット料金にてご提供させていただきます!

* ランチドリンクセット +¥200

ハワイアンブレンドコーヒー (ICE・HOT) / 秦野産和紅茶 (ICE・HOT) 自家製クラフトジンジャーエール / コカ・コーラ / ウーロン茶 オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ピンクグァバジュース