genius lounge

PLEASE OBSERVE DINING RULES WITH ALOHA DURING COVID-19

- **Absolutely No alcohol service or consumption past 2 am. (Strictly enforced by Liquor Commission.)**

As a courtesy to waiting guests, we appreciate you keeping your dining experience to under 2 hours due to high volume of reservations.

An 18% Gratuity will be added automatically for parties of six(6) or more.

Thank you and stay safe everyone!!

MAHALO

HAPPY HOUR

-6PM TO 7 PM-

BEER

Kirin Draft	$4.00
Hana Hou Hefe	$6.00
Aloha Blonde Ale	$6.00
Skinny Jeans IPA	$5.00
Big Swell	$5.00
Bikini Blonde	$5.00
Pineapple Mana	$5.00
Kona Longboard	$5.00
Big Wave	$5.00

WINE

House Champagne	$6.00
House Red	$6.00
House White	$6.00

SAKE

House Sake	$8.00
House Nigori	$8.00

WELL DRINKS

Vodka, Tequila, Rum, Gin, Whisky, Cassis	$6.00

MOJITO

Regular Mojito	$10.00
Mango Mojito	$11.00
Lilikoi Mojito	$11.00

TROPICAL COCKTAILS

Maitai	$9.00
Blue Hawaii	$9.00
Pina Colada	$9.00
Lava Flow	$9.00
Margarita	$9.00

NON ALCOHOL SPECIAL

Bartender's Special	$5.00

FOOD

Edamame	$5.00
Curly Fries	$6.00
Curly Fries Cajun or Garlic	$7.00
Kimchee Takowasa	$6.00
Karaage	$8.00
Original Ahi Poke	$13.00
Shoyu/ Miso/ Spicy	
Deep Fried Calamari	$13.00
Green Salad	$8.00
Garlic Shrimp	$13.00
Small Kalua Pork Nachos	$10.00
Garlic Ahi Steak	$20.00
Island Egg Omelet Rice	$13.00
100% Beef Loco Moco	$14.00
Yuzu Chicken	$14.00

GENIUS LOUNGE
sake bar & grill

Supporting Local

NOW SERVING

Ola HARD SELTZER

GROWN *and* MADE *in* HAWAI'I

110 CALORIES	GLUTEN-*free*	ORGANIC

Hawaiian HIBISCUS LAVENDER

ABV 4.8%

$7.00

This Seltzer is inspired by the crisp, refreshing flavors of Southern France (Rosé, anyone?), balancing the bright red tartness of Hibiscus tea with earthy-floral lavender. Additionally, we worked a little magic with another minor ingredient to stabilize the beautiful red-pink color and add even more complexity. It's subtle and intense at the same time, a rare combination!

Hawaiian LEMONGRASS

ABV 4.8%

$7.00

Slightly more unusual is our Lemongrass flavor, using whole, mature lemongrass grown throughout the state – a glorious lemongrass tea on its own, but absolutely unique and delicious in our Seltzer!

CRAFTED *in* KAILUA-KONA

USDA ORGANIC

GENIUS LOUNGE
sake bar & grill

Supporting Local

NOW SERVING

Ola HARD SELTZER

GROWN *and* MADE *in* HAWAI'I

110 G9G{GxGŠ	G>GyGTG•GcGxGŠ	オーガニック

Hawaiian HIBISCUS LAVENDER

ハワイアン・ハイビスカス
ラベンダー味

$/ & 4.8%

$7.00

南フランスのロゼにインスピレーションを受け、さわやかなハイビスカスティーとラベンダーの香りを組み合わせた少し酸味の効くテイストです。

Hawaiian LEMONGRASS

ハワイアン・レモングラス味

$/ & 4.8%

$7.00

ハワイの太陽のもとで育ったレモングラスを使用した、ほんのり苦みの感じする甘さ控えめのテイストです

CRAFTED *in* KAILUA-KONA

USDA ORGANIC

HAWAIIAN DRINK MENU

REGULAR MOJITO 12 レギュラーモヒート	**COCONUT MOJITO 13** ココナッツモヒート	**PINEAPPLE MOJITO 13** パイナップルモヒート
MANGO MOJITO 13 マンゴモヒート	**GUAVA MOJITO 13** グアバモヒート	**LI HING MUI MOJITO 13** リヒンムイ モヒート
LILIKOI MOJITO 13 リリコイモヒート	**TROPICAL MOJITO 13** トロピカルモヒート	**STRAWBERRY MOJITO 13** ストロベリーモヒート

WAIKIKI BREWING DRAFT
ワイキキブリューイング生

Hana Hou Hefe
ハナ ホウ ヘフェ

$8

STYLE: AMERICAN WHEAT ALE
ABV: 5.8% IBU: 15HOP
BILL: PAHTO, GR NORTHERN BREWER, CENTENNIALMALT
TASTING NOTES: CRISP, REFRESHING, BRIGHT & CITRUSY

SKINY JEANS
スキニー ジーンズ

$8

STYLE: WEST COAST IPA
ABV: 6% IBU: 56HOP
BILL: MOSAIC, SIMCOEMALT
TASTING NOTES: TROPICAL, PINEY, DRY

ALOHA SPIRIT BLONDE
アロハスピリットブロンド

$8

STYLE: BLONDE ALE
ABV: 4.6% IBU: 18HOP
BILL: PAHTO, GR NORTHERN BREWER, CASCADEMALT
TASTING NOTES: LIGHT, REFRESHING, LAGER-LIKE

HAWAIIAN DRINK MENU

Original Cocktail, Frozen, & Hawaiian Beer

DRAFT BEER

KIRIN DRAFT キリン一番搾り 生	$6
STELLA DRAFT ステラ 生	$7

HAWAIIAN BEER

KONA BREWING Co. $7

- LONGBOARD ロングボード
- BIG WAVE ビッグウェーブ
- CASTAWAY IPA キャスタウェイ
- PINEAPPLE PILSNER パイナップルピルスナー

MAUI BREWING Co. $7

- BIKINI BLONDE ビキニブロンド
- BIG SWELL ビッグスウェル
- COCONUT HIWA ココナッツ ヒワ $8
- PINEAPPLE MANA パイナップルマナ

BOTTLE BEER

COORS LITE クアーズライト	$6
CORONA コロナ	$7
BLUE MOON ブルームーン	$7
HEINEKEN ハイネケン	$6
BUDWEISER バドワイザー	$6
BUD LIGHT バドライト	$6
GUINESS ギネス	$8
ORION オリオン	$8
MILLER LITE ミラーライト	$6
DEAD GUY デッドガイ	$7
ANGRY ORCHARD CRISP APPLE アングリーオーチャード クリスプアップル	$7

TROPICAL COCKTAILS

SAILOR JERRY MAITAI セイラージェリーマイタイ $12
sailor Jerry Rum, Orange Curacao, Orgeat Syrup, Orange Juice, Pine Juice, Dark Rum

BLUE HAWAII ブルーハワイ Regular/Frozen $12
Light Rum, Blue Curasao, Pine Juice

WAIKIKI PARROT ワイキキパロット $12
Coconut Rum, Peach Schnapps, Red Bull, Pine Juice

HULA SWAY フラスウェイ $12
Rum, Coconut Cream, Pine Juice, Triple Sec

HONOLULU COSMO ホノルルコスモ $12
Hawaiian Rum, Triple Sec, Pine Juice, Lime Juice, Cranberry Juice

FROZEN COCKTAILS

PINA COLADA ピニャコラーダ $12
Light Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice

LAVA FLOW ラヴァ フロー $13
Light Rum, Coconut Cream, Pineapple Juice, Strawberry Puree

CHI CHI チチ $12
Vodka, Coconut Cream, Pineapple Juice

DAIQUIRI ダイキリ Regular/Frozen $12
Light Rum, Lime Juice, Sugar
Strawberry, Mango, Lilikoi, Tropical +$1

MARGARITA マルガリータ Regular/Frozen $12
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Syrup
Strawberry, Mango, Lilikoi, Tropical +$1

genius lounge

GENIUS DRINK MENU

Wines, Sakes, & Shochus

SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
HOUSE SPARKLING ハウススパークリング	$8	$37
CHANDON/CALIFORNIA シャンドン / カリフォルニア		$75
CHANDON ROSE/CALIFORNIA シャンドンロゼ / カリフォルニア		$75
VEUVE CLICQUOT/FRANCE ヴーヴ クリコ / フランス		$165
DON PERIGNON/FRANCE ドンペリニヨン / フランス		$500

WHITE WINE

Light ↑ Dry

	Glass	Bottle
HOUSE WHITE ハウスワイン白 *chardonnay*	$8	$37
MIMI CHARDONNAY ミミ シャルドネ *Horse Heaven Hills, Washington*		$45
FERRARI CARANO FUME BLANC California フェラリ・カラノ・フュメブラン		$45
CHATEAU STE MICHELLE CHARDONNAY/CA シャトーサンミッシェル		$40
MONDAVI NAPA CHARDONNAY *Napa Valley CA* モンダヴィ ナパ シャルドネ		$70

RED WINE

Midium ↑ Full Bodied

	Glass	Bottle
HOUSE RED ハウスワイン赤 Cabernet Sauvignon	$8	$37
ELOUAN PINOT NOIR/CA エロウアン		$55
MARK WEST BLACK PINOT NOIR *Monterey County* マークウェスト ブラックピノノワール		$45
UNSEACKLED CABERNET SAUVIGNON California アンシャクルド カベルネソーヴィニヨン		$75
BONE SHAKER ZINFANDEL/CA ボーンシェーカー ジンファンデル カリフォルニア		$60
OPUS ONE/CA オーパスワン/カリフォルニア		$500

SAKE

	Glass	Bottle
HOUSE SAKE ハウス日本酒、にごり酒 (FILTERED OR NIGORI)		$10
KIKUSUI"NIGORI" PERFECT SNOW NIIGATA 300ML 菊水にごり パーフェクトスノー		$20
HAKKAISAN SPARKLING NIGORI NIIGATA 360ML 八海山 発砲にごり		$39
KIKUSUI JUNMAI GINJYO NIIGATA 5 OZ 菊水 純米吟醸		$14
HAKKAISAN TOKUBETSU JUNMAI NIIGATA 5 OZ 八海山 特別純米		$15
DASSAI 4 5 JUNMAI DAIGINJYO YAMAGUCHI 45 5 OZ 獺祭 45 純米大吟醸		$16
KUBOTA SENJU GINJYO NIIGATA 5 OZ 久保田 千寿 吟醸		$15
NAMBU BIJIN TOKUBETSU JUNMAI IWATE 5 OZ 南部美人 特別純米		$17
SAKE SAMPLER CHOOSE ANY THREE GLASSES OF SAKE LISTED ABOVE お好きなグラス酒を上のリストより３つお選び下さい		$17

SHOCHU

	Glass	Bottle
IICHIKO BLU(HAWAII EXCLUSIVE) OITA 750ML いいちこブルー（ハワイ限定 全麹仕立て）	$9	$55
SUDACHI CHU すだち酎 阿波の香り TOKUSHIMA 750ML	$9	$55
TOMI NO HOZAN 富乃宝山 KAGOSHIMA 750ML	$13	$90
TENSHI NO YUWAKU 天使の誘惑 KAGOSHIMA 750ML	$18	$150
NAMI HANA HAWAIIAN 波花ハワイアン HAWAII 750ML	$15	$120

CHU-HI

CHU-HI $10

LEMON	LILIKOI	PINEAPPLE
LIME	TROPICAL	LI HING MUI
MANGO	GUAVA	CARPICO

GENIUS DRINK MENU

Original Cocktail, Frozen, & Hawaiian Beer

GENIUS COCKTAILS

FUJI APPLE フジアップル $15
Sake, Apple Liquer, Lemon Juice

THE DUKE ザ・デューク $11
Whisky, Cherry Bitters, Syrup, Pineapple Juice

THE CAUCASIAN ザ・コケイジャン $12
Kahlua, Vodka, Bailey's, Milk, Whip Cream

HAWAIIAN CUBAN ハワイアンキューバ $12
Sailor Jerry, Bitters, Mint, Lime Juice, Champagne

YUZU CHAMPAGNE ゆずシャンパン $12
Yuzu Sake, Champagne

CLASSIC COCKTAILS

WHISKY MULE ウィスキーミュール $9
Whisky, Ginger Beer, Lime

IICHIKO MULE いいちこミュール $9
Iichiko, Ginger Beer, Lime

MEXICAN MULE メキシカンミュール $9
Tequila, Ginger Beer, Lime

MOSCOW MULE モスコミュール $9
Vodka, Ginger Beer, Lime

LEMON DROP レモンドロップ $10
Vodka, lemon Juice, Lime

LEMON DROP MARTINI レモンドロップマルティニ $11
Vodka, lemon Juice, Lime, Triple Sec

LONG ISLAND ICE TEA ロングアイランドアイスティー $15
Light Rum, Gin, Vodka, Tequila, Sweet & Sour, Coke

HELLO KITTY TEA ハローキティティー $9
Lychee, Apple Sour, Wotermelon

KITTY キティ $10
Red Wine, Ginger Ale

KIR ROYAL キールロワイヤル $10
Champagne, Creme de Cassis

HOUSE INFUSED FRUITS SANGRIA $15
自家製フルーツサングリア
Red Wine, Triple Sec, Orange Juice, Orange, Strawberry, Pineapple, Mango, Honey

SHOTS

Shots for your birthday?
お誕生日のお祝いショットはいかが?

BLOW JOB ブロージョブ $10
Kahlua, Bailey's, Amaretto, Whipped Cream

STP エスティーピー $10
Pineapple, Vodka, Melon, Peach Schnapps

DA HONU ダ ホヌ $9
Melon, Malibu, Pineapple Juice, Sweet & Sour

DRAGON BOMB ドラゴンボム $10
Red Bull, Bacardi Dragon Berry

GREEN TEA SHOT 緑茶ショット $9
Melon, Malibu, Pineapple Juice, Sweet & Sour

FIREBALL ファイアーボール $9

HAWAIIAN PINK SQUIRREL $10
ハワイアンピンクスクウィル
Ciroc Peach, Elder Flower, Sweet & Sour, Cranberry, Pine Juice

SAKE BOMB サケ ボム $11
Sake, Beer

JAGER BOMB イエガーボム $11
Jagermeister, Red Bull

VEGAS BOMB ベガスボム $11
Crown Royal, Red Bull

NON ALCOHOL DRINKS

HAWAIIAN VOLCANIC WATER 750ml $12
(Carbonated or Still) (スパークリング/ノンスパークリング)
ハワイアンヴォルカニックウォーター

RED BULL レッドブル $7

OOLONG TEA (Hot or Cold) ウーロン茶 $5

GREEN TEA (Hot or Cold) 緑茶 $5

PIENAPPLE JUICE パイナップルジュース $6

ORANGE JUICE オレンジジュース $6

GUAVA JUICE グアバジュース $6

CRANBERRY JUICE クランベリージュース $6

FRUITS SODA フルーツソーダ $6
(Mango / Lilikoi / Guava / Pickled Green Mango)
(マンゴ / リリコイ / グアバ / ピクルドグリーンマンゴ)

CREAM SODA クリームソーダ $8
(Melon / Strawberry / Mango) (メロン/ストロベリー/マンゴ)

SODA ソーダ $5
(Coke / Diet Coke / Ginger Ale / Sprite)

GENIUS DRINK MENU

WHISKIES, LIQUORS

Whiskies

SCOTCH

		Glass
JOHNNIE WALKER BLACK	ジョニーウォーカーブラック	$13
MACALLAN 12	マッカラン12	$16
GRENFIDICH 12	グレンフィディッチ 12	$10
MACALLAN 15	マッカラン15	$30
LAGUVLIN 16	ラガヴーリン 16	$20
GLENLIVET 12	グレンリヴェット	$15

IRISH

		Glass
JAMESON	ジェームソン	$9
TULL AMORE DEW	タラモアドゥー	$10

BOURBON

		Glass
BULLEIT	ブリィエット	$9
WILD TURKEY	ワイルドターキー	$9
FOUR FOSES	フォーローゼス	$15
BOOKERS	ブッカーズ	$20
KNOB CREEK	クノッブクリーク	$10
MAKERS MARK	メイカーズマーク	$10
BAFFALO TRACE	バッファロートレイス	$9

WHISKY

		Glass
CROWN ROYAL	クラウンロイヤル	$10
CROWN APPLE	クラウンロイヤルアップル	$10
JACK DANNIEL	ジャックダニエル	$9

RYE WHISKY

		Glass
TEMPLETON RYE	テンプレトンライ	$9
OLD OVER HOLT	オールドオーバーホルト	$8

JAPANESE

		Glass
YAMAZAKI 12	山崎 12	$30
HIBIKI	響	$28
HAKUSHU	白州	$28
KURAYOSHI 12	倉吉 12	$30
SUNTORY TOKI	季(トキ)	$12
HATOZAKI	波門崎	$15

WELL LIQUOR

VODKA/GIN/TEQUILA
RUM/WHISKY $8

VODKA

GREY GOOSE	グレイグース	$11
KETEL ONE	ケテルワン	$10
REYKA	レイカ	$11
STOLICHNAYA	ストリチナヤ	$9
STOLI BLUEBERRY	ストーリ ブルーベリー	$9
HANSON HABANERO	ハンソンハバネロ	$11
TITOS	ティトス	$9
CIROC	シロック	$10
CIROC PEACH	シロック ピーチ	$10

Hawaiian

PAU	パウ(マウイ)	$11
MAUI MOON CHOCOLATE MAC NUT	マウイムーン チョコレートマカデミアナッツ	$9

RUM

SAILOR JERRY	セイラージェリー	$9
BACARDI SUPERIOR	バカルディスペリオール	$8
BACARDI DRAGON BERRY	バカルディドラゴンベリー	$8
CAPTAIN MORGAN	キャプテンモルガン	$8

Hawaiian

KOLOA KAUA'I WHITE	コロアカウアイホワイト	$10
KOLOA KAUA'I COFFEE	コロアカウアイコーヒー	$11
MAHINA DARK	マヒナダーク	$10

TEQUILA

DOBEL	ドベル	$13
PATRON	パトロン	$11
CAZADORES REPOSADO	カサドレス レポサド	$11
CAZADORES ANEJO	カサドレス アネホ	$12
DONJULIO REPOSADO	ドンフリオ レポサド	$12

GIN

BOMBAY SAPPHIRE EAST	ボンベイサファイアイースト	$11
BEEFEETER	ビーフィーター	$9
TANQUERAY	タンカレイ	$9
HENDRICK'S	ヘンドリックス	$12

genius lounge

PUPUS

-Speed Menus-

CREAM-CHEESE-LIKE ALOHA TOFU WITH FRIED TORTILLA 12

クリームチーズのようなアロハ豆腐
トルティーヤチップス添え

Drained Aloha Tofu served like cream cheese with fried flour tortilla

DEEP FRIED CALAMARI W/ SPICY & TARTAR SAUCE 15

イカリングフライ　2種ソース

Deep fried calamari ring served with furikake, spicy mayo and tartar sauce

CURLY FRIES REGULAR 8

カーリーポテトフライ　レギュラー

Curly fries served with tomato ketchup

FLAVORED CURLY FRIES 9

フレーバーカーリーフライ

Garlic or Cajun

KIMCHEE TAKOWASA 8

キムチたこわさ

Raw octopus marinated in our wasabi sauce mixed with kimchee

HOMEMADE PICKLES 9

自家製ピクルス

Japanese inspired house pickles tangy sweetness, and a crunch from fresh locally grown vegetables

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

genius lounge

SPECIAL

-Chef's Recommended-

GRILLED BEEF TONGUE W/ SCALLION SAUCE 35

厚切り牛タンのグリル
ネギソース

Grilled thick sliced beef tongue served with scallion sauce.

GENIUS ORIGINAL PIPIKAULA 18

ジーニアスオリジナルピピカウラ

One of Hawaiian appetizers. Hawaiian Style Dry-Aged short rib. A very famous and popular Hawaiian favorite.

POPULAR LOMI LOMI SALMON CAPRESE 16

ロミロミサーモンと
モッツァレラチーズのカプレーゼ

Hawaiian traditional Lomi Lomi Salmon with fresh mozarella Caprese style

SURF & TURF 39

サーフ & ターフ

Angus Rib eye steaks Hawaiian BBQ sauce and sauteed white shrimp mixed with our original lemon butter garlic sauce

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

genius lounge

PUPUS

-Appetizers-

KALUA PORK NACHOS 17
カルーアポークナチョス

Wanton chips, Jalapeno Cheese, Kalua pork, Pico de gallo, Salsa, Green onion

SMALL SIZE スモールサイズ 12

BLACK MOCHIKO CHICKEN NANBAN 13
黒チキン南蛮

Deep fried mochiko chicken mixed with our original sweet & sour black nanban sauce served with tartar sauce.

RED MOCHIKO CHICKEN NANBAN 13

赤チキン南蛮(ハバネロガーリック)

Deep fried mochiko chicken mixed with our original spicy habanero garlic red nanban sauce served with tartar sauce.

SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

海老とマッシュルームのアヒージョ 18

Shrimp bathed in olive oil and sauteed along with mushrooms, bacon, and cherry tomatos

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

PUPUS

-Appetizers-

EDAMAME HAWAIIAN SALT 7
枝豆ハワイアンソルト

Slightly boiled soybeans with Hawaiian sea salt

EDAMAME GARLIC 8
ガーリック枝豆

Slightly boiled soybeans fresh fried with garlic to give it a little kick in flavored texture

ORIGINAL GARLIC SHRIMP 18
ガーリックシュリンプ

Sauteed white shrimp mixed with our original lemon butter garlic sauce

SPAM KATSU W/ MAC NUTS SAUCE 12
スパムカツマックナッツソース

Spam-Katsu Sticks served with homemade macadamia nuts sweet chili sauce.

SHRIMP AVOCADO SPRING ROLLS W/ CHIPTLE MAYONNAISE 12
海老とアボカドの春巻き
チポレチリマヨネーズ

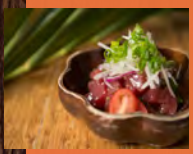
Deep fried shrimp and avocado spring rolls, served with cilantro and chipotle mayonnaise.

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

PUPUS

-Appetizers-

AHI POKE (SHOYU, MISO, SPICY) 16



ハワイ近海産マグロのポケ
(醤油、味噌、スパイシーマヨ)

Hawaiian fresh caught Ahi (tuna fish) mixed with your favorite sauce,
(Shoyu, Miso or Spicy Mayo)

FRIED ALOHA TOFU POKE 13

アロハ豆腐の自家製揚げのポケ

Homemade Fried ALOHA TOFU mixed with original shoyu poke sauce

KALUA PORK MAC & CHEESE GRATIN 15

カルーアポークの
マカロニチーズグラタン

Macaroni & Cheese, Kalua pork, bacon, onion, mushroom, and Italian cream sauce baked with mix cheese

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

genius lounge

SALAD
-サラダ-

ROMAIN & GRILLED BACON CAESAR SALAD 14
グリルベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ

Romain lettuce tossed with grilled bacon, croutons, parmesan and our homemade garlic dressing

GREEN SALAD 10
グリーンサラダ
(オニオンドレッシング)

Mixed green leaf salad with original onion dressing

ADD / トッピング

SHRIMP / 9
シュリンプ

CHCKEN / 8
チキン

STEAK / 16
ステーキ

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

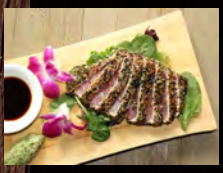
genius lounge

ENTREE

-メイン-

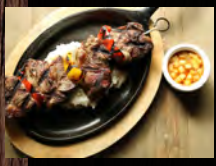
GARLIC AHI STEAK 23
ガーリックアヒステーキ

Seared fresh caught Ahi served with garlic cream sauce



FURIKAKE AHI STEAK 23
ふりかけアヒステーキ

Fresh caught Ahi rolled in our furikake mixture seared lightly to your taste



HAWAIIAN RIB EYE STEAK 39
ハワイアン串刺しリブアイステーキ

Skewered beef rib eye steak on top of mash potatos served with Hawaiian BBQ Sauce

ONE POUND RIB EYE STEAK 55
1パウンド　リブアイステーキ

1 LB of beef rib eye steak on top of mash potatos served with Hawaiian BBQ Sauce

YUZU CHICKEN 17
ゆずチキン

Chicken thigh pan fried to a nice golden crispy color, served with warming yuzu sauce

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

genius lounge

PIZZA

-ピッツァ-

Hawaiian

LOCO MOCO PIZZA W/TKG SOFT EGG 17

ロコモコピッツァ ＴＫＧ卵添え

Beef patty, TKG egg, and mix cheese
Dipping demi-glace sauce

POPULAR

GRILLED BACON CARBONARA W/TKG SOFT BOILED EGG 16

グリルベーコンのカルボナーラ
ＴＫＧ温玉添え

Italian cream sauce, grilled bacon, TKG island egg, parmesan and black pepper

4 KINDS CHEESE W/BIG ISLAND HONEY 16

4 種チーズ ハワイ島産はちみつ添え

Cream Sauce, 4 Kinds Cheese, Big Island Honey

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

genius lounge

NOODLES

-麺料理-

Our original POI Kneaded homemade pasta, dipping into white soy sauce based ahi poke cold soup.

アヒポケ冷製ポイパスタつけ麺 22

Cold

AHI POKE POI PASTA TSUKE-MEN

KALUA PORK AND TKG ISLAND EGG CARBONARA PASTA TSUKE-MEN

Hot

カルーアポーク＆ＴＫＧエッグの
温玉カルボナーラ　パスタつけ麺 18

Our original POI kneaded homemade pasta, dipping into the soup made from Kalua pork, Italian cream sauce, white onion, TKGegg, Parmesan, black peppe.

TKG EGG TAN-TAN UDON 17

ワイマナロ産ＴＫＧエッグの
坦々うどん

Original white sesame based soup with Udon, topped with TKG egg, spicy ground pork, green onion, seaweed and shredded red chili pepper

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

genius lounge

RICE

-ご飯物-

100% BEEF LOCO MOCO IN A HOT STONE BOWL 18

１００%ビーフ石焼ロコモコ

Old time Japanese favorite, instead of the regular local style gravy, served with a warm mouth watering demi-glace sauce. Hot lava sauce on the side

ISLAND EGG OMELET RICE 16

アイランドエッグオムライス

Tomato bacon mushroom fried rice covered with fluffy omelet, homemade original demi-glace sauce and cream sauce on top.

ORIGINAL AHI POKE BOWL 18

アヒポケちらしボウル

Ahi poke with white rice topped with furikake, green & white onions, Tobiko, seaweed , fried onion, and shredded egg. Dressed with our original homemade sauce.

(Shoyu, Miso or Spicy Mayo)

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

RICE

-ご飯物-

TKG EGG OVER RICE $8

Waimanalo TKG Egg is a Japanese Quality Egg. It's a fresh and safe. TKG Egg over rice is a Japanese soul food.

GENIUS SUSHI

-ジーニアス寿司-

AVOCADO ROLL SUSHI TEMPURA W/ PICO DE AHI AND MAC NUT SAUCE

アボカドロールの天ぷら 18
アヒポケとピコデガヨ乗せ
マカデミアナッツソース

Deep fried battered Avocado roll sushi, topped with Hawaiian Ahi Poke & Pico de gallo mixture. Macadamia nut sweet chili sauce drizzled.

AVOCADO ROLL SUSHI TEMPURA 18 KAUAI SHRIMP DYNAMITE

アボカドロールの天ぷら
カウアイ島産シュリンプの
タルタル炙り

Deep fried battered Avocado roll sushi, topped with Kauai Shrimp, and homemade Tartar sauce Dynamite style.

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

genius lounge

DESSERT

-デザート-

HAWAIIAN CHOCOLATE BROWNIE 12

ハワイアンチョコレートブラウニー

Chocolate brownie, chocolate cream sauce, chocolate sauce drizzle, macadamia nut and whipped cream

MANGO CREMA CATALANA 10

マンゴ　クレマ　カタラーナ

Spanish style baked mango pudding, served frozen, and its crisp, caramelized topping is addictive

FRIED KULOLO & UBE MACAPUNO ICE CREAM

揚げクロロ（タロもち）＆ウベマカプノアイスクリーム 10

Deep fried Kulolo(Taro Mochi) with Macapuno ice cream

ICE CREAM (1 SCOOP) 6

VANILLA, CHOCOLATE, OR MACAPUNO

EXTRA SCOOP 3

アイスクリーム（1スクープ）
バニラかチョコレートかマカプノ

Choice of one scoop of ice cream, whipped cream and strawberry

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