

THE FEAST AT MŌKAPU LŪ'AU

EKAHI (First Course)

KULA WATERMELON POKE (GF) (V) (N) (D)

kaiware sprouts + raspberry vinegar + 'alaea sea salt

PA'I 'AI (GF) (V) (N) (D)

traditional poi from waikapū

POHOLE SALAD (GF) (V) (N) (D)

kula onion + pohole fern + ha'ikū tomatoes

WAIPOLI GREENS SALAD (GF) (V) (N) (D)

hearts of palm + kula strawberries + radish
+ maui gold pineapple dressing

GRILLED ULU SALAD (GF) (V) (N) (D)

pickled onions + sea asparagus + sesame-miso vinaigrette

ELUA (Second Course)

SHICHIMI TOGARASHI SPICED TOFU (GF) (V) (N) (D)

chili garlic sauce

UPCOUNTRY ROASTED VEGETABLES (GF) (V) (N) (D)

moloka'i sweet potato + island seasonal harvest

EDAMAME FRIED RICE (GF) (V) (N) (D)

ali'i mushrooms + scallions + garlic + ginger

EKOLU (Third Course)

CHOCOLATE HAUPIA CAKE (N) (D)

traditional chocolate cake + coconut pudding + whipped cream

CALAMANSI COCONUT TART (D)

shortbread crust + coconut-citrus filling

PINEAPPLE & LILIKOI VERRINE (D)

maui gold pineapple + hawaiian passion fruit

VEGAN OPTIONS

FRESH FRUITS + BERRIES (GF) (V) (N) (D)

COCONUT TAPIOCA PUDDING (GF) (V) (N) (D)

(GF) -GLUTEN FREE (V) -VEGAN (N) -NUT FREE (D) -DAIRY FREE

*All requests must be submitted prior to check-in.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs
may increase your risk of foodborne illness.*