



Signature Course

Homemade Marinated Salmon with Okinawan Citrus Jelly Veil, Fennel Flavored Gribiche Sauce
自家製サーモンマリネ シークヮーサーのヴェール イーチョーバーの香るグリビッシュソース

Porcini and Mushroom Potage, Island Pork Bacon with Potato Gnocchi and Truffle Flavored Foam
ポルチーニ茸とマッシュルームのポタージュ 島豚ベーコンとポテトニヨッキ トリュフのフォーム

Choice of Main Dishes

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | Roasted Agu Pork Loin with Yomogi Flavored Butter, Pickled Starfruit and Agu Pork Jus
美ら島あぐー豚ロース肉のロティ ヨモギ風味のブルコンポーゼ スターフルーツのピクルス あぐー豚のジュ | |
| 02 | Grilled Japanese Beef Loin, Mashed Purple Sweet Potatoes, Wasabi Leaves Salad, Okinawan Roselle Compote, Red Wine Sauce
特選黒毛和牛ロース肉の網焼き 紅芋のマッシュポテト ワサビ葉のサラダ 恩納村産ローゼルのコンポート 赤ワインソース | +2,500 |
| 03 | Grilled Japanese Beef Fillet, Mashed Purple Sweet Potatoes, Wasabi Leaves Salad, Okinawan Roselle Compote, Red Wine Sauce
特選黒毛和牛フィレ肉の網焼き 紅芋のマッシュポテト ワサビ葉のサラダ 恩納村産ローゼルのコンポート 赤ワインソース | +5,000 |

White Chocolate Mousse, Strawberry and Basil Sherbet, Accented with Cacao Nibs
ホワイトチョコレートのムース 莓とバジルのシャーベット カカオニブのアクセント

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

8,800

A La Carte

APPETIZER

Traditional Ahi Poke
本マグロと海藻のボキ
3,800 (Large Size 5,200)

Spicy Okinawan Chicken Tortilla
沖縄県産若鶏のスペイシーチキンのトルティーヤ (VG)
2,700

Vegetarian "Po-Po" with Okinawan Tofu and Kumejima Red Miso
島豆腐と久米島赤味噌のベジタリアンポーべー
2,500

Homemade Marinated Salmon with Okinawan Citrus Jelly Veil
Fennel Flavored Gribiche Sauce
自家製サーモンマリネ シークヮーサーのヴェール
イーチョーバーの香るグリビッシュソース
3,400

SALAD AND SOUP

Halekulani Cobb Salad
Choice of Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing or Okinawan Citrus Dressing
ハレクラニコブサラダ
フーチバー香るバターミルクランチドレッシング または シークワーサードレッシング
2,500

Green Salad with Sea Grapes (VG) (GF) (S)
海ぶどう入りグリーンサラダ
1,900

Porcini and Mushroom Potage
Island Pork Bacon with Potato Gnocchi and Truffle Flavored Foam
ポルチーニ茸とマッシュルームのポタージュ
島豚ベーコンとポテトニヨッキ トリュフのフォーム
2,800

PASTA

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ
3,600

Homemade Seafood Lasagna
Okinawan Cobia with Octopus Tomato Ragout
自家製シーフードラザニア
ヤンバルスギと島蛸のトマトラグー
3,800

Peperoncino Style Gluten-free Spaghetti
Okinawan Shallots, Lily Bulbs and Burdock
島ラッキョウと百合根 牛蒡のペペロンチーノ
グルテンフリースパゲッティ
3,500

Rice served at House Without A Key is produced in Japan.
All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.
Menu may change without prior notice due to circumstances.

House Without A Key では、日本国内産の米を使用しております。
金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。

食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

MAIN

Hawaiian Garlic Shrimp
ハワイアンガーリックシュリンプ
4,200 (Large Size 6,000)
Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce (VG)
グルクンの“フィッシュ&チップス” モリンガヨーグルトソース
4,200 (Large Size 6,000)

Okinawan Style Salt Braised Local Fish with Squid and Shellfish (VG) (GF)
Seaweed and Ryukyu Mugwort Flavor
沖縄県産鮮魚と烏賊 貝類のマース煮
アーサとリュウキュウヨモギの香り
4,500

Roasted Agu Pork Loin with Yomogi Flavored Butter (VG) (GF)
Pickled Starfruit and Agu Pork Jus
美ら島あぐー豚ロース肉のロティ ヨモギ風味のブルコンポーゼ
スターフルーツのピクルス あぐー豚のジュ
4,800

Grilled Japanese Beef Loin
Mashed Purple Sweet Potatoes, Wasabi Leaves Salad, Okinawan Roselle Compote, Red Wine Sauce (VG) (GF)
特選黒毛和牛ロース肉の網焼き
紅芋のマッシュポテト ワサビ葉のサラダ 恩納村産ローゼルのコンポート 赤ワインソース
12,000

Grilled Japanese Beef Fillet
Mashed Purple Sweet Potatoes, Wasabi Leaves Salad, Okinawan Roselle Compote, Red Wine Sauce (VG) (GF)
特選黒毛和牛フィレ肉の網焼き
紅芋のマッシュポテト ワサビ葉のサラダ 恩納村産ローゼルのコンポート 赤ワインソース
18,000

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)
バーベキュープレート (バーベキューリブ ソーセージ モチコチキン)
4,900

Pan-Seared Daikon Mochi with Lotus Root (VG) (GF)
Mustard Greens and Peanut Genovese Sauce
大根餅のソテー 蓮根のアクセント からし菜と落花生のジェノベーゼソース
3,000

Okinawa Soba with Pork Ribs (VG)
沖縄名物ソーキそば
2,600

DESSERT

White Coffee Cake
白い珈琲ケーキ
1,600

Halekulani Coconut Cake
ハレクラニ ココナツツケーキ
1,600

Macedonia Fruits and Sherbet (VG) (GF)
マチュドニアフルーツとシャーベット
1,100

White Chocolate Mousse
Strawberry and Basil Sherbet, Accented with Cacao Nibs
ホワイトチョコレートのムース
苺とバジルのシャーベット カカオニブのアクセント
1,800



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消