Signature Course

Broiled Okinawan Cobia with Caviar d'Aubergine Flat Lemon Flavor
Sea Grapes and Bitter Melon, Sweet and Sour Dragon Fruit Coulis
炙り琉球スギ　シークヮーサー香る茄子のキャビア仕立て
海ぶどうとゴーヤー　甘酸っぱいドラゴンフルーツのクーリ

Chilled Purple Sweet Potato Potage with Black Sesame Seed Panna Cotta
Jasmine Tea Jelly, Lemongrass Cream and Black Grape Accent
紫芋の冷製ポタージュ　黒胡麻のパンナコッタ
さんぴん茶のジュレとレモングラスクリーム　黒葡萄のアクセント

Roasted Bone-in Agu Pork Loin
Water Spinach and Jumbo Shiitake Mushroom, 3 Types Mustard Sauce
沖縄県産骨付きあぐー豚ロース肉のロティ
エンサイとジャンボ椎茸　３種マスタードのソース
or
または
Charcoal Grilled Japanese Beef Loin
Grilled Seasonal Vegetables, Mushrooms, Passion Fruit and Browned Butter Soy Sauce
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン
季節野菜と茸のグリル　パッションフルーツと焦がしバター醤油
＋2,500

Pumpukin Pudding with Karagi Milk Ice Cream and Bitter Caramel Sauce
カボチャプリンとカラギのミルクアイスクリーム　ほろ苦いキャラメルソース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶
7,200

A La Carte

APPETIZER

Traditional Ahi Poke
マグロと海藻のポキ
3,600

Spicy Chicken Tortilla
国産若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ
2,700

Broiled Okinawan Cobia with Caviar d'Aubergine Flat Lemon Flavor
Sea Grapes and Bitter Melon, Sweet and Sour Dragon Fruit Coulis
炙り琉球スギ　シークヮーサー香る茄子のキャビア仕立て
海ぶどうとゴーヤー　甘酸っぱいドラゴンフルーツのクーリ
3,600

SALAD AND SOUP

Halekulani Cobb Salad Choice of Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing or Flat Lemon 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　シークヮーサードレッシング
2,500

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

Steamed Colorful Autumn Vegetables, Fermented Tofu Bagna Cauda
秋の彩り温野菜　沖縄豆腐ようのバーニャカウダ
2,500

Chilled Purple Sweet Potato Potage with Black Sesame Seed Panna Cotta
Jasmine Tea Jelly, Lemongrass Cream and Black Grape Accent
紫芋の冷製ポタージュ　黒胡麻のパンナコッタ
さんぴん茶のジュレとレモングラスクリーム　黒葡萄のアクセント
2,400

PASTA

Rigatoni with Chicken and Black Abalone Mushroom Cream Sauce
国産若鶏とあわび茸のクリームパスタ　リガトーニ
3,400

Tagliatelle with Eggplant and Minced Beef Sauce
牛ミンチと茄子のボロネーズソース タリアッテレ
3,400

Peperoncino Style Fedelini with Green Papaya, Fruit Papaya and Cilantro
青パパイヤ、フルーツパパイヤと香菜のペペロンチーニ　フェデリーニ
2,600

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

Okinawan Today's Fish with Shellfish Bouillabasse and Island Pepper Rouille
沖縄県産鮮魚と貝類のブイヤベース　島唐辛子のルイユ添え
4,600

Hawaiian Garlic Shrimp
ハワイアン ガーリックシュリンプ
3,800

Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce
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

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin
Grilled Seasonal Vegetables, Mushrooms, Passion Fruit and Browned Butter Soy Sauce
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン
季節野菜と茸のグリル　パッションフルーツと焦がしバター醤油
8,800

Roasted Bone-in Agu Pork Loin
Water Spinach and Jumbo Shiitake Mushroom, 3 Types of Mustard Sauce
沖縄県産骨付きあぐー豚ロース肉のロティ
エンサイとジャンボ椎茸　３種マスタードのソース
4,800

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

Okinawan Tofu Hamburg Steak with Autumn Vegetables, Mushrooms and Kumejimamiso Sauce
島豆腐と秋野菜のハンバーグステーキ　キノコと久米島みそのソース
2,800

Okinawa Soba with Pork Ribs
沖縄名物ソーキそば
1,900

DESSERT

White Coffee Cake
白い珈琲ケーキ
1,400

Halekulani Coconut Cake
ハレクラニ ココナッツケーキ
1,600

Macedonia Fruits and Sherbet
マチェドニアフルーツとシャーベット
1,100

Pumpukin Pudding with Karagi Milk Ice Cream and Bitter Caramel Sauce
カボチャプリンとカラギのミルクアイスクリーム　ほろ苦いキャラメルソース
1,600

Vegan
Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any oth er products of animal origin.
ヴィーガン - 肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用しておりません。

Halekulani Okinawa W.E.L.L. Menu
ハレクラニ沖縄がお勧めする W.E.L.L. メニューは、こちらのマークをご参照ください。