



Signature Course

Marinated Salmon with Tankan Orange and Okinawan Prawn
Saffron Flavored Tomato Jelly, Root Vegetable Salad and Beetroot Puree
タンカンを使った自家製サーモンマリネと宜野座産車海老
サフラン風味のトマトジュレ 根菜のサラダとビーツのピュレ

Sauteed Okinawan Fish and Scallop
A-sa Seaweed Flavored Risotto with Turnip Confit, Accent of Balsamic
香ばしく焼き上げた沖縄県産鮮魚と帆立貝
アーサ海苔香るリゾットと蕪のコンフィ バルサミコのアクセント

Roasted Bone-in Okinawan Pork with Spice
Garlic Mashed Potatoes, Bordelaise Style Carrot and Mushrooms
Roselle Confiture, Pork Jus
スパイスを纏った骨付き美ら島あぐー豚コース肉の低温ロースト
ガーリックマッシュドポテト 島人参と県産キノコのボルドレーズ
ローゼルのコンフィチュール ポークのジュ

or
または

Grilled Japanese Beef Fillet
Gratin Dauphinois, Sauteed Spinach and Mushroom
Sauce Périgueux
黒毛和牛フィレ肉の網焼き
グラタンドフィノア ちぢみ法蓮草のソテーとジャンボ椎茸のグリル
トリュフ香る芳醇なソース・ペリグー

+4,000

Bitter Chocolate Cremoso, Raspberry Sherbet and Red Fruits
ビターチョコレートと軽やかなクレモーゾ ラズベリーシャーベットと赤い果実

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

12,000

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
沖縄県産若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ
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ポー
2,500

Marinated Salmon with Tankan Orange and Okinawan Prawn
Saffron Flavored Tomato Jelly, Root Vegetable Salad and Beetroot Puree
タンカンを使った自家製サーモンマリネと宜野座産車海老
サフラン風味のトマトジュレ 根菜のサラダとビーツのピュレ
4,200

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
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
ボ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ョッキ 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

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
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
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 Bone-in Okinawan Pork with Spice
Garlic Mashed Potatoes, Bordelaise Style Carrot and Mushrooms, Roselle Confiture, Pork Jus
スパイスを纏った骨付き美ら島あぐー豚コース肉の低温ロースト
ガーリックマッシュドポテト 島人参と県産キノコのボルドレーズ ローゼルのコンフィチュール ポークのジュ
4,800

Grilled Japanese Beef Fillet
Gratin Dauphinois, Sauteed Spinach and Mushroom, Sauce Périgueux
黒毛和牛フィレ肉の網焼き
グラタンドフィノア ちぢみ法蓮草のソテーとジャンボ椎茸のグリル トリュフ香る芳醇なソース・ペリグー
15,000

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
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
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
ハレクラニココナッツケーキ
1,600

Macedonia Fruits and Sherbet
マCHEDニアフルーツとシャーベット
1,100

Bitter Chocolate Cremoso
Raspberry Sherbet and Red Fruits
ビターチョコレートと軽やかなクレモーゾ
ラズベリーシャーベットと赤い果実
1,800

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。

