

Signature Course

Tuna Tartar with Colorful Vegetables and Black Rice Salad, Sea Grapes, Okinawan Citrus Ponzu Jelly
本マグロのタルタル 黒米と彩り野菜のライスサラダ 海ぶどう シークワーサーポン酢のジュレ

Chilled Golden Sweet Potato Potage with Walnut and Brown Sugar Croquant, Parmesan Cheese Stick Pie
黄金芋の冷製スープ 胡桃と黒糖のクロッカカン パルメザンチーズのスティックパイ

Choice of Main Dishes

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 01 | Agu Pork Shoulder Loin Confit with Lotus Root, Okinawan Spinach, Burdock Glace, Dried Tomatoes and Mustard Seed Sauce
美ら島あぐー豚肩ロース肉のコンフィ 蓮根とハンダマ ゴボウのグラッセ ドライマトと粒マスタードのソース | |
| 02 | Grilled Japanese Beef Loin with Bordelaise Style Sherry Vinegered Mushrooms, Mugwort Flavor and Beef Jus
黒毛和牛ロース肉の網焼き シェリービネガーを効かせた県産アワビ茸と椎茸のボルドレーズ ヨモギ香る西洋わさび 和牛のジュ | +2,500 |
| 03 | Grilled Japanese Beef Fillet with Bordelaise Style Sherry Vinegered Mushrooms, Mugwort Flavor and Beef Jus
特選黒毛和牛フィレ肉の網焼き シェリービネガーを効かせた県産アワビ茸と椎茸のボルドレーズ ヨモギ香る西洋わさび 和牛のジュ | +5,000 |

Chestnut Vacherin with Okinawan Vanilla Bean Ice Cream and Blackcurrant Acai Sause
栗のヴァシュラン 沖縄県産バニラのアイスクリーム カシスとアサイーのソース

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

8,800

A La Carte

APPETIZER

Traditional Ahi Poke
本マグロと海藻のポキ
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

Tuna Tartar with Colorful Vegetables and Black Rice Salad 
Sea Grapes, Okinawan Citrus Ponzu Jelly
本マグロのタルタル 黒米と彩り野菜のライスサラダ
海ぶどう シークワーサーポン酢のジュレ
3,800

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

Chilled Golden Sweet Potato Potage 
Walnut with Brown Sugar Croquant, Parmesan Cheese Stick Pie
黄金芋の冷製スープ 胡桃と黒糖のクロッカカン
パルメザンチーズのスティックパイ
2,800

PASTA

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce
牛ミンチと茄子のポロネーズソース リガトニ
3,600

Tagliatelle with Lobster Tomato Cream, Okinawan Citrus Accent
オマール海老のトマトクリームパスタ シークワーサーのアクセント タリアテッレ
8,600

Peperoncino Style Gluten-free Spaghetti   
Abalone Mushroom, Wood Ear Mushroom and Chestnut
県産アワビ茸と木耳 栗のペペロンチーノ
グルテンフリースパゲッティ
3,600

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)

Mediterranean Style Okinawan Fish and Mussel Risotto  
沖縄県産鮮魚とムール貝の地中海風リゾット
4,500

Agu Pork Shoulder Loin Confit with Lotus Root and Okinawan Spinach 
Burdock Glace, Dried Tomatoes and Mustard Seed Sauce
美ら島あぐー豚肩ロース肉のコンフィ 蓮根とハンダマ
ゴボウのグラッセ ドライマトと粒マスタードのソース
4,800

Grilled Japanese Beef Loin 
Bordelaise Style Mushrooms with Sherry Vinegar, Horseradish with Mugwort and Beef Jus
黒毛和牛ロース肉の網焼き
シェリービネガーを効かせた県産アワビ茸と椎茸のボルドレーズ ヨモギ香る西洋わさび 和牛のジュ
9,600

Grilled Japanese Beef Fillet 
Bordelaise Style Mushrooms with Sherry Vinegar, Horseradish with Mugwort and Beef Jus
特選黒毛和牛フィレ肉の網焼き
シェリービネガーを効かせた県産アワビ茸と椎茸のボルドレーズ ヨモギ香る西洋わさび 和牛のジュ
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

Sauteed Round Eggplant with Balsamic-Marinated Lotus Root  
Soybean Meat Bolognese with Shiso Flavor
丸茄子のソテーとバルサミコでマリネした蓮根
大葉の香る大豆ミートのポロネーゼ
2,800

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  
マチェドニアフルーツとシャーベット
1,100

Chestnut Vacherin
Okinawan Vanilla Bean Ice Cream and Blackcurrant Acai Sause
栗のヴァシュラン
沖縄県産バニラのアイスクリーム カシスとアサイーのソース
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。

