

Signature Course

ノルウェーサーモンの軽いマリネ
キヌア 海ぶどう シークワーサー香るサルサベルデ
Lightly Marinated Norwegian Salmon
Quinoa, Sea Grapes, Shikuwasa Citrus Scented Salsa Verde

沖縄県産白身魚と槍烏賊のソテー
パクチーとレモングラス ヒヨコ豆のピューレ 島豚ベーコンのクリームソース
Sautéed Okinawan White Fish and Spear Squid
Coriander and Lemongrass, Chickpea Puree, Island Pork Bacon Cream Sauce

Choice of Main Dish

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 01 | 美ら島あぐー豚肩ロースのコンフィ 人参シリシリ マンゴーチャツネ マスタードジュ
Churashima Agu Pork Shoulder Loin Confit, Okinawan Carrot Shirishiri, Mango Chutney, Mustard Jus | |
| 02 | 黒毛和牛ロース肉のグリル 彩り野菜のソテー フェネルのピューレ ピパーチ香るマデラソース
Grilled Japanese Wagyu Beef Loin, Sautéed Seasonal Vegetables, Fennel Puree, Madeira Sauce with Pipachi Pepper | +3,000 |
| 03 | 黒毛和牛フィレ肉のグリル 彩り野菜のソテー フェネルのピューレ ピパーチ香るマデラソース
Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin, Sautéed Seasonal Vegetables, Fennel Puree, Madeira Sauce with Pipachi Pepper | +4,500 |

パッションフルーツのセミフレッド パイナップルのコンポート ココナッツソース
Passion Fruit Semifreddo, Pineapple Compote, Coconut Sauce

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

9,800

A La Carte

APPETIZER

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


沖縄県産若鶏 スパイシーチキンのトルティーヤ 
Spicy Okinawan Chicken Tortilla
2,700

島豆腐と沖縄野菜の生春巻き 
白胡麻ソース 黒糖チリソース 
Fresh Spring Rolls, Island Tofu and Okinawan Vegetables
White Sesame Sauce, Brown Sugar Chili Sauce
2,500

ノルウェーサーモンの軽いマリネ
キヌア 海ぶどう シークワーサー香るサルサベルデ
Lightly Marinated Norwegian Salmon
Quinoa, Sea Grapes, Shikuwasa Citrus Scented Salsa Verde
3,600

SALAD AND SOUP

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
Halekulani Cobb Salad
Choice of Mugwort Flavored Buttermilk Ranch Dressing or Shikuwasa Citrus Dressing
2,500


季節野菜のグリーンサラダ 海ぶどう 
Seasonal Green Salad, Sea Grapes 
1,900

とうもろこしの冷製スープ
ジーマーミー豆腐 コナコーヒージュレ プロシュート 
Chilled Corn Soup
Peanut Tofu, Kona Coffee Jelly, Prosciutto
2,200

PASTA

牛挽肉と茄子のボロネーゼ リガトーニ
Rigatoni Bolognese, Eggplant, Minced Beef
3,600


10種野菜と島唐辛子のペンネアラビアータ 
Penne Arrabbiata, Ten Seasonal Vegetables, Okinawan Chili Peppers
2,800

宜野産産車海老のリングイネペロンチーノ 浅利 カラスミ 
Linguine Peperoncino, Ginoza Kuruma Shrimp, Asari Clams, Bottarga
3,800


※グルテンフリーパスタも選びいただけます。
※Gluten-Free Pasta Available Upon Request 

MAIN



ハワイアンガーリックシュリンプ
Hawaiian Garlic Shrimp
4,200 (Large Size 6,000)

グルクンの“フィッシュ&チップス”モリンガヨーグルトタルタルソース 
Okinawan Gurukun “Fish & Chips”, Moringa Yogurt Tartar Sauce
4,200 (Large Size 6,000)

沖縄県産白身魚と槍烏賊のソテー 
パクチーとレモングラス ヒヨコ豆のピューレ 島豚ベーコンのクリームソース
Sautéed Okinawan White Fish and Spear Squid
Coriander and Lemongrass, Chickpea Puree, Island Pork Bacon Cream Sauce
4,800

美ら島あぐー豚肩ロース肉のコンフィ 
人参シリシリ マンゴーチャツネ マスタードジュ
Churashima Agu Pork Shoulder Loin Confit
Okinawan Carrot Shirishiri, Mango Chutney, Mustard Jus
4,800

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)
BBQ Plate (BBQ Ribs, Pork Sausage, Mochiko Chicken)
4,900

ズッキーニのソテー トマトバジルレリッシュ ロメスコソース 
Sautéed Zucchini, Tomato Basil Relish, Romesco Sauce 
2,800

沖縄名物ソーキそば 
Traditional Okinawan Soki Soba, Braised Pork Rib
2,600

JAPANESE BEEF



黒毛和牛ロース肉のグリル
彩り野菜のソテー フェネルのピューレ ピパーチ香るマデラソース
Grilled Japanese Wagyu Beef Loin
Sautéed Seasonal Vegetables, Fennel Puree, Madeira Sauce with Pipachi Pepper
12,000

黒毛和牛フィレ肉のグリル
彩り野菜のソテー フェネルのピューレ ピパーチ香るマデラソース
Grilled Japanese Wagyu Beef Tenderloin
Sautéed Seasonal Vegetables, Fennel Puree, Madeira Sauce with Pipachi Pepper
15,000

DESSERT

白い珈琲ケーキ
White Coffee Cake
1,600

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

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

パッションフルーツのセミフレッド パイナップルのコンポート ココナッツソース
Passion Fruit Semifreddo, Pineapple Compote, Coconut Sauce
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.

The local product marks indicate dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。
沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。