

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

Please see our selections of recommended “W.E.L.L.” menus that use various ingredients, as mushrooms, seaweed, fermented foods, and green and yellow vegetables from the sea, the sun and the soul of Okinawa. W.E.L.L. stands for well-being, eatery, longevity, lively.

ハレクラニ沖縄では、沖縄の豊かな自然が育んだ緑黄色野菜や、きのこ、海藻、発酵食品などの食材を使った “W.E.L.L.” メニューをご提案いたします。W.E.L.L. とは、well-being(健康)、eatery(レストラン)、longevity(長寿)、lively(元気いっぱいの)を象徴します。



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。

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

House Without a Key では、日本国内産の米を使用しております。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。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。



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other 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。

Dinner Course

Marinated Okinawan Cobia and Daikon Radish Tankan Citrus Vinaigrette, Pickled Peanuts

琉球すぎと彩り大根のマリネ

タンカンヴィネグレット ジーマミーのピクルス添え

Soup of the Day

本日のスープ

Pacific Rim Style Okinawa Pork Loin Mango Chutney, Balsamic and Basil Sauce

パシフィック・リム スタイル 美ら島あぐー豚のロースト

マンゴーチャツネ バルサミコとバジルソース

Premium Choice

追加料金でメインディッシュをご変更いただけます

Roasted Beef Loin with Island Pepper and Flat Lemon Butter Taro Confit and Assorted Vegetables

+3,000

国産牛ロースの低温ロースト

島唐辛子とシークワサーのバター

田芋のコンフィと彩り野菜添え

Brown Sugar and Vanilla Panna Cotta, Jasmin Tea Jelly

黒糖とバニラのパンナコッタ さんぴん茶のジュレとともに

Coffee or Tea


コーヒー または 紅茶

6,800



Appetizer

 **Traditional Ahi Poke** 2,900
マグロと海藻のポキ

 **Marinated Okinawan Cobia and Daikon Radish** 2,700
Tankan Citrus Vinaigrette, Pickled Peanuts
琉球すぎと彩り大根のマリネ
タンカンヴィネグレット ジーマミーのピクルス添え

Spicy Okinawan Chicken Tortilla 2,600
やんばる若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ

Salad

 **Halekulani Cobb Salad** 2,000
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 シークワースードレッシング

 **Green Salad with Sea Grapes** 1,800
海ぶどう入りグリーンサラダ



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other 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いません。

Soup & Pasta

 **Nalta Jute (Moroheiya) and Barley Soup** 1,900
モロヘイヤと大麦のスープ

Cauliflower Cream Soup with Sea Urchin Royale 1,800
カリフラワーのクリームスープ 雲丹のロワイヤルとともに

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce 3,300
牛ミンチと茄子のポロネーズソース リガトーニ

Fresh Pasta
with Okinawan Bacon and Sakuna Peperoncini 3,100
島豚ベーコンと長命草のペペロンチーニ 島パスタ

Fettuccine
with Truffles and Porcini Mushroom Cream Sauce 4,800
黒トリュフとポルチーニ茸のクリームソース フェットチーネ



Entrées

-  **Coconut Braised Ruby Snapper** 3,900
Squid and Okinawan Spinach Luau
沖縄産アカマチのココナッツブレゼ
セーイカとハンダマのルアウ仕立て
-  **Double-lined Fusilier Fish and Chips** 3,000
with Moringa Yogurt Tartar Sauce
ガ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
-  **Grilled Salty Agu Pork Belly** 4,000
with Green Papaya Sauerkraut
塩漬けあぐー豚バラ肉のグリル 青パパイヤのサワークラウト
-  **Roasted Japanese Beef Loin with Taro Confit** 6,300
and Assorted Vegetables
Choice of Island Pepper and Flat Lemon Butter
or Japanese Sauce
国産牛ロースの低温ロースト 田芋のコンフィと彩り野菜添え
島唐辛子とシークワサーのバター または 和風ソース
- BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)** 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)



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other 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いません。

Okinawan Dish

Goya Champuru with Steamed Rice or “JYU-SHI” 2,300
ゴーヤチャンプルー 白ご飯 または ジューシー

Okinawa Soba with Pork Ribs 2,300
Seasonal Side Dish “JYU-SHI”
沖縄名物ソーキそば 小鉢 ジューシー



Dessert

White Coffee Cake 1,300
白い珈琲ケーキ

Halekulani Coconut Cake 1,500
ハレクラニココナッツケーキ

 **Macedonia Fruits and Sherbet** 1,000
マチェドニアフルーツとシャーベット

Spumoni 2,100
スプモーニ

Drink Menu

Espresso 1,150
エスプレッソ

Halekulani Earl Grey 1,250
ハレクラニ アールグレイ

Cappuccino 1,250
カプチーノ

Hau'oli 1,250
ハウオリ

Cafe Latte 1,250
カフェラテ

Darjeeling First Flush 1,250
ダージリン ファーストフラッシュ

Coffee 1,250
ブレンドコーヒー

Pure Mamaki 1,250
ピュア ママキ

※詳しくはスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff for the other items.



Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other 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。