

Menu recommendations to strengthen your immune system ハレクラニ沖縄がお勧めする免疫力強化のメニュー

Numerous researches show that immune system malfunction has been associated with infectious diseases as COVID-19 and influenza, and sensitivity symptoms like eczema and pollen allergy.

Please see our selections of recommended menus that use various ingredients, as mushrooms, seaweed, fermented foods, and green and yellow vegetables containing full of phytochemicals with minerals and vitamins from the sea, the sun and the soil of Okinawa, that are believed to improve your intestinal environment and strengthen your immune system.

新型コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症、アトピーや花粉症などのアレルギー症状には、免疫力の低下が関与しているといわれています。今回、ハレクラニ沖縄では、沖縄の豊かな自然が育んだミネラルやビタミンを多く含んだ緑黄色野菜や、きのこ、海藻、発酵食品など、腸内環境を整えて免疫力を強化するといわれる食材を使ったメニューをご提案いたします。



Menu recommendations to strengthen your immune system.

ハレクラニ沖縄がお勧めする免疫力強化の対象メニューは、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




Menu recommendations to strengthen your immune system.

ハレクラニ沖縄がお奨めする免疫力強化するメニュー

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

Long Pepper Flavored Okinawan Pork Rilette 2,500
Fromage Blanc and Kabuchi Citrus
ピパーチ風味あぐー豚のリエット フロマージュブランとカーブチー

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おりません。

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
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ
- Penne Rigate**
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
-  **Penne Rigate** 3,000
with Shimeji Mushrooms and Arrabbiata Sauce
完熟トマトとやんばるしめじのアラビアータソース ペンネリガーテ



Menu recommendations to strengthen your immune system.

ハレクラニ沖縄がお奨めする免疫力強化のメニュー

Entrées

-  **Coconut Braised Red 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
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
-  **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 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)
-  **Roasted Okinawan Carrot Long Pepper Flavor** 2,800
Pain d'epice
ピパーチ香る金美人参のロースト パンドエピス添え



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。


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 白い珈琲ケーキ	1,300
Halekulani Coconut Cake ハレクラニココナッツケーキ	1,500
 Macedonia Fruits and Sherbet マチェドニアフルーツとシャーベット	1,000

Drink Menu

Espresso エスプレッソ	1,150	Halekulani Earl Grey ハレクラニ アールグレイ	1,250
Cappuccino カプチーノ	1,250	Hau'oli ハウオリ	1,250
Cafe Latte カフェラテ	1,250	Darjeeling First Flush ダージリン ファーストフラッシュ	1,250
Coffee ブレンドコーヒー	1,250	Pure Mamaki ピュア ママキ	1,250

※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いません。