

## Signature Course

Seared Tuna with Green Asparagus and Snap Pea Salad  
Okinawan Green Onion and Ginger Flavor  
本鮪のタタキ アスパラガスとスナップエンドウのサラダ  
島ネギとショウガの香り

Vichyssoise Style Chilled Potato Soup with Okinawan Miso Flavor  
Island Pork Bacon Accent  
ジャガイモと久米島味噌の軽いヴィシソワーズ  
島豚ベーコンのアクセント

Pan-fried Okinawan Agu Pork Belly Confit  
Mustard and Cornichon Sauce, Pineapple Chutney  
香ばしくポワレした沖縄県産美ら島あぐー豚バラ肉のコンフィ  
マスタードとコルニッションのソース パイナップルのチャツネ

OR  
または

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin  
Carrot Puree and Colorful Vegetables, Red Wine Sauce with Long Pepper Flavor  
備長炭で焼きあげた黒毛和牛ロース肉のグリル  
人参のピュレと彩野菜 ピパーチ風味の赤ワインソース  
+2,500

Fromage Blanc Mousse with Strawberry  
Honey Flavored Yogurt Sherbet, Mint Sauce  
フロマージュブランのムースと苺  
蜂蜜風味のヨーグルトシャーベット ミントソース

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

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 Bagna Cauda with Colorful Spring Vegetables  
Fennel and Okinawan Miso Sauce, Peanut Mayonnaise     
春の彩り温野菜 ベジタリアンバーニャカウダ  
イーチョーバーと久米島味噌のソース ジーマミーマヨネーズ  
2,800

Seared Tuna with Green Asparagus and Snap Pea Salad  
Okinawan Green Onion and Ginger Flavor   
本鮪のタタキ アスパラガスとスナップエンドウのサラダ  
島ネギとショウガの香り  
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

Vichyssoise Style Chilled Potato Soup with Okinawan Miso Flavor  
Island Pork Bacon Accent   
ジャガイモと久米島味噌の軽いヴィシソワーズ  
島豚ベーコンのアクセント  
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  
3,500

Vongole Rosso Style Linguine, Okinawan Tomatoes with Clams and Firefly Squid   
浅利、蛸烏賊と県産トマトのボンゴレロツソ リングイネ  
3,800

Peperoncino Style Gluten-free Penne, Two Types of Asparagus and Bamboo Shoot    
2種のアスパラガスとタケノコのペペロンチーノ グルテンフリーペンネ  
3,500

### MAIN

Today's Okinawan Fish with Shellfish Bouillabaisse and Island Pepper Rouille    
沖縄県産鮮魚と貝類のブイヤベース 島唐辛子のルイコ添え  
5,200

Hawaiian Garlic Shrimp  
ハワイアンガーリックシュリンプ  
4,200

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

Pan-fried Okinawan Agu Pork Belly Confit  
Mustard and Cornichon Sauce, Pineapple Chutney   
香ばしくポワレした沖縄県産美ら島あぐー豚バラ肉のコンフィ  
マスタードとコルニッションのソース パイナップルのチャツネ  
4,800

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin  
Carrot Puree and Colorful Vegetables, Red Wine Sauce with Long Pepper Flavor  
備長炭で焼きあげた黒毛和牛ロース肉のグリル  
人参のピュレと彩野菜 ピパーチ風味の赤ワインソース  
9,600

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 Soybean Meat and Vegetables with Balsamic Vinegar Sauce, Basil Flavor    
大豆ミートのフリットと野菜のバルサミコ酢ソテー バジルの香り  
2,800

Okinawa Soba with Pork Ribs   
沖縄名物ソーキそば  
2,300

### 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CHEDONIAフルーツとシャーベット  
1,100

Fromage Blanc Mousse with Strawberry  
Honey Flavored Yogurt Sherbet, Mint Sauce  
フロマージュブランのムースと苺  
蜂蜜風味のヨーグルトシャーベット ミントソース  
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。



Vegan  
ヴィーガン



Gluten Free  
グルテンフリー



Local Product  
地産地消