

In-Room Dining

Breakfast Set Menu

6:30 am - 11:00 am

Halekulani Breakfast

ハレクラニブレックファースト

¥6,000

Choice of Fruit Juice (Orange or Flat Lemonade)

Selection of Fresh Fruits

Green Salad

Coffee or Tea

Please Choose Your Main Dish

Two Eggs Any style

(Scrambled eggs or omelets or sunny-side up or boiled eggs or poached eggs)

※Omlette with your choice of ingredients

【Onion, Tomato, Mushroom, Cheese, Seaweed】

Pork Bacon and Pork Sausage, Baked eggplant with herbed breadcrumbs, Steamed Vegetables

Bakery Basket

or

Traditional Egg Benedict

フルーツジュース (オレンジ または シークヮーサーエード)

フレッシュフルーツ

グリーンサラダ

コーヒー または 紅茶

下記よりお好みのメインディッシュをお一つお選び下さい

・卵料理をお好みのスタイルで

【スクランブルエッグ、オムレツ、目玉焼き、ゆで卵、ポーチドエッグ】

※オムレツはお好みで具材をお選びいただけます

【オニオン、トマト、マッシュルーム、チーズ、アーサー】

・ベーコンとソーセージ 茄子の香草パン粉焼きと温野菜添え

・ベーカリーバスケット

上記セット



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

または

トラディショナルエッグベネディクト
Continental Breakfast
コンチネンタルブレックファースト
¥4,500

*Choice of Fruit Juice (Orange or Flat Lemonade)
Selection of Cold Cuts and Cheeses
Bakery Basket
Selection of Fresh Fruits
Green Salad
Coffee or Tea*

フルーツジュース (オレンジ または シークヮーサー)
コールドカットとチーズの盛合せ
ベーカリーバスケット
フレッシュフルーツ
グリーンサラダ
コーヒー または 紅茶

Kids Breakfast
ハレクラニキッズブレックファースト
¥3,000

*Choice of Apple Juice or Milk
Selection of Fresh Fruits
Scrambled Eggs, Pancake, Hashed Potatoes
Pork Bacon or Pork Sausage
Your Choice of Today's Danish, Croissant, or Toast*

リンゴジュース または ミルク
フレッシュフルーツ
スクランブルエッグ
パンケーキ
ハッシュドポテト
ベーコン または ソーセージ
本日のデニッシュ、クロワッサン、または トーストからお一つお選びください



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

In-Room Dining

Breakfast A la Carte Menu

<i>Bakery Basket or Toast</i> ベーカリーバスケット または トースト	¥1,150
<i>Cereal</i> シリアル各種	¥1,150
<i>Granola with Low Fat Yogurt and Fresh Mint</i> グラノーラと低脂肪ヨーグルト	¥1,700
<i>Yogurt with Fresh Fruits and Honey</i> 沖縄県産ヨーグルトとフレッシュフルーツ 国産蜂蜜添え	¥2,000
<i>Acai Bowl</i> アサイーボウル	¥2,200
<i>Green Salad with Sea Grapes</i>    海ぶどう入りグリーンサラダ	¥2,100
<i>Selection of Cold Cuts and Cheeses</i> コールドカットとチーズの盛合せ	¥2,200
<i>Bagel Sandwich with Avocado, Tomato, Okinawan Spinach and Black Olive Sauce</i> アボカドとトマトとハンドマのベーグルサンドウイッチ 黒オリーブソース	¥2,800
<i>Egg White Omelet, Baked Tomato, Assorted Vegetables</i> with <i>Yogurt and Cereal Bread</i> ホワイトエッグオムレツ ベイクドトマトと温野菜添え ヨーグルトとシリアルブレッド	¥2,800
<i>Traditional Egg Benedict, Assorted Vegetables</i> トラディショナルエッグベネディクト 温野菜添え (ポーチドエッグ、島豚のベーコン、イングリッシュマフィン、オランデーズソース)	¥2,800



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

KIDS A la Carte Menu
12:00 noon - 4:00 pm / 5:00 pm - 10:30 pm

Kids A La Carte キッズアラカルト

<i>Spaghetti Bolognaise</i> スパゲッティ ミートソース	¥2,050
<i>Omelet Rice</i> オムライス	¥2,050
<i>Deep-Fried Chicken with Fried Potatoes</i> フライドチキンとフライドポテト	¥2,050
<i>Onigiri Set</i> おにぎりセット	¥2,050
<i>Hamburg Steak with Hot Vegetables and Steamed Rice</i> ハンバーグステーキ 温野菜添え ライス付き	¥2,250
<i>Kids Udon</i> お子様うどん	¥2,050



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

In-Room Dining
Lunch Menu
12:00 noon - 4:00 pm

Salad サラダ

Green Salad with Sea Grapes    ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Sandwiches サンドウイッチ

Club House Sandwich ¥3,500
クラブハウスサンドウイッチ

Halekulani Classic Style Beef Burger ¥3,950
ハレクラニ ビーフバーガー

Main Dish メインディッシュ

Pan-Seared Daikon Mochi ¥3,200
with Lotus Root Mustard Greens and Peanut Genovese Sauce
大根餅のソテー 蓮根のアクセント からし菜と落花生のジェノベーゼソース

Beef Curry with Mango Chutney ¥3,700
マンゴーの香り豊かなビーフカレー

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce ¥3,900
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ

Hawaiian Garlic Shrimp ¥4,600
ハワイアン ガーリックシュリンプ

Okinawa Cuisine 沖縄料理

Okinawa Soba  ¥2,800
沖縄名物ソーキそば

Dessert デザート

Halekulani Coconut Cake ¥1,750
ハレクラニ ココナッツケーキ

Assorted Colorful Fresh Fruits   ¥4,300
彩りフルーツ盛り合わせ



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

In-Room Dining

Dinner Menu from HOUSE WITHOUT A KEY

5:00 pm - 9:30 pm

Appetizer & Salad 前菜&サラダ

Green Salad with Sea Grapes    ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Traditional Ahi-Poke   ¥4,200
本マグロと海藻のpoke

Pasta パスタ

Peperoncino Style Gluten-free Spaghetti    ¥3,900
Okinawan Shallots, Lily Bulbs and Burdock
島ラッキョウと百合根、牛蒡のペペロンチーノ グルテンフリースパゲッティ

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce   ¥3,900
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ

Main Dish メインディッシュ

Pan-Seared Daikon Mochi    ¥3,200
with Lotus Root Mustard Greens and Peanut Genovese Sauce
大根餅のソテー 蓼根のアクセント
からし菜と落花生のジェノベーゼソース

Hawaiian Garlic Shrimp   ¥4,600
ハワイアン ガーリックシュリンプ

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)   ¥5,400
バーべキュー プレート (バーべキューリブ、ソーセージ、モチコチキン)

Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce   ¥4,600
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

Okinawa Soba   ¥2,800
沖縄名物ソーキそば



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

Side Dish サイドディッシュ

Rice ￥800
ライス

Bread ￥800
パン

Snack スナック

French Fries ￥1,250
フライドポテト

Jambon sec and Grissini ￥2,050
フランス産生ハムとグリッシーニ

Assorted Cheese Selection with Dried Fruits ￥2,050
チーズ盛合せ ドライフルーツ添え

Caviar (25g) with Traditional Condiments ￥27,500
キャビア 25g トライディッシュナルコンディメント

Dessert デザート

Halekulani Coconut Cake ￥1,750
ハレクラニ ココナッツケーキ

White Coffee Cake ￥1,750
白い珈琲ケーキ

Assorted Colorful Fresh Fruits ￥4,300
彩りフルーツ盛り合わせ



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

In-Room Dining
Dinner Menu from KINGDOM
6:00 pm - 9:00 pm

下記の期間中、**KINGDOM** は休業のため、こちらのメニューをご注文いただけません。
ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

2026年1月7日、14日、21日、28日
2月4日、11日、25日

*Due to KINGDOM's scheduled closure,
orders for this menu will not be accepted on the following dates.
We apologize for any inconvenience this may cause and thank you for your understanding.*
January 7th, 14th, 21st, 28th, 2026
February 4th, 11th, 25th

Appetizer & Salad 前菜&サラダ

Caesar Salad, Agu Pork Bacon, Poached Okinawan Egg ¥3,100
シーザーサラダ 島豚ベーコン 沖縄県産温度卵

Okinawan Shrimp Cocktail   ¥4,900
沖縄産車海老のシュリンプカクテル

Fruit Tomatoes, Awaji Onion, EX.V Olive Oil   ¥2,800
フルーツトマト 淡路産オニオン EX.V オリーブオイル

Red King Crab Cake, Green Remoulade Sauce ¥4,300
レッドキングクラブケーキ グリーンレムラードソース

Main Dish メインディッシュ

Grilled Okinawan Tofu, Inka Potatoes, Green Asparagus   ¥2,800
島豆腐 インカポテト グリーンアスパラガスの炭火焼

Hamburg Steak, Colby Jack Cheese, Truffle Sauce ¥6,800
コルビージャックチーズを纏ったハンバーグステーキ トリュフソース

US T-bone Steak 700g  ¥28,000
US T-ボーンステーキ



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

In-Room Dining

Night Menu

9:30 pm - 10:30 pm

Appetizer & Salad 前菜&サラダ

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

¥2,100

Sandwiches サンドウイッチ

House Without A Key Sandwich with Smoked Trout Salmon and Pastrami
スモークトラウトサーモンとパストラミのHWAK サンドウイッチ

¥2,400

Main Dish メインディッシュ

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

¥3,900

Beef Curry with Mango Chutney
マンゴーの香り豊かなビーフカレー

¥3,700

Okinawa Cuisine 沖縄料理

Okinawa Soba 
沖縄名物ソーキそば

¥2,800

Snack スナック

French Fries
フライドポテト

¥1,250

Hamon Serrano and Grissini
スペイン産生ハムとグリッシーニ

¥2,050

Dessert デザート

White Coffee Cake
白い珈琲ケーキ

¥1,750

Halekulani Coconut Cake
ハレクラニ ココナッツケーキ

¥1,750



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。

Coffee コーヒー

Halekulani Kona Blend ¥1,450
ハレクラニ コナブレンド

Decaffeinated Coffee ¥1,450
デカフェコーヒー

Original Blended Cold Brew ¥1,450
オリジナルブレンド コールド ブリュー

Iced Decaffeinated Coffee ¥1,450
アイスデカフェコーヒー

Halekulani Classic Tea & Herb Tea 紅茶&ハーブティー

Halekulani Earl Grey ¥1,450
ハレクラニ アールグレイ

Darjeeling First Flush ¥1,450
ダージリン ファースト フラッシュ

Pure Mamaki ¥1,450
ピュア ママキ

Fresh Herb Tea ¥1,450
フレッシュハーブティー

Halekulani Orchid Vanilla Tea ¥1,450
ハレクラニ オーキッドバニラ アイステー



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消

Rice served at In-Room Dining 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.

インルームダイニングでは、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。