

In-Room Dining

Breakfast Set Menu

6:30 am - 11:00 am

Halekulani Breakfast
ハレクラニブレイクファースト
¥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)
※Omelette 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 シークワーサーエード)
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
・ベークリーバスケット

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 シークワーサー)

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> アヴォカドとトマトとハンダマのベーグルサンドウィッチ 黒オリーブソース	¥2,800
<i>Egg White Omelet, Baked Tomato, Assorted Vegetables</i> <i>with Yogurt and Cereal Bread</i> ホホワイトエッグオムレツ バ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、オランダーズソース)	¥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

Spaghetti Bolognaise ¥2,050
スパゲッティ ミートソース

Omelet Rice ¥2,050
オムライス

Deep-Fried Chicken with Fried Potatoes ¥2,050
フライドチキンとフライドポテト

Onigiri Set ¥2,050
おにぎりセット

Hamburg Steak with Hot Vegetables and Steamed Rice ¥2,250
ハンバーグステーキ 温野菜添え ライス付き

Kids Udon ¥2,050
お子様うどん



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 サンドウィッチ

Club House Sandwich

¥3,500

クラブハウスサンドウィッチ

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
本マグロと海藻のボキ

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 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  

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)

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 トラディショ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    ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Sandwiches サンドウィッチ

House Without A Key Sandwich with Smoked Trout Salmon and Pastrami ¥2,400
スモークトラウトサーモンとパストラミの HWAK サンドウィッチ

Main Dish メインディッシュ

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

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

Okinawa Cuisine 沖縄料理

Okinawa Soba  ¥2,800
沖縄名物ソーキそば

Snack スナック

French Fries ¥1,250
フライドポテト

Hamon Serrano and Grissini ¥2,050
スペイン産生ハムとグリッシーニ

Dessert デザート

White Coffee Cake ¥1,750
白い珈琲ケーキ

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



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。

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 アイスティー



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。