

# ***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)*

*※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

・ベーカリーバスケット

上記セット

または

トラディショナルエッグベネディクト



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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

### **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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

## ***In-Room Dining*** ***Breakfast A La Carte Menu***

<b><i>Bakery Basket</i></b> ベーカリーバスケット	¥1,150
<b><i>Cereal</i></b> シリアル各種	¥1,150
<b><i>Granola with Low Fat Yogurt and Fresh Mint</i></b> グラノーラと低脂肪ヨーグルト	¥1,700
<b><i>Yogurt with Fresh Fruits and Honey</i></b> 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
<b><i>Acai Bowl</i></b> アサイーボウル	¥2,200
<b><i>Green Salad with Sea Grapes</i></b>    海ぶどう入りグリーンサラダ	¥2,100
<b><i>Selection of Cold Cuts and Cheeses</i></b> コールドカットとチーズの盛合せ	¥2,200
<b><i>Bagel Sandwich with Avocado, Tomato, Okinawan Spinach and Black Olive Sauce</i></b> アボ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
<b><i>Egg White Omelet, Baked Tomato, Assorted Vegetables</i></b> with Yogurt and Cereal Bread ホ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
<b><i>Traditional Egg Benedict, Assorted Vegetables</i></b> 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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

**Kids A La Carte Menu**  
**12:00 noon - 4:00 pm / 5:00 pm - 10:30 pm**

<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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

# 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

Clubhouse 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

Roasted Spring Cabbage and Colorful Vegetables    ¥3,000  
Kumejima Miso Bagna Cauda Sauce  
春キャベツと彩り野菜のロースト 久米島味噌のバーニャカウダソース

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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

# 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  
本マグロと海藻のポキ

### **Pasta パスタ**

*Gluten-free Spaghetti with Fava Beans and Bamboo Basil and Bitter Melon Genovese Sauce*    ¥3,800  
そら豆とタケノコのグルテンフリースパゲッティ  
バジルとゴーヤーのジェノベーゼソース

*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**

*Roasted Spring Cabbage and Colorful Vegetables Kumejima Miso Bagna Cauda Sauce*    ¥3,000  
春キャベツと彩り野菜のロースト 久米島味噌のバーニャカウダソース

*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. “The local product marks indicate” dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.  
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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

## **Side Dish** サイドディッシュ

*Rice* ¥1,000  
ライス

*Bread* ¥1,000  
パン

## **Snack** スナック

*French Fries* ¥1,350  
フライドポテト

*Jambon sec and Grissini* ¥2,150  
フランス産生ハムとグリッシーニ

*Assorted Cheese Selection with Dried Fruits* ¥2,150  
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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

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

***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  
沖縄県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*  ¥29,000  
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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

# 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 ¥1,350  
フライドポテト

Jambon sec and Grissini ¥2,150  
フランス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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

## 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. "The local product marks indicate" dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。