

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
¥6,500

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

- ① *Scrambled Eggs* ② *Omelet* ③ *Sunny-side up* ④ *Boiled Eggs* ⑤ *Poached Eggs*
※ *Omelet 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 Eggs 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

- ① *スクランブルエッグ* ② *オムレツ* ③ *目玉焼き* ④ *ゆで卵* ⑤ *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
ベーカーリーバスケット

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

¥3,250

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***

<i>Bakery Basket</i> ベーカリーバスケット	¥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> 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
<i>Traditional Eggs 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. "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。