


In-Room Dining

Dinner Menu

17:00-23:00 (L.O. 23:00)


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* ¥3,300
マグロと海藻のポキ

Pasta パスタ

Tagliatelle with Eggplant and Minced Beef Sauce ¥3,700
牛ミンチと茄子のボロネーズソース タリアテッレ

 *Spaghetti with Okinawan Spinach, Mushrooms and Garlic Oil, Peanut Flavor* ¥3,200
ピーナッツ香るハンダマとキノコのアーリオ・オーリオ スパゲッティ

Main Dish メインディッシュ


Hawaiian Garlic Shrimp ¥3,950
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* ¥4,500
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 Cuisine 沖縄料理

Okinawa Soba ¥2,150
沖縄名物ソーキそば

 Please see our selections of recommended “W.E.L.L.” menus that use various ingredients, as mushrooms, seaweed, fermented foods, and green and yellow vegetables from the sea, the sun and the soul of Okinawa.

 ハレクラニ沖縄がお奨めする沖縄の豊かな自然が育んだ緑黄色野菜や、きのこ、海藻、発酵食品などの食材を使った“W.E.L.L.”メニュー

Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.

ヴィーガン -肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用していません。

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。

Snack スナック

French Fries ¥1,250
フライドポテト


Prosciutto and Grissini ¥2,050
イタリア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 ¥22,500
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 ¥1,700
ハレクラニ ココナッツケーキ

 Please see our selections of recommended "W.E.L.L." menus that use various ingredients, as mushrooms, seaweed, fermented foods, and green and yellow vegetables from the sea, the sun and the soul of Okinawa.

 ハレクラニ沖縄がお奨めする沖縄の豊かな自然が育んだ緑黄色野菜や、きのこ、海藻、発酵食品などの食材を使った"W.E.L.L."メニュー

Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.

ヴィーガン -肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用していません。

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


Ceylon Silver Tip ¥1,450
セイロン シルバーチップ


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

 Please see our selections of recommended “W.E.L.L.” menus that use various ingredients, as mushrooms, seaweed, fermented foods, and green and yellow vegetables from the sea, the sun and the soul of Okinawa.

 ハレクラニ沖縄がお奨めする沖縄の豊かな自然が育んだ緑黄色野菜や、きのこ、海藻、発酵食品などの食材を使った“W.E.L.L.”メニュー
Vegan -Our vegan dishes are diet free of dairy, eggs or any other products of animal origin.

 ヴィーガン -肉・乳製品・卵などの動物性原料を一切使用していません。

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。