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 🍪 🔌 海ぶどう入りグリーンサラダ

¥2,100

Traditional Ahi-Poke 本マグロと海藻のポキ ¥4.200

Pasta パスタ

Peperonata Style Two Color Paprika and Garlic Sauce with Long Pepper Flavor ¥3,800 Gluten Free Penne

2色のローストパプリカとニンニクのペペロナータ ピパーチの香り グルテンフリーペンネ $\bigcirc \bigcirc \bigcirc$

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 ¥3,850

Main Dish メインディッシュ

Zucchini Steak with Okinawa Cinnamon Mint and Ginger Coconut Green Sauce ¥3,000 やんばるシナモンを纏ったズッキーニのステーキ ミントと生姜の ココナッツグリーンソース (人)

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

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken) 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) ¥5,400

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 沖縄名物ソーキそば ¥2,600

Side Dish サイドディッシュ

Rice ライス

¥800

Bread パン ¥800

VESAN

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.

Snack スナック

French Fries フライドポテト	¥1,250
Jambon sec and Grissini フランス産生ハムとグリッシーニ	¥2,050
Assorted Cheese Selection with Dried Fruits チーズ盛合せ ドライフルーツ添え	¥2,050
Caviar (25g) with Traditional Condiments キャビア 25g トラディッショナルコンディメント	¥27,500
Dessert デザート	
Halekulani Coconut Cake ハレクラニ ココナッツケーキ	¥1,750
White Coffee Cake 白い珈琲ケーキ	¥1,750
Assorted Colorful Fresh Fruits ② ③ 彩りフルーツ盛り合わせ	¥4,300



Vegan ヴィーガン





Local Product 地産地消