

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 (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Traditional Ahi-Poke (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥4,200
本マグロと海藻のpoke

Pasta パスタ

Peperonata Style Two Color Paprika and Garlic Sauce with Long Pepper Flavor (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥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 ピペーチの香り
グルテンフリー・ペンネ (Vegan) (Gluten Free)

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥3,850
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

Zucchini Steak with Okinawa Cinnamon Mint and Ginger Coconut Green Sauce (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥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 (Vegan) (Gluten Free)

Hawaiian Garlic Shrimp (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥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) (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥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 (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥4,600
グルクンの“フイッシュ & チップス” モリンガヨーグルトソース

Okinawa Soba (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥2,600
沖縄名物ソーキそば

Side Dish サイドディッシュ

Rice (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥800
ライス

Bread (Vegan) (Gluten Free) (Local Product) ¥800
パン



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。

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 トライディッシュ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 (Vegan) ¥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

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 for two 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。