

# In-Room Dining

## Dinner Menu

17:00-22:00 (L.O. 21:30)

### 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

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

Traditional Ahi-Poke ¥3,950  
本マグロと海藻のポキ


Okinawan Shrimp Cocktail   ¥4,950  
沖縄産車海老のシュリンプカクテル

Fruit Tomatoes, Awaji Onion, EX.V Olive Oil   ¥2,750  
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 ¥4,600  
レッドキングクラブケーキ グリーンレムラードソース

### 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

Pescatore Style Linguine with Okinawan Tiger Prawn, Diamond Squid and Mussel ¥4,600  
宜野座車海老とセーイカ、ムール貝のペスカトーレ リングイネ 

### Main Dish メインディッシュ

Spicy Soybean Meat Fritters, ¥2,850  
Homemade Okinawan Chili Pepper Harissa Sauce     
大豆ミートのスパイシーフリット 島唐辛子の自家製アリッサソース

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

Grilled Okinawan Tofu, Inka Potatoes, Green Asparagus   ¥2,700  
島豆腐 インカポテト グリーンアスパラガスの炭火焼

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)



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。

*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

*Hamburg Steak, Colby Jack Cheese, Truffle Sauce* ¥6,300  
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*  ¥25,800  
US T-ボーンステーキ

*Okinawa Soba*  ¥2,600  
沖縄名物ソーキそば

### **Side Dish サイドディッシュ**

*Rice* ¥800  
ライス

*Bread* ¥800  
パン

### **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* ¥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



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。