

In-Room Dining


Dinner Menu


17:00-23:00 (L.O. 22:30)


Appetizer & Salad 前菜&サラダ


-  *Green Salad with Sea Grapes* ¥1,980
海ぶどう入りグリーンサラダ
-  *Halekulani Cobb Salad with Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing* ¥2,200
ハレクラニコブサラダ フーチーバー香るバターミルクランチドレッシング
- Spicy Okinawan Chicken Tortilla* ¥2,860
やんばる若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ
-  *Traditional Ahi Poke* ¥3,190
マグロと海藻のポキ
- Marinated Okinawan Cobia and Daikon Radish* ¥2,970
Tankan Citrus Vinaigrette, Pickled Peanuts
琉球すぎと彩り大根のマリネ
タンカンヴィネグレット ジーマミーのピクルス添え


Pasta パスタ

- Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce* ¥3,630
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ
- Fettuccine with Truffles and Porcini Mushroom Cream Sauce* ¥5,280
黒トリュフとポルチーニ茸のクリームソース フェットチーネ
-  *Penne Rigate with Shimeji Mushrooms and Arrabbiata Sauce* ¥3,300
完熟トマトとやんばるしめじのアラビアータソース ペンネリガーテ

 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.

 Halekulani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。

Okinawa Cuisine 沖縄料理

Okinawa Soba with Pork Ribs with “JYU-SHI” ¥2,530
沖縄名物ソーキそば ジューシー

Goya Champuru with “JYU-SHI” ¥2,530
ゴーヤチャンプルー ジューシー

Snack スナック

French Fries ¥1,100
フライドポテト

Semi Dried Tomato, Olives and Pickled Vegetables ¥1,870
セミドライトマト オリーブのマリネ 野菜のピクルス

Prosciutto, Cold Cuts and Assorted Cheeses and Dried Fruits ¥3,630
イタリア産生ハム コールドカット 各種チーズとドライフルーツ盛り合わせ

Caviar (25g) with Traditional Condiments ¥22,000
キャビア 25g トラディショナルコンディメント

Main Dish メインディッシュ

Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce ¥3,300
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

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken) ¥5,280
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)

Coconut Braised Red Snapper, Squid and Okinawan Spinach Luau ¥4,290
沖縄産アカマチのココナッツブレゼ セーイカとハンダマのルアウ仕立て

Roasted Beef Loin with Taro Confit and Assorted Vegetables ¥6,930
Choice of Island Pepper and Flat Lemon Butter or Buttar or Japanese Sauce
国産牛ロースの低温ロースト 田芋のコンフィと彩り野菜添え
島唐辛子とシークワサーのバター または 和風ソース

🔄 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.

🌿 Harekuran Okinawa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。

Dessert デザート

<i>White Coffee Cake</i> 白い珈琲ケーキ	¥1,430
<i>Chocolate Mousse and Crème Brulee</i> クレームブリュレの入ったチョコレートムース	¥1,540
<i>Halekulani Coconut Cake</i> ハレクラニ ココナッツケーキ	¥1,650

 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。