




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    ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Traditional Ahi-Poke ¥4,200
本マグロと海藻のポキ

Pasta パスタ

Peperoncino Style Gluten-free Spaghetti ¥3,900
Abalone Mushroom with Wood ear Mushroom and Chestnut   
県産アワビ茸と木耳、栗のペペロンチーノ グルテンフリースパゲッティ

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce ¥3,900
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

Sauteed Round Eggplant with Balsamic-marinated Lotus Root ¥3,000
Soybean Meat Bolognese Sauce with Shiso Flavor
丸茄子のソテーとバルサミコでマリネした蓮根
大葉の香る大豆ミートのボロネーゼ  

Hawaiian Garlic Shrimp ¥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) ¥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 ¥4,600
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 ¥2,800
沖縄名物ソーキそば



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。

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

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

Assorted Colorful Fresh Fruits   ¥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 グリーンレムラーデソース

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 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。