

In-Room Dining

Lunch Menu

11:00-17:00

Salad 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

Sandwiches サンドウィッチ

Club House Sandwich ¥3,190
クラブハウスサンドウィッチ

Halekulani Classic Style Beef Burger ¥3,850
ハレクラニ ビーフバーガー

Main Dish メインディッシュ

Beef Curry with Ripened Mangoes ¥3,630
完熟マンゴの香り豊かなビーフカレー

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


Hawaiian Specialty Loco Moco ¥3,850
ハワイ名物 “ロコモコ”


Hawaiian Garlic Shrimp ¥3,850
ハワイアン ガーリックシュリンプ


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

Dessert デザート

Halekulani Coconut Cake ¥1,650
ハレクラニ ココナッツケーキ

 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おりません。

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。