

Original GIN Selection

All 45ml 2,700

All the gin listed below, are all original recipes from our mixologist.
こちらのGinは全てミクソロジストのオリジナルGinです。

To truly enjoy the original gin flavors, we recommend to pair it with tonic water.
おすすめの飲み方は「ジントニック」でオリジナルフレーバーをお楽しみ頂けます。

Wasabi

山葵

The spiciness of the wasabi and the bitterness of the tonic water go perfectly together.
山葵の辛味とトニックウォーターの苦味が相性抜群

Matcha

抹茶

The gin and tonic water bring out the slightly bitter, sweet and umami taste of the Japanese matcha.
ほろ苦さと甘み、旨味を感じる日本の抹茶

Okinawan Citrus

沖縄県産柑橘

Okinawa has citrus fruits all year around and we create original flavored gin depending on the season,
please feel free to ask our bartenders about the seasonal gin.

沖縄は1年中、いろいろな柑橘があります。

季節の柑橘についてバーテンダーにお気軽にお問い合わせください。

Halekulani Mixology Cocktails

Golden Pineapple

ゴールデン パイナップル

Alc. ●●●●

2,800

Homemade Rose Geranium Liqueur / Homemade Jalapeno Tequila / Pineapple Juice

Sugar Cane Syrup / Frozen Pineapple / Honey

自家製ローズゼラニウムリキュール / 自家製ハラペニヨテキーラ / パイナップルジュース

サトウキビシロップ / 冷凍パイナップル / 国産はちみつ

A frozen cocktail made with our homemade jalapeno tequila and fresh pineapple.

自家製ハラペニヨテキーラとフレッシュパイナップルのフローズンカクテルです。

Kokushu Martini

國酒マティーニ

Alc. ●●●●

2,700

Kokuryu Daiginjo Ryu / Sakurao Gin / Butterfly Pea / White Peach

黒龍 大吟醸 龍 / 桜尾ジン / バタフライピー / 白桃

Our original Japanese martini made with sake from Fukui, gin from Hiroshima, and herbs from Okinawa.
福井の日本酒、広島のジン、沖縄のハーブの色美しい日本産マティーニです。

A Tale of Two Halekulans 2025



From Hawaii

Alcohol

Pulehu Pineapple

プレフ パイナップル

Alc. ●●●●●

2,500

TEEDA WHITE Rum / Charred Pineapple Syrup / Salted Honey / Lemon Juice
Egg White / Pineapple Lemon Sea Solt Espuma

ティーダホワイトラム / 焼きパイナップルシロップ / 塩漬けはちみつ / レモンジュース
卵白 / パイナップルレモンシーソルトエスプーマ

The Pūlehu Pineapple captures the essence of a Hawaiian BBQ
with smoky-sweet charred pineapple and rich Okinawan rum.
A touch of salted honey and fresh lemon juice balance the flavors,
while a sea salt foam adds an ocean breeze finish.

Smoky, sweet, and slightly savory—a true island BBQ in a glass.
炭焼きパイナップルの甘さと沖縄ラムの深みが特徴のハワイアンBBQカクテル。
塩ハチミツとレモンが調和を生み、シーソルトフォームが海風の余韻を演出。
スモーキー＆スイート、ほのかに塩味。グラスで楽しむアイランドBBQ！

Non Alcohol

Halekulani Creamsicle

ハレクラニ クリームシクリ

2,000

Orange Juice / Coconut Milk / Vanilla Bean Syrup
オレンジジュース / ココナッツミルク / バニラビーンズシロップ

The Halekulani Creamsicle is a tropical twist on a classic treat, blending fresh orange
juice, vanilla bean syrup, and coconut milk for a smooth, creamy texture.

Light, creamy, and nostalgic, it's the perfect way to cool off and relax.
フレッシュオレンジジュース、バニラビーンズシロップ、ココナッツミルクが調和したトロピカルな一杯。
軽やかでクリーミー、どこか懐かしい味わい。暑い日にぴったりのカクテル。

From Okinawa

Alcohol

Holomua

ホロムア

Alc. ●●●●●

2,500

Homemade Hibiscus Rum / Pineapple Juice / Coconuts Syrup
Milk / Egg White / Blueberry / Soda
自家製ハイビスカスラム / パイナップルジュース / ココナッツシロップ
牛乳 / 卵白 / ブルーベリー / ソーダ

This is an evolution of the pina colada, and is a tropical cocktail with a sweet coconut scent using blueberries.
ピニャコラーダを進化させブルーベリーを使った甘いココナッツ香るトロピカルカクテルです。

Non Alcohol

Lea lea

レアレア

2,000

Okinawan Blended Green Tea / Unsalted Butter / Isigaki Island MangoPuree
Passion Fruit Juice Espuma
沖縄県産緑茶 / 無塩バター / 石垣島 川平マンゴー / サトウキビシロップ
パッションフルーツジュースエスプーマ

An exotic drink made with toropical fruits, mango and passion fruits.
南国のフルーツ、マンゴーとパッションフルーツを使ったエキゾチックなドリンクです。

All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

表示価格は日本円で、サービス料および消費税が含まれております。

Halekulani Classic



	Mai Tai マイタイ	Alc.●●●●●	2,500
	Gold Rum / Dark Rum / Orange Curacao / Orgate Syrup / Cane Syrup Lime Juice / 151 Rum ゴールドラム / ダークラム / オレンジキュラソー / オルゲートシロップ / サトウキビシロップ ライムジュース / 151ラム		
	Halekulani Sunset ハレクラニ サンセット	Alc.●●●●●	2,400
	White Rum / Cointreau / Grenadine Syrup / Guava / Grape / Lemon Juice Cane Syrup / Fresh Pineapple ホワイトラム / コアントロー / グレナデンシロップ / グアバ / ブドウ / レモンジュース サトウキビシロップ / フレッシュパイナップル		
	Green Banana グリーンバナナ	Alc.●●●●●	2,300
	Melon Liqueur / Vodka /Coconuts Syrup / Fresh Cream / Lemon Juice / Mint Liqueur Fresh Banana メロンリキュール / ウォッカ / ココナッツシロップ / フレッシュクリーム / レモンジュース ミントリキュール / フレッシュバナナ		
	Hale Passion ハレ パッション	Alc.●●●●●	2,300
	White Rum / Passion Fruits / Fresh Cream / Melon Liqueur / Lime Juice Coconuts Syrup / Orgate Syrup ホワイトラム / パッションフルーツ / フレッシュクリーム / メロンリキュール / ライムジュース ココナッツシロップ / オルゲートシロップ		
	Pineapple Flirtini パイナップル フリティーニ	Alc.●●●●●	2,350
	Vodka / Cointreau / Fresh Pineapple / Champagne ウォッカ / コアントロー / フレッシュパイナップル / シャンパン		
	Lost Passion ロスト パッション	Alc.●●●●●	2,350
	Tequila / Passion Fruit / Cointreau / Lime Juice /Champagne テキーラ / パッションフルーツ / コアントロー / ライム ジュース / シャンパン		
	Hula Punch フラパンチ	Alc.●●●●●	2,300
	Cranberry / Lemon Juice / Cane Syrup/ Raspberry Liqueur / Peach Liqueur / Cointreau クランベリー / レモンジュース / サトウキビ シロップ / ラズベリー リキュール ピーチ リキュール / コアントロー		



The cocktails stand the test of time at Halekulani Waikiki.

ハレクラニワイキキで長年愛され続けるカクテル

NON - ALCOHOLIC



COCKTAIL



Le Mint

ル・ミント

Lemon / Mint / Sugar Syrup
レモン / ミント / シュガーシロップ

1,900

Plantation Banana

プランテーション バナナ

Fresh Banana / Yogurt / Isigaki Island Mango Puree / Chocolate Chip
フレッシュバナナ / バナナピューレ / ヨーグルト / 石垣島 川平マンゴー / チョコチップ

1,900

Mozuku Please

モズクプリーズ

Mozuku Seaweed / Cranberry / Grapefruits / Alain Milliat / Vinegar / Soda
モズク / クランベリー / グレープフルーツ / アラン・ミリア / ビネガー / ソーダ

1,950

Garnet

ガーネット

Hibiscus Tea / Blueberry / Non-Alcoholic Red Wine infused Raisins/Onna Village Honey
Balsamic Vinegar / Bell Rose
ハイビスカスティ / ブルーベリー / ノンアルコール赤ワインインフューズドレーズン
恩納村産はちみつ / バルサミコ酢 / ベルローズ

1,900

Matcha Fizz

抹茶フィズ

Kyoto Matcha / Ie Island Cane syrup / Tonic Water / Soda / Gold Leaf / Smoke
Orange / Apple
京都産抹茶 / 伊江島ケーンシロップ / トニックウォーター / ソーダ / 金箔 / スモーク
オレンジ / リンゴ

1,800

SPARKLING

Glass / Bottle
(150ml) (750ml)

Joyea Organic Sparkling Chardonnay

ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ

1,800 / 9,000

BEER

Bottle
(334ml)

Suntory All-Free

サントリー オールフリー

1,450

BEER



DRAFT BEER

Orion The Draft オリオン ザ・ドラフト	Glass (470ml)	1,950
Suntory The PREMIUM MALT'S MASTER'S DREAM サントリー ザ・プレミアムモルツ マスターズ ドリーム		2,300

HAWAIIAN BEER

Big Wave Golden Ale ビックウェーブ ゴールデンエール	Bottle (355ml)	1,750
Longboard Lager ロングボード ラガー		1,750
Hanalei Island IPA ハナレイ アイランドIPA		1,750

BOTTLED BEER

Asahi Super Dry / Yebisu / Kirin Ichiban Shibori アサヒスーパードライ、エビス、キリン一番搾り	Bottle (330ml)	1,450
Corona Extra コロナ エクストラ		1,550

WHISKY



JAPANESE

Shot
(45ml)

Yamazaki 25 years 40,300
山崎25年

Hakushu 25 years 40,300
白州25年

Hibiki 30 years 40,300
響30年

Hibiki 100th Anniversary 18,500
響100周年

Yamazaki 18 years 10,650
山崎18年

Hibiki 21 years 10,650
響21年

Akkeshi Keichitsu 8,250
厚岸 啓蟄

Akkeshi Taisetsu 8,250
厚岸 大雪

Kyoda Rum Cask Finish 6,000
許田 ラムカスク フィニッシュ

Yamazaki 12 years 3,800
山崎12年

Hakushu 12 years 3,800
白州12年

Ichiro's Malt Wine Wood Cask 3,500
イチローズモルト ワインウッドカスク

Ichiro's Malt Mizunara Cask 3,500
イチローズモルト ミズナラカスク

Yamazaki 2,000
山崎

Hakushu 2,000
白州

SCOTCH

	Shot (45ml)
Royal Household ロイヤル ハウスホールド	10,000
Johnnie Walker Blue Label ジョニー・ウォーカー ブルーラベル	6,350
Ballantine's 17 years バランタイン 17年	2,750
The Macallan 18 years マッカラン 18年	9,100
Lagavulin 16 years ラガヴーリン 16年	3,600
Port Charlotte 10 years ポート シャーロット 10年	2,800
The Glenlivet 15 years グレンリベット 15年	2,350
Clynelish 14 years クライヌリッシュ 14年	2,700

Bourbon & Tennessee

	Shot (45ml)
Blanton's Gold ブラントンゴールド	6,150
Maker's Mark 46 メーカーズ マーク 46	2,100

BRANDY & CALVADOS

	Shot (45ml)
Hennessy Richard ヘネシー リシャール	69,750
Remy Martin Louis XIII レミーマルタン ルイ13世	52,950
Hennessy Paradis Extra ヘネシー パラディ エクストラ	32,600
Martell Cordon Bleu マーテル コルドンブルー	4,950
Hennessy V.S.O.P ヘネシー V.S.O.P	4,350
Berta Magia 2012 ベルタ マジア 2012	7,500
Chateau du Breuil 15 years シャトー・ド・ブルイユ 15年	3,750
Chateau du Breuil Legende シャトー・ド・ブルイユ レジェンド	13,500

WINE



CHAMPAGNE,SPARKLING

Glass / Bottle

(150ml) (750ml)

N.V. TELMONT Réserve Brut, Vallée de la Marne 3,500 / 17,500
テルモン レゼルヴ ブリュット

N.V. Graham Beck Brut Rose Millesime 2,550 / 12,750
グラハム ベック ブリュット ロゼ ミレジム

WHITE

Glass / Bottle

(150ml) (750ml)

2022 Forrest Wines The Doctors' Riesling 2,400 / 12,000
Marlborough
フォレスト ウィンズ ザ ドクターズ リースリング

2022 Clos Henri Estate Sauvignon Blanc 2,400 / 12,000
Marlborough New Zealand
クロ アンリ エステート ソーヴィニヨンブラン

2022 Failla, Chardonnay, Sonoma Coast 3,600 / 18,000
California U.S.A.
フェイラ シャルドネ ソノマコースト

RED

Glass / Bottle

(150ml) (750ml)

2023 Au Bon Climat, Pinot Noir Santa Barbara 2,700 / 13,950
County Barbara County California U.S.A.
オー ボン クリマ ピノ ノワール サンタバーバラ カウンティー

2022 Bedrock, Old Vine Zinfandel 3,900 / 19,500
California U.S.A.
ベッドロック オールドヴァイン ジンファンデル

2021 Reserve Napa Valley Cabernet Sauvignon 4,700 / 23,500
Clos du Val California U.S.A.
レゼルヴ ナパヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン クロ デュ ヴァル

SAKE

Glass / Bottle

(180ml) (720ml)

Suigei Junmai Ginjo Ginrei 2,100 / 8,400
醉鯨 純米吟釀 吟麗

Kokuryu Daiginjo Ryu 4,600 / 18,500
黒龍 大吟釀 龍

OTHER'S



PLUM WINE

Dassai Umeshu
獺祭 本格梅酒 磨き二割三分仕込み

Glass
(60ml)
3,450

PORT

Graham's Tawny 10 years
グラハム トウニー 10 年

Glass
(60ml)
2,450

SHERRY

Gonzalez Byass Del Duque Amontillado
ゴンザレス・ビアス デル・デューク アモンティリャード

Glass
(60ml)
3,300

Gonzalez Byass Noe Pedro Ximenez
ゴンザレス・ビアス ノエ ペドロ ヒメネス

3,300

AWAMORI

Onna Navi
恩納 NAVI

Glass
(60ml)

1,300

Nakijinjo 10 years
今帰仁城10 年

1,900

Kanemaru 10 years
金丸10 年

2,150

Kuon 10 years
久遠10 年

2,350

Sangoshou 2010
珊瑚礁 2010年

3,100

Moon Distillery
月の蒸留所

3,300

Kura Cask Strength White Oak 12 years
くら原酒12 年

4,400

The Vanilla 14 years
ザ バニラ 14 年

4,500

Omoro 21 years
おもろ21 年

4,700

SHOCHU

Tominohouzan
富乃宝山

Glass
(60ml)

1,500

ASAKURA SAKURA CASK FINISH
朝倉 桜 カスク フィニッシュ

2,450

SHARED PLATE



✖ Caviar / 25g with Traditional Japanese Accompaniments キャビア 25g トラディッショナル コンディメント	25,000
✖ Burrata Cheese and Dried Tomato イタリア産ブurrataチーズとセミドライトマト	3,200
✖ Homemade Beef Jerky 自家製ビーフジャーキー	2,850
✖ Prosciutto, Gruyere Cheese and Assorted Vegetables Press Sandwich プロシュート、グリュイエールチーズと彩り野菜のプレスサンド	2,450
✖ 3 Kinds of Okinawa Appetizer Plate (Sea Grapes, Island Shallot, ※ Fermented Tofu) <u>※ Fermented Tofu contains alcohol</u> 沖縄珍味 3種取り合わせ (海ぶどう、島らっきょう、※豆腐よう) <u>※豆腐ようにはアルコールが含まれております</u>	1,950
✖ Truffle Flavored Fried Potatoes トリュフ風味のフライドポテト	1,850
Spanish Jamon Serrano スペイン産 ハモン セラーノ	2,550
Hummus Tomato Salsa, Tofu and Pita Bread フムス、トマトサルサ、島豆腐とピタブレッド	2,450
✖ Halekulani Coconut Cake ハレクラニ ココナッツケーキ	1,600
Assorted Carré Chocolate 各種キャラショコラ	1,550
Spicy Mix Nuts スパイシーミックスナッツ	1,200
Assorted Dried Fruit ドライフルーツ盛り合わせ	800