

Signature Course

Lightly Smoked Tasmanian Salmon, Citrus Fruit and Herb Mole Verde
Yatsugatake Herb Egg Mimosa, Raisin and Carrot Rapée
タスマニアサーモンの軽い燻製 柑橘類と香草のモレヴェルデ
八ヶ岳ハーブ卵のミモザ レーズンと津堅島人参のラペ

Golden Sweet Potato Vichyssoise with Pedro Ximénez Flavor
Kona Blend Coffee Gelée, Parmesan Cheese and Black Sesame Stick
黄金芋のヴィンソワーズ ペドロ・ヒメネスの香り
コナブレンドコーヒーのジュレ パルメザンチーズと黒胡麻のスティック

Okinawan Agu Pork Fillet wrapped with Roasted Bacon
Okinawan Shallot Beignet and Spring Cabbage Coulis and Pork Jus with Garlic Flavor
沖縄県産美ら島あぐー豚フィレ肉のベーコン巻きロースト
島らっきょうのベニエ 春キャベツのクーリ ガーリック風味のジュ

or
または

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin
Grilled Green Asparagus, King Trumpet Mushroom and Bearnaise Sauce with Mugwort Flavor
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン
グリーンアスパラガスとエリンギ茸のグリル フーチバー香るベアルネーズソース
+2,500

Cherry and Yogurt Semifreddo, Motobu Acerola Jelly and Mint Sauce
チェリーとヨーグルトのセミフレッド 本部産アセロラのゼリーとミントソース

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

7,200

A La Carte

APPETIZER


Traditional Ahi Poke
本マグロと海藻のポキ
3,600


Spicy Chicken Tortilla
やんばる若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ 
2,700

Chili Con Carne with Vege-meat and Red Kidney Beans, Vegan Tortilla 
ベジミートとレッドキドニービーンズのチリコンカルネ ヴィーガントルティーヤ
2,400

Lightly Smoked Tasmanian Salmon, Citrus Fruit and Herb Mole Verde
Yatsugatake Herb Egg Mimosa, Raisin and Carrot Rapée
タスマニアサーモンの軽い燻製 柑橘類と香草のモレヴェルデ
八ヶ岳ハーブ卵のミモザ レーズンと津堅島人参のラペ
3,600

SALAD AND SOUP



Halekulani Cobb Salad Choice of Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing or Flat Lemon Dressing 
ハレクラニコブサラダ
フーチバー香るバターミルクランチドレッシング または シークワーサードレッシング
2,500


Green Salad with Sea Grapes 
海ぶどう入りグリーンサラダ
1,900

Golden Sweet Potato Vichyssoise with Pedro Ximénez Flavor
Kona Blend Coffee Gelée, Parmesan Cheese and Black Sesame Stick
黄金芋のヴィンソワーズ ペドロ・ヒメネスの香り
コナブレンドコーヒーのジュレ パルメザンチーズと黒胡麻のスティック
2,400



PASTA

Tagliatelle with Eggplant and Minced Beef Sauce
牛ミンチと茄子のボロネーズソース タリアッテレ
3,400

Fedellini with Okinawan Shallot and Green Peas Peperoncino, Island Long Pepper Flavor 
ビパーチ香る島らっきょうと青豆のペペロンチーニ フェデリーニ
2,800


Linguine with Okinawan Tomato and Pecorino Cheese Pasta 
沖縄県産フレッシュトマトとペコリーノチーズのパスタ リングイネ
3,200


MAIN

Okinawan Today's Fish with Shellfish Bouillabasse and Island Pepper Rouille 
沖縄県産鮮魚と貝類のブイヤベース 島唐辛子のルイユ添え
4,600




Hawaiian Garlic Shrimp
ハワイアンガーリックシュリンプ
3,800


Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce
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
4,200

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin 
Grilled Green Asparagus, King Trumpet Mushroom and Bearnaise Sauce with Mugwort Flavor
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン
グリーンアスパラガスとエリンギ茸のグリル フーチバー香るベアルネーズソース
8,800

Okinawan Agu Pork Fillet wrapped with Roasted Bacon 
Okinawan Shallot Beignet and Spring Cabbage Coulis and Pork Jus with Garlic Flavor
沖縄県産美ら島あぐー豚フィレ肉のベーコン巻きロースト
島らっきょうのベニエ 春キャベツのクーリ ガーリック風味のジュ
4,800

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)
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)
4,900



Okinawan Tofu Hamburg with Spring Vegetables, Zucchini, Green Papaya and Tahini Sauce 
島豆腐と春野菜のハンバーグ ズッキーニと青パパイヤのヌードル タヒニソース
2,800


Okinawa Soba with Pork Ribs 
沖縄名物ソーキそば
2,300

DESSERT

White Coffee Cake
白い珈琲ケーキ
1,400

Halekulani Coconut Cake
ハレクラニココナッツケーキ
1,600

Macedonia Fruits and Sherbet 
マCHEDニアフルーツとシャーベット
1,100

Cherry and Yogurt Semifreddo, Motobu Acerola Jelly and Mint Sauce 
チェリーとヨーグルトのセミフレッド 本部産アセロラのゼリーとミントソース
1,600

Rice served at House Without A Key is produced in Japan.

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

Menu may change without prior notice due to circumstances.

House Without A Key では、日本国内産の米を使用しております。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。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。



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消