

## Signature Course

“Halekulani Sunset Crudo”

Ahi Crudo, Avocado Mousse, Butterfly Pea Coconut Dashi, Roasted Coconut Furikake

“ハレクラニ サンセット クルド”

本鮪のクルード アボカドのムースとバタフライピーのプロス ローストココナッツのアクセント

Mochi Crusted Okinawan Fish with Potato Puree  
Fried Lotus Root and Pineapple Lilikoi Cream Sauce

沖縄産鮮魚の餅衣焼きとじゃがいものピュレ  
れん根チップパイナップルとパッションフルーツのクリームソース

### Choice of Main Dish

- 01 | “Deconstructed Lau Lau” Braised Pipikaula Short Ribs with Okinawan Spinach Luau, Pumpkin Puree, Lomi Tomato Relish  
“ラウラウの再構築” ピピカウラ風牛バラ肉の煮込みとハンダマのルアウ 南瓜のピュレ ロミトマトレリッシュ
- 02 | Grilled Japanese Beef Loin, Mustard Greens, New Potatoes, Seared Bamboo Shoots, Beef Jus with Taiwanese Mountain Pepper +2,500  
黒毛和牛ロース肉の網焼き からし菜と新じゃがいものリヨネーズ 炙り筍 マーガオを効かせたビーフのジュ
- 03 | Grilled Japanese Beef Fillet, Mustard Greens, New Potatoes, Seared Bamboo Shoots, Beef Jus with Taiwanese Mountain Pepper +5,000  
黒毛和牛フィレ肉の網焼き からし菜と新じゃがいものリヨネーズ 炙り筍 マーガオを効かせたビーフのジュ

Macadamia Nuts and Caramelia Mousse, Okinawan Brown Sugar Flavor  
マカダミアナッツとキャラメルチョコレートのムース 黒糖のフレーバー

Coffee or Tea

コーヒー または 紅茶

9,800

## A La Carte

### APPETIZER

#### Traditional Ahi Poke

本マグロと海藻のポキ

3,800 (Large Size 5,200)

#### Spicy Okinawan Chicken Tortilla

沖縄県産若鶏のスパイシーチキンのトルティーヤ

2,700

#### Fresh Spring Rolls with Island Tofu, Okinawan Vegetables, Cilantro and Mint White Sesame Sauce, Okinawan Brown Sugar Chili Sauce

島豆腐と沖縄野菜の生春巻き パクチーとミント  
白胡麻ソース 黒糖チリソース

2,300

#### “Halekulani Sunset Crudo”

Ahi Crudo, Avocado Mousse, Butterfly Pea Coconut Dashi  
Roasted Coconut Furikake

“ハレクラニ サンセット クルド”

本鮪のクルード アボカドのムースとバタフライピープロス  
ローストココナッツのアクセント

3,800

### SALAD AND SOUP

#### Halekulani Cobb Salad

Choice of Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing or Okinawan Citrus 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

#### Taro and Leek Vichyssoise

Okinawan Millet, French Dry-cured Ham

Almond and Okinawan Brown Sugar Croquant

田芋とポワローのヴィンソワーズ

沖縄県産もちきびと生ハム

アーモンドと黒糖のクラ克蘭

2,500

### PASTA

#### Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce

牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ

3,600

#### Fettuccine Vongole Macchiato with Island Octopus, Okinawan Cuttlefish

ボンゴレマキアート 島蛸 セーイカ フェットチーネ

3,800

#### Gluten-Free Spaghetti with Fava Beans and Bamboo Shoots

Bitter Melon and Basil Genovese Sauce

そら豆と筍のグルテンフリースパゲッティ

ゴーヤーとバジルのジェノベーゼソース

3,500

※ご希望によりスパゲッティニへの変更も承ります。(小麦使用)

※Spaghettini is available upon request. (Contains wheat and gluten)

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.

“The local product marks indicate” dishes prepared using Okinawan ingredients as key components.

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。

沖縄県産食材を主原料として使用しているメニューに「地産地消マーク」を付記しています。

### MAIN

#### Hawaiian Garlic Shrimp

ハワイアンガーリックシュリンプ

4,200 (Large Size 6,000)

#### 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 (Large Size 6,000)

#### Okinawan Fresh Fish and Asari Clams Acqua Pazza

Ginoza Village Tiger Prawn, Semi-Dried Tomatoes, Sakuna (Okinawan Longevity Spinach)

沖縄県産鮮魚と浅利のアクアパッツァ

宜野座村の車海老 セミドライトマト サクナ

5,800

#### “Deconstructed Lau Lau”

Braised Pipikaula Short Ribs with Okinawan Spinach Luau, Pumpkin Puree, Lomi Tomato Relish

“ラウラウの再構築”

ピピカウラ風牛バラ肉の煮込みとハンダマのルアウ 南瓜のピュレ ロミトマトレリッシュ

5,800

#### 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

#### Roasted Spring Cabbage and Colorful Vegetables

Kumejima Miso Bagna Cauda Sauce

春キャベツと彩り野菜のロースト

久米島味噌のバーニャカウダソース

2,800

#### Okinawa Soba with Pork Ribs

沖縄名物ソーキそば

2,600

### JAPANESE BEEF

#### Grilled Japanese Beef Loin

Mustard Greens, New Potatoes, Seared Bamboo Shoots, Beef Jus with Taiwanese Mountain Pepper

黒毛和牛ロース肉の網焼き

からし菜と新じゃがいものリヨネーズ 炙り筍 マーガオを効かせたビーフのジュ

12,000

#### Grilled Japanese Beef Fillet

Mustard Greens, New Potatoes, Seared Bamboo Shoots, Beef Jus with Taiwanese Mountain Pepper

黒毛和牛フィレ肉の網焼き

からし菜と新じゃがいものリヨネーズ 炙り筍 マーガオを効かせたビーフのジュ

15,000

### DESSERT

#### White Coffee Cake

白い珈琲ケーキ

1,600

#### Halekulani Coconut Cake

ハレクラニココナッツケーキ

1,600

#### Macedonia Fruits and Sherbet

マチェドニアフルーツとシャーベット

1,100

#### Macadamia Nuts and Caramelia Mousse, Okinawan Brown Sugar Flavor

マカダミアナッツとキャラメルチョコレートのムース 黒糖のフレーバー

1,800



Vegan  
ヴィーガン



Gluten Free  
グルテンフリー



Local Product  
地産地消