

Signature Course

Beats Marinated Atlantic Salmon with Caviar, Yogurt and Beats Sauce
アトランティックサーモンのビーツマリネ
ヨーグルトとビーツソース キャビア添え

Soup of the Day
本日のスープ

Grilled Agu Pork Loin Wrapped in Shell Ginger Leaves with Taro and Island Carrot,
Black Sesame Sauce
美ら島あぐー豚のロース肉 月桃包み焼き 田芋 島ニンジン添え
ブラックセサミソース

or
または

Red Wine Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes and Sautéed Mushroom
国産牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュドポテト 森のキノコのソテー
+2,100

Chestnut Tiramisu
Mascarpone Mousse and Chestnut Cream
マロンのティラミス
マスカルポーネムースとマロンクリーム

Coffee or Tea
コーヒー または 紅茶

7,200

A La Carte

APPETIZER

Traditional Ahi Poke
マグロと海藻のポキ
3,000

Spicy Okinawan 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

Beats Marinated Atlantic Salmon with Caviar Yogurt and Beats Sauce
アトランティックサーモンのビーツマリネ
ヨーグルトとビーツのソース キャビア添え
3,000

SALAD AND SOUP

Halekulani Cobb Salad with
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
2,200

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

Cappuccino Style Burdock Potage with Truffle Flavor
トリュフ香る牛蒡のポタージュ カップチーノ
2,300

PASTA

Fettuccine with Okinawan Pork Bacon and Herb Egg Creamy Carbonara
島豚ベーコンとハーブ卵のクリーミーカルボナーラ フェットチーネ
3,900

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

Spaghetti with Garlic Oil, Brussels Sprouts,
Lotus root, Turnip, Broccoli, Okinawan Spinach
芽キャベツ、蓮根、蕪、ブロッコリーとハンダマの
アリオ・アリオスパゲッティ
3,000

MAIN

Pan-Fried Ruby Snapper Vin Blanc Sauce Flat Lemon Flavor
沖縄産アカマチのポワレ シークワーサー香るヴァンプランソース
4,300

Hawaiian Garlic Shrimp
ハワイアン ガーリックシュリンプ
3,600

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
4,100

Roasted Beef Loin with Island Carrot Puree Hint of Long Pepper
Red Wine Sauce or Japanese Sauce
国産牛ロースの低温ロースト ピパーチ風味の島ニンジンピューレ
赤ワインのソース または 和風ソース
6,700

Grilled Agu Pork Loin Wrapped in Shell Ginger Leaves with Taro and Island Carrot,
Black Sesame Sauce 美ら島あぐー豚ロースの月桃包み焼き 田芋 島ニンジン添え
ブラックセサミソース
4,600

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

Island Radish Taro Oven Baked Curry Leaves and Herbs Flaver
島大根と田芋のオープン焼きカレーリーフとハーブの香り
2,800

Okinawa Soba with Pork Ribs
沖縄名物ソーキそば
1,900

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
マチェドニアフルーツとシャーベット
1,100

Chestnut Tiramisu Mascarpone Mousse and Chestnut Cream
マロンのティラミス マスカルポーネムースとマロンクリーム
2,400