

In-Room Dining

Dinner Menu

17:00-22:00 (L.O. 21:30)

Appetizer & Salad 前菜&サラダ

 ***Green Salad with Sea Grapes*** ¥2,100
海ぶどう入りグリーンサラダ

Caesar Salad, Agu Pork Bacon, Poached Okinawan Egg ¥3,100
シーザーサラダ 島豚ベーコン 沖縄県産温度卵

 ***Traditional Ahi-Poke*** ¥3,300
マグロと海藻のポキ

Okinawan Shrimp Cocktail ¥4,950
沖縄産車海老のシュリンプカクテル

 ***Fruit Tomatoes, Awaji Onion, EX.V Olive Oil*** ¥2,750
フルーツトマト 淡路産オニオン EX.V オリーブオイル

Red King Crab Cake, Green Remoulade Sauce ¥4,400
レッドキングクラブケーキ グリーンレムラードソース

Pasta パスタ

Tagliatelle with Eggplant and Minced Beef Sauce ¥3,700
牛ミンチと茄子のボロネーズソース タリアテッレ


Tomato Sauce Penne with Okinawan Pork Bacon, Summer Vegetables and Mozzarella Cheese ¥3,500
島豚ベーコン、夏野菜とモッツアレラのトマトソースペンネ


Main Dish メインディッシュ

 ***Steamed Colorful Summer Vegetables, Vegetarian Bagna Cauda*** ¥2,750
夏の彩り温野菜 ベジタリアンバーニャカウダ

Hawaiian Garlic Shrimp ¥3,950
ハワイアン ガーリックシュリンプ

 ***Grilled Okinawan Tofu, Inka Potatoes, Green Asparagus*** ¥2,700
島豆腐 インカポテト グリーンアスパラガスの炭火焼

 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.


 Harekura Ni Okinawa that recommends Okinawa's abundant natural ingredients such as green and yellow vegetables, kinako, seaweed, fermented foods, etc. uses “W.E.L.L.” menu. 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いません。

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。

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken) ¥5,400
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)

 **Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce** ¥4,500
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

Hamburg Steak, Colby Jack Cheese, Truffle Sauce ¥6,300
コルビージャックチーズを纏ったハンバーグステーキ トリュフソース

US T-bone Steak for two 700g ¥25,800
US T-ボーンステーキ

Okinawa Soba ¥2,150
沖縄名物ソーキそば

Side Dish サイドディッシュ

Rice ¥800
ライス

Bread ¥800
パン

Snack スナック

French Fries ¥1,250
フライドポテト

Prosciutto and Grissini ¥2,050
イタリア産生ハムとグリッシーニ


Assorted Cheese Selection with Dried Fruits ¥2,050
チーズ盛合せ ドライフルーツ添え


Caviar (25g) with Traditional Condiments ¥27,500
キャビア 25g トラディショナルコンディメント

Dessert デザート

Halekulani Coconut Cake ¥1,700
ハレクラニ ココナッツケーキ

White Coffee Cake ¥1,500
白い珈琲ケーキ

 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 Okinawa offers a selection of Okinawan dishes that use local ingredients such as green and yellow vegetables, seaweed, and fermented foods. Our vegan dishes are free of dairy, eggs, or any other products of animal origin.

Vegan - Our vegan dishes are free of dairy, eggs, or any other products of animal origin.

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.

In-Room Dining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。