





In-Room Dining

Dinner Menu

17:00-22:00

Appetizer&Salad 前菜&サラダ


-  **Green Salad with Sea Grapes** ¥1,800
海ぶどう入りグリーンサラダ
-  **Halekulani Cobb Salad with Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing** ¥2,000
ハレクラニコブサラダ フーチーバー香るバターミルクランチドレッシング
-  **Traditional Ahi Poke** ¥2,900
マグロと海藻のポキ
-  **Marinated Atlantic Salmon. Tankan Citrus Vinaigrette, Black Rice Salad and Caviar** ¥3,000
アトランティックサーモンのマリネ タンカンのヴィネグレット
黒米のサラダとキャビア添え


Okinawa Cuisine 沖縄料理

- Okinawa Soba with Pork Ribs with “JYU-SHI”** ¥2,000
沖縄名物ソーキそば ジューシー

Snack スナック

- French Fries**
フライドポテト
- Semi Dried Tomato Olives and Pickled Vegetables**
セミドライトマト オリーブのマリネ 野菜のピクルス ¥1,000
- Prosciutto, Cold Cuts and Assorted Cheeses and Dried Fruits**
イタリア産生ハム コールドカット 各種チーズとドライフルーツ盛り合わせ
- Caviar (25g) with Traditional Condiments** ¥1,700
キャビア 25g トラディショナルコンディメント

 Menu recommendations to strengthen your immune system.
ハレクラニ沖縄がお奨めする免疫力を強化するメニュー

 **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。


Main Dish メインディッシュ

 <i>Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce</i> 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	¥3,000
<i>Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce</i> 牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ	¥3,300
<i>Linguine with Sakura Shrimp, Amanatsu Orange with Tomato and Garlic Oil</i> 桜海老 甘夏と完熟トマトのアーリオ・オーリオ リングイネ	¥3,000
<i>Roasted Lamb Loin, Tomato and Green Beans with Pistachio Oil</i> 骨付き仔羊背肉のロースト 完熟トマトとインゲン豆 ピスタチオのアクセント	¥4,300
<i>BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)</i> 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)	¥4,800
<i>Peppered Beef Sirloin Steak with Mashed Potatoes, Choice of Moromi Vinegar and Goya Sauce or Japanese Sauce</i> 牛サーロインのペッパーステーキ マッシュドポテト添え もろみ酢とゴーヤのソース または 和風ソース	¥5,400
<i>OCHAZUKE AOMI</i> <i>Marinade Raw Fish with Sesame Sauce, Rice with Dashi</i> 青碧蒼出汁茶漬	¥2,800

Dessert デザート

<i>White Coffee Cake</i> 白い珈琲ケーキ	¥1,300
<i>Chocolate Mousse and Crème brulee</i> クレームブリュレの入ったチョコレートムース	¥1,400
<i>Halekulani Coconut Cake</i> ハレクラニ ココナッツケーキ	¥1,500

 Menu recommendations to strengthen your immune system.
ハレクラニ沖繩がお奨めする免疫力を強化するメニュー

 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。