HOUSE WITHOUT A KEY®

APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

HWAK Poke Bar Selection ポケ バー セレクション 28
いずれかをお選びください。
アヒマグロと海藻の醤油ポケ、タコの白味噌和え、カジキマグロのパシフィックリム風

HWAK Poke Trip ポケ3種の盛り合わせ 30

Lawai'a Roll ラワイア ロール 29
アヒマグロ、サーモン、タラバガニのサラダ、海苔、天かす、蒲焼ソース、ガーリックアイオリ、
スパイシーアイオリ、とびこ、いくら、青ネギ

Hoisin Coconut BBQ Ribs 海鮮醤ソースとココナッツ風味のスペアリブ 28
海鮮醤ハニーBBQソース、ココナッツシロップ、ココナッツ、マカデミアナッツ、青ネギ

Ahi Tataki アヒマグロのたたき 32
刺身グレードのアヒマグロ、ガーリックアイオリ、チリオイル、ポン酢、とびこ、青ネギ、レモン

Crab Cake クラブケーキ 34 GF
ブルークラブ、トロピカルサルサ、レムラードソース

Hamachi Kama ハマチカマ 28
シーソルト、もみじおろし、柚子胡椒、ポン酢、レモン

Hamachi Crude はまち刺身 32
大根、紫蘇、ポン酢、ガーリックアイオリ、とびこ、唐辛子のピクルス

WELLBEING SELECTIONS
ヘルシーセレクション

Caesar Salad シーザーサラダ 23
ロメインレタス、ガーリックアンチョビドレッシング、黒胡椒、パルメザンチーズ、クルトン

Roasted Beet Salad ローストビーツサラダ 24 GF
赤と黄色のローストビーツ、チェリートマト、きゅうり、赤玉ねぎ、インゲン、ラディッシュ、
にんじん、ローストグレープドレッシング

Cobb Salad コブサラダ 25 GF
ミックスグリーン、鶏胸肉、ベーコン、ゆで卵、ブルーチーズ、アボカド、トマト、きゅうり、コブドレッシング

Optional Side for All Salads サラダの追加アイテム GF
Sauteed Shrimp 海老のソテー 18
Broiled Chicken Breast 鶏胸肉オーブン焼き 18
Crab Salad カニサラダ 20
Fresh Fish 本日の魚 20
Half Avocado アボカド半個 15

CHEF'S SOUP OF THE DAY
シェフの本日のスープ
cup カップ 9　　bowl ボウル 12

V ベジタリアン　　𝕍 ビーガン　　GF グルテンフリー

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6名様以上のお客様には20パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能がありますことを予めご了承ください。
環境保護のため、ストローはご希望に応じてご提供していますので係にお申しつけください。

HOUSE WITHOUT A KEY®

BRICK OVEN SIGNATURES 煉瓦の窯でつくるスペシャルピザ

"Country Comfort" Pizza Margherita
"カントリーコンフォート"マルゲリータピザ 28
マルゲリータをアイランドスタイルで。ローストトマトソース、モッツァレラチーズ、
エキスラヴァージンオリーブオイル、オレガノ、バジル

"All Occasions" Pizza Arugula & Prosciutto
"オールオケージョン"ルッコラとプロシュートのピザ 30
トマトソース、モッツァレラチーズ、プロシュート ディ パルマ、ルッコラ、パルメザンチーズ、
エキスラヴァージンオリーブオイル、オレガノ、バジル

"Melted Memories" Pizza Eha (Four Cheese)
"メルテッドメモリー" 4 種のチーズのピザ 28
エキスラヴァージンオリーブオイル、モッツァレラチーズ、リコッタチーズ、ブルーチーズ、
パルメザンチーズ、ハワイ産ハニー, イタリアンパセリ

"Prodigious" Pizza Truffle Mushrooms
"プロディジャス"トリュフのピザ 30
パルメザンチーズクリームソース、モッツァレラチーズ、黒トリュフ、ルッコラ、イタリアンチーズ

DINNER PLATES ディナープレート

Captain's Catch Of The Day 本日の魚 時価
シェフの本日の魚料理

Coconut Curry Kiawe Smoked Chicken Breast キアヴェスモークチキンのココナッツカレー 38 GF
ハワイ産キアヴェの木でスモークした鶏胸肉、マドラスカレー、ココナッツミルク、
トロピカルスパイス、トロピカルシーズニング、季節の野菜、フレッシュチャツネ取り合わせ

Tutu Ma Asian Braised Short Rib マーおばあさんのショートリブ煮込み 58
じっくり煮込んだショートリブ(骨付きカルビ)、醤油、生姜、ガーリック、大根、ハニー、味醂、唐辛子、季節の野菜

Halekulani's Signature Steamed Local Fresh Catch ハレクラニのシグネチャー:中華風蒸し魚 48
新鮮な地元産の魚、生姜、椎茸、にんじん、青ネギ、香菜、青梗菜、熱々のピーナッツ胡麻油

"Up Country" Ranch Rib Eye Steak "アップカントリー" リブアイステーキ 58 GF
特製シーズニング、ガーリックハーブバター、季節の野菜

ACCOMPANIMENTS & SIDES 追加アイテムとサイドディッシュ 12
Roasted Red Potato Home Fries ローストしたレッドポテトのフライ
Sweet Potato-Coconut Mash さつまいものココナッツミルクマッシュドポテト
White or Brown Rice 白ごはんまたは玄米ごはん
Garlic Butter Mushrooms マッシュルームのガーリックバターソテー
Seasonal Vegetables 季節の野菜

V ベジタリアン　𝕍 ビーガン　GF グルテンフリー

上記の価格には税金とチップは含まれていません。6 名様以上のお客様には 20 パーセントのサービス料を加算させていただきます。
生や完全に火を通していない卵、肉類、魚介類の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますことを予めご了承ください。
環境保護のため、ストローはご希望に応じてご提供していますので係にお申しつけください。