



APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

Hawaii's No Ka`Oi Poke ハワイのベストポケ 26

いずれかをお選びください。

limu soy ahi, sesame onion tako, spicy creamy a'u

アヒマグロと海藻の醤油ポケ, タコと玉ねぎのごま風味ポケ, マカジキのピリ辛クリーミーポケ

3種の盛り合わせ 32

Seafood Roll シーフードロール 29

カニサラダ、マグロ、サーモン、大葉、海苔、天かす、唐辛子アイオリ、とびこ、いくら、蒲焼ソース

Crab Cake クラブケーキ 32

ブルークラブ、玉ねぎ、ガーリック、卵、ディジョンマスタード、レムラードソース

Ahi Tataki アヒマグロのたたき 32

刺身グレードのアヒマグロ、大葉、大根、ガーリックアイオリ、チリオイル、とびこ、青ネギ、ポン酢

Hoisin Coconut Ribs 海鮮醬ソースとココナッツ風味のスペアリブ 28

にんにく醤油でマリネ、海鮮醬と五香粉とハチミツのグレイズ、ココナッツシロップ、ココナッツ、青ネギ

LIFE WELLBEING SELECTIONS & SALADS

ヘルシーセレクション&サラダ

Caesar Salad シーザーサラダ 20

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、ポイブレッドのクルトン

Roast Beet Garden ローストビーツガーデン 23



赤と黄色のローストビーツ、チェリートマト、キュウリ、赤玉ねぎ、インゲン、ラディッシュ、にんじん、
ローストガーリックとハーブのドレッシング

Cobb Salad コブサラダ 25



ミックスグリーン、ベーコン、ゆで卵、アボカド、鶏胸肉、チェリートマト、
ブルーチーズ、コブドレッシング

Edamame Hummus Dip 枝豆フムスディップ 24



枝豆フムス、タヒニ、季節の野菜、タロ芋チップス

Optional Side for All Salads サラダのトッピング

sauteed shrimp エビのソテー 18

broiled chicken breast 鶏胸肉のオープン焼き 18

crab salad カニサラダ 20

catch of the day 本日の魚 20

half an avocado アボカド半個 12

SOUP OF THE DAY 本日のスープ

シェフの本日のスープ

cup カップ 9 • bowl ボウル 12



ヘルシーセレクション



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19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。



FROM OUR BRICK OVEN 煉瓦の窯から

Kahuku Shrimp & Tako カフク産シュリンプ&タコ 49
オリーブオイル、ローストガーリック、バター、パセリ、カフクシュリンプ、タコ、マッシュルーム

Hamachi Kama ハマチカマ 28
煉瓦の窯でロースト。ハワイアンシーソルト、もみじおろし、柚子胡椒、青ネギ、ポン酢、レモン

"Country Comfort" Pizza Margherita
"カントリーコンフォート"マルゲリータピザ 26
アイランドスタイルで。自家製クラスト、ローストトマトのソース、エキストラヴァージンオリーブオイル、オレガノ、モッツアレラチーズ、フレッシュバジル

"All Occasions" Pizza Arugula & Prosciutto
"オールオケーション"ルッコラとプロシュートのピザ 30
トマトソース、オレガノ、オリーブオイル、モッツアレラチーズ、プロシュート、ペピールッコラ、フレッシュバジル、パルメザンチーズ

"Melted Memories" Eha (4) Cheese Pizza "メルテッドメモリー" 4種のチーズのピザ 30
モッツアレラチーズ、リコッタチーズ、ブルーチーズ、パルメザンチーズ、パセリ、ハワイ島産ハニー

"Utopia" Vegetarian Pizza ユートピアベジタリアンピザ 28 
サンドライトマトとカラマタオリーブのタブナード、焼きナス、ズッキーニ、マッシュルーム、ピーマン、フレッシュトマト、オリーブオイル、ガーリック、モッツアレラチーズ

DINNER PLATES メインディッシュ

Fresh from the Sea 本日の魚 MP
シェフの本日の魚料理

Pulehu Chicken Breast 鶏胸肉のプレフ焼き 38
ガーリックとハーブでマリネした鶏胸肉、焼きバイナッブルとハバネロのBBQソース、季節の野菜

Halekulani Signature Steamed Local Fresh Catch
中華風蒸し魚:ハレクラニのシグネチャー 48
ハワイ産の新鮮な魚、椎茸、青梗菜、ごま生姜醤油、熱々のピーナッツオイルとごま油、香菜、赤パプリカ、青ネギ

"Up Country" Rib Eye Steak "アップカントリー"リブアイステーキ 56
自家製シーズニング、ガーリックハーブバター、季節の野菜

ACCOMPANIMENTS & SIDES オプショナルのサイドディッシュ 12

garlic herb mushrooms キのこのガーリックハーブソテー
coconut cream of luau ルアウの葉のココナッツクリーム煮
white rice 白ご飯
sweet potato mashed, coconut milk さつまいものココナッツミルクマッシュドポテト
seasonal vegetables 季節の野菜



ヘルシーセレクション



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19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。