



APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

Hawaii's No Ka`Oi Poke ハワイのベストポケ 26

Choice of the following:

limu soy ahi (tuna) マグロの醤油ポケ
sesame onion tako (octopus) ごま風味のタコと玉ねぎのポケ
or creamy spicy a'u (marlin) マカジキのピリ辛クリーミーポケ
or trio または、3種類の盛り合わせ 32

Seafood Roll シーフードロール 29

蟹肉のサラダ、マグロ、鮭、大葉、のり、天かす、唐辛子のアイオリソース、とびこ、イクラ、蒲焼きソース

Pipikaula Salad Bundles ピピカウラサラダ 23

黒コショウを効かせた細切りステーキの葉野菜のラップ、パパイヤ種のドレッシング

Ahi Tataki マグロのたたき 32

刺身用マグロ、大葉、大根、にんにくのアイオリソース、チリソース、とびこ、青ねぎ、ポン酢

Char Siu Coconut Baby Back Ribs ココナッツ風味の仔牛リブのチャーシュー 28

ニンニク醤油に漬けたリブ、海鮮醤
ココナッツシロップ、トーストしたココナッツ、青ねぎ

ART of WELLBEING SELECTIONS サラダ

Roasted Heirloom Beet Salad ローストビーツサラダ 25

ミックスグリーン、プチトマト、きゅうり、紫玉ねぎ、
インゲン、ラディッシュ、にんじん、かいわれ大根、タラゴンドレッシング

Barley Cobb Salad 大麦のコブサラダ 26

大麦、マッシュルームのロースト、紫玉ねぎ、トマト、きゅうり、フェタチーズ
ローストしたビーツ、アボカド、ベーコン、ゆで卵、ギリシャ風ドレッシング

Peppercorn Spice Cured Marlin Romaine

燻製マカジキとロメインレタスのシーザーサラダ風 26
ロメインレタス、燻製マカジキ、ニンニクとアンチョビのドレッシング、黒コショウ
ゆで卵、イクラ、パルメザンチーズ、クルトン

Plantation Harvest プランテーションハーベスト 32

ミックスグリーン、鶏胸肉のグリル、ラディッシュ、にんじん、きゅうり、プチトマト
紫玉ねぎ、フェタチーズ、ゆで卵、アボカド、パパイヤ種のドレッシング

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

sauteed shrimp 海老のソテー 15

broiled chicken breast 鶏胸肉 15

half an avocado アボカド 1/2個 12

crab salad 蟹肉サラダ 20

catch of the day 本日の魚 18

SOUP OF THE DAY 本日のスープ

ハウスウィズアウトアキーのお料理に合うスープ

Cup カップ 9 • Bowl ボウル 12

税金とサービスチャージは、上記の価格に含まれていません。6名以上のお客様には、19%のサービスチャージを加算させていただきます。
メニューにふさわしい調理法のために十分に加熱されていない卵、肉類、魚貝類の摂取は、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。



FROM OUR BRICK OVEN レンガのオーブンから

Flat Bread "Skizza" Country Comfort フラットブレッド“スキッツァ” 26
自家製生地を使ったアイランドスタイルのマルゲリータ、モッツアレラチーズ
トマトソース、オリーブオイル、オレガノ、バジル

Flat Bread "Utopia" Vegetariana フラットブレッド “ユートピア” ベジタリアーナ 28
トマトソース、サンドライトマトとオリーブのタプナード、茄子のグリル、ズッキーニ、
ピーマン、トマト、オリーブオイル、ガーリック、モッツアレラチーズ、バジル

Flat Bread "All Occasions" Arugula & Prosciutto
フラットブレッド “オールオケーションズ” ルッコラ&プロシュート 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
ルッコラ、バジル、パルメザンチーズ

DINNER PLATES メインディッシュ

Daily Fresh Catch, Chef's creative presentation 46
本日の魚料理
シェフの創造的なプレゼンテーション

House Without A Key Lauau ハウス ウィズアウト ア キーのラウラウ 44
豚肉の煮込み、マナガツオのみそ焼き、ルアウの葉のやわらか煮
カリッとした豚皮チップス、玉ねぎの酢漬け、トマト、ポイを添えて

Hibachi Chicken Breast 鶏胸肉のグリル 38
スパイスを効かせた鶏胸肉のグリル、トーストしたマカデミアナッツ
チミチュリソース、グアバとチリのバーベキューソース

Halekulani Signature Steamed Onaga
中華風蒸し鯛 ハレクラニのシグネチャーメニュー 48
ふっくらと蒸した新鮮な鯛、しいたけ、青梗菜、ごま油、生姜、醤油仕上げ

Herb Crust Skirt Steak & Crab-Shrimp Cake
ハーブ風味のハラミ&蟹肉と海老の揚げ焼き 56
シトラス風味のレムラードソース、サルサ
ローストマッシュルームのニンニク風味

ACCOMPANIMENTS & SIDES サイドディッシュ 10

herb garlic mushroom ハーブ風味マッシュルームのガーリックソテー
coconut cream of luau ルアウの葉のやわらか煮
white rice 白いご飯
sweet potato mash with coconut milk ココナッツミルクとマッシュしたスイートポテト
vegetable of the day 季節の野菜

税金とサービスチャージは、上記の価格に含まれていません。6名以上のお客様には、19%のサービスチャージを加算させていただきます。
メニューにふさわしい調理法のために十分に加熱されていない卵、肉類、魚貝類の摂取は、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。