



APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

HWAK Ahi Poke Bowl 特製アヒポケ丼 30

アヒマグロと海藻の醤油poke、ごはん、漬物

Broiled Fish Tacos フィッシュタコス 29

地元産の魚、ケイジャンシーズニング、シトラスと青ネギのアイオリ、レタス、トマト、アボカド、玉ねぎのピクルス、香菜、ライム、小麦粉のトルティーヤ

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

Edamame Hummus 枝豆フムス 24 GF V

枝豆のペースト、タヒニ、ガーリック、レモン、季節の野菜、タロ芋チップス

WELLBEING SELECTIONS

ヘルシーセレクション

Cold Lobster Salad 冷製ロブスターサラダ 34

アボカド、りんご、フェネル、セロリ、マヨネーズ

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

Acai Island Style アサイのアイランドスタイル 24 V

ハワイ産パイアヤ半個、アサイソルベ、ミックスベリー、バナナ、グラノラ、ハワイ産ハニー

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 鶏胸肉オープン焼き 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付けください。



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、モッツアレラチーズ、エキスト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

“オールオケーション”ルッコラとプロシュートのピザ 30

トマトソース、モッツアレラチーズ、プロシュート ディ パルマ、ルッコラ、パルメザンチーズ、エキスト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

エキストラヴァージンオリーブオイル、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、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、モッツアレラチーズ、黒トリュフ、ルッコラ、イタリアンチーズ

BURGER, SANDWICHES & LUNCH PLATES

ハンバーガー、サンドイッチ、ランチプレート

(特製ブレッド、つけ合わせはフライドポテト、サラダ、タロ芋チップスからお選びください。)

House Without A Key Burger ハウス ウィズアウト アキーのハンバーガー 30

特製合挽き肉、ベーコン、レタス、スイートオニオン、トマト、チーズ(アメリカン、チェダー、スイスのいずれか)、セサミバン

The “Joy” Crab Sandwich “ジョイ” カニサラダサンド 38

タラバガニのサラダ、ベーコン、アボカド、レタス、全粒粉パン

Hana Pa’a Fish Sandwich ハワイアンフィッシュサンド 32

新鮮な地元産の魚、シトラスケッパータルタルソース、レタス、スイートオニオン、トマト、セサミバン

Captain’s Catch Of The Day 本日の魚 時価

シェフの本日の魚料理

Halekulani’s Big Island Classic Loco Moco ハレクラニ特製 クラシック ロコモコ 34

ビーフパティ、ポルチギーズソーセージ、ビーフグレイビー、目玉焼き、ガーリックハーブマッシュルーム、スイートオニオンのピクルス、ライス

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

ACCOMPANIMENTS & SIDES 追加アイテムとサイドディッシュ 12

Herb Red Potatoes ハーブレッドポテト

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。