HOUSE WITHOUT A KEY®

APPETIZERS & SMALL PLATES 前菜

Ahi Poke Bowl 特製アヒポケ丼 30
アヒマグロと海藻の醤油ポケ、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 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

Caesar Salad シーザーサラダ 24
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 25 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、フェタチーズ
にんじん、ローストグレープドレッシング

Acai Island Style アサイのアイランドスタイル 25 V
ハワイ産パパイヤ半個、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。

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 29
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

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 40
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

Island 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 45 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。