ORCHIDS

Thanksgiving Brunch
サンクスギビング ブランチビュッフェ

Garden & Market
ガーデンセレクション
ミックスグリーン、トロピカルフルーツ、季節の生野菜、
特製ドレッシング、付け合わせ

Artisan Charcuterie & Mediterranean Mezze
アンティパスト＆前菜
地中海風前菜：ブラックオリーブのタプナード、チキンレバーパテ、スモークサーモンムース、ババガヌーシュ、シャルキュトリー、
輸入チーズ、イタリア野菜のピクルス、地元産ハニーコム、ベルケル社製スライサーで切り分けるパルマ産生ハム

Océan Harvest
海の幸
生牡蠣、シュリンプカクテル、深海ズワイガニ脚、ロブスター、サーモンのグラブラックス

Na Kai o Hawai'i | From Hawaiian Water
ハワイの海
ハワイアンポケと刺身

Sushi & Chilled Soba
握り鮨、手巻き、冷たい蕎麦
手巻き、握り、巻物各種

The Holiday Carvery
ホリデーカーヴェリー
ワイマナロ産子豚のロティサリー、プライムリブのハーブソルト焼き、エアルームキャロット、
セージバター風味のローストターキー、骨付きハニーグレイズドハム、アスパラガス
特製イタリアンソーセージ、芽キャベツ

From the Paella Pan
パエリア鍋から
バレンシア風パエリア、シーフードメドレー

Made-to-Order Omelets
オムレツステーション
お好みに合わせて調理いたします
ブレックファストミート、季節の野菜、チーズ、ハワイらしい具材の各種

Pasta
パスタ
リコッタラビオリ
ポモドーロ、パルメザン、バジルオイル

From The Kitchen
台所より
（ご注文はスタッフまでお申し付けください）
エッグベネディクト、カフク産スイートコーンチャウダー、
ガーリック風味のマッシュポテト、ハーブスタッフィング、白ご飯

ORCHIDS

Sweet Brunch Specialties
スイートブランチのスペシャル
（ご注文はスタッフまでお申し付けください）
ハワイアンスイートブレッドのフレンチトースト、モチワッフル、メイプルシロップ

From the Halekulani Bakery
ハレクラニベーカリーから
焼きたてパン各種、クロワッサン、マフィン、デニッシュ、コーンブレッド、特製ポップオーバー、
ポハベリージャム

Halekulani Pâtisserie
ハレクラニ パティスリー
ハレクラニのパテシェ特製デザート
ハレクラニココナッツケーキ、プロフィテロール、エクレア、カボチャのバスクチーズケーキ、パンプキンパイ、ピーカントフィータルト、
スパイスを効かせたアップルとクランベリーのパンナコッタ、オレンジクランベリーカップケーキ、アップルガレット、
ホワイトチョコレートとウベのロールケーキ、ジャスミンとココナッツのブリュレ、ダークチョコレートとマンダリンオレンジのムースバー、
パイナップルとマカデミアナッツのフィナンシェ、マンゴのドゥルセムース、マカロン、ベリーブレッドプディング

アルコールが含まれている場合があります。

Gelato & Sorbet Salon
ジェラート＆ソルベ
バニラジェラート、チョコレートジェラート、メイプルピーカンジェラート、
ザクロソルベ、マンゴーソルベ
トッピング各種

Orchids Brunch Cocktails *$18*
オーキッズ カクテルセレクション

Lilikoi Paradise リリコイパラダイス
ウォッカ、リリコイバニラ、シャンパン

Queen Of Hearts クイーンオブハーツ
コッキローザ、ストロベリー、シャンパン

Afterglow アフターグロー
テキーラ、グアバ、唐辛子、リヒムイ

Umami Garden うまみガーデン
ジン、メスカル、セロリ、柑橘

Bloody Mary ブラッディーメアリー
ウォッカ、トマトジュース、ウスターソース、ホットソース、セロリ

Orchid's Flavored Mimosa's オーキッズ特製フレーバーミモザ
（お好みのフレーバーを1種類お選びください）
オレンジ、グアバ、リリコイ、マンゴー、パイナップル

ブランチビュッフェ
大人　$136
お子様(5〜10才) $74

上記の料金にはハワイ州税と20%のサービス料が加算されます。
十分に加熱されていない卵、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。
メニューは事前の通知なく変更になる場合があります。