ORCHIDS

Thanksgiving Dinner
サンクスギビング ディナー

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
職人のシャルキュトリーと地中海風メゼ
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

Ocean 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 Waters
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

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）
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、
カフク産スイートコーンチャウダー、白ご飯

ORCHIDS

From the Halekulani Bakery
ハレクラニベーカリーから

焼きたてパン各種、コーンブレッド、パルメザンブレッド、ディナーロール、パンプキンロール

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。

House-Made Gelato & Sorbets
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

Signature Dinner Cocktails *$24*
特製ディナーカクテル

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

Midnight Café ミッドナイトカフェ
テキーラ、エスプレッソ、ミスターブラック、アマーロ

Orchids Highball オーキッズ ハイボール
サントリーウイスキー季、Qソーダ

ディナー
大人　$136
お子様(5〜10才) $74

上記の料金には適用される税金と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。