ORCHIDS

Sunday Brunch Menu
オーキッズサンデーブランチ

Garden & Market Table
ガーデン&マーケットテーブル

ミックスグリーン、トロピカルフルーツ、季節の生野菜、自家製ドレッシング

Antipasto & Artisan Spread
アンティパストと職人料理

地中海風メッズのセレクション – スプレッドブラックオリーブタペナード、
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、野菜のピクルス、ハワイ産ハニカム、
ベルケル製薄くスライスしたプロシュート ディ パルマ

Ocean Harvest Bar
オーシャン ハーベスト バー

生牡蠣、シュリンプカクテル、
ズワイガニ、サーモン グラヴラックス

Na Kai O Hawai'i
ハワイ

オリジナルハワイアンポーク、刺身セレクション

The Nigiri & Temaki Salon & Chilled Soba
握り&手巻き&そば

シェフの寿司セレクション:手巻き、握り、巻き寿司

La Galerie Des Rôtisseries
ロティスリー ギャラリー

ワイマナロ産子豚、パアカイハーブのクラスト プライムリブ、
セージバター ローストターキー

Made In The Pan
メイド イン ザ パン

パエリア バレンシアナ、シーフードメドレー

Cracked & Scrambled
オーダーメイドのオムレツ

ハムやベーコン、季節の野菜、チーズ、島をイメージした食材

From the Hearth & Stove
ストーブより

(係り員がテーブルにてご注文を承ります)
クラシック エッグ ベネディクト、シェフズ スープ、ご飯

ORCHIDS

Sweet Griddle Collection
スイートグリドル コレクション
(係り員がテーブルにてご注文を承ります)
チョコレートベルギーワッフル、バターミルクパンケーキ、メープルシロップ、ホイップバター、リリコイバター

From Our Bakery Boulangerie & Viennoiserie
ベーカリーセレクション
職人パン、バター風味クロワッサン、季節のマフィンとデニッシュ、
ハレクラニ ポップオーバー ポハベリージャム添え

Halekulani Pâtisserie*
デザートセレクション
ハレクラニ ココナッツケーキ、プロフィト ロール、エクレア、チーズケーキ ブレッドプディング クレームブリュレ、
ムースバー、パンナコッタ、ルーラード、マカロン、カップケーキ、タルトレット

Gelato & Sorbet Salon
ジェラートとソルベ
バニラジェラート、チョコレートジェラート、ココナッツソルベ

Orchids Brunch Cocktails
オーキッズ ブランチ カクテル 15

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 ハートのクイーン
コッキ ローザ、ストロベリー、シャンパン

Midnight Express ミッドナイト エクスプレス
テキーラ、エスプレッソ、ビター

Afterglow アフターグロー
テキーラ、グアバ、チリ、リー ヒン ムイ

Bloody Mary ブラッディ 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

ブランチ料金
大人お一人様 $125
子供お一人様(5〜10歳)$67

* May contain alcohol アルコールが含まれております

州税と20%のチップ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。

メニューは予告なく変更となる場合がございます。