

DINNER MENU

前菜

Cured and Smoked Salmon Tartare, Crostini スモークサーモンのタルタル	14
Salami and Cheese Mousse, Crostini サラミとチーズのムース	14
Roasted Corn, Tomato Salsa, Chips ローストしたコーンとトマトのサルサ	12
Chickpeas-Sesame Puree, Crostini ひよこ豆と胡麻のピューレ	11
Ahi Sashimi, Wasabi, Soy 鮪の刺身	24
Chicken, Shrimp & Taro Spring Roll, Chili Mayo 鶏、海老、タロ芋の春巻き	16
Coconut Shrimp, Orange Mango Sauce ココナッツシュリンプ	16

サラダ、スープ

Hamakua Tomato, Buffalo Mozzarella, Basil Pesto ハワイ産トマトとモッツァレラチーズ、バジルペスト	16
Chop Salad チョップサラダ	16
Green Salad グリーンサラダ	14
Caesar Salad シーザーサラダ	14
トッピングの追加料金: チキン\$9、シュリンプ\$12、鮪\$14	
Seasonal Soup 本日のスープ	10

メイン料理

Braised Short Ribs ショートリブの煮込み	32
Today's Fish: Kitchen's Creation Highlighting Fresh Island Fish 本日のお魚料理	32
Today's Meat: Kitchen's Creation Highlighting Steak of the Day 本日の肉料理	55

Chicken Curry チキンカレー	26
Spaghetti or Penne スパゲティ または ペンネパスタ ミートソース、トマトソースまたはシーフードソースからお選び下さい。	26
Ahi Burger グリルした鮪のハンバーガー	26
Turkey Burger ターキーバーガー	22
Hamburger ハンバーガー	22
Cheeseburger チーズバーガー	22
"Vegetable Croquette" Burger ベジタブルカツレットバーガー	22

上記バーガーメニューはプリオッシュパンズ、又はホールウィートパンズよりお選び下さい。

サイドオーダー

Grilled Asparagus アスパラガスのグリル	12	French Fries フレンチフライ	9
Sautéed Vegetables 野菜のソテー	9	Mashed Potatoes マッシュポテト	9
Braised Mushrooms マッシュルームの煮込み	12	Baked Potato ベークドポテト	9

デザート

Hawaiian Chocolate Mousse ハワイアンチョコレートムース	11
Macadamia Nut Toffee Tart マカデミアナッツのタルト	11
Halekulani's Coconut Cake, Vanilla Crème Anglaise 特製ハレクラニココナッツケーキ	11
Ice Cream アイスクリーム: バニラ、チョコレート、マシュマロ、コナコーヒー	11
Sorbet シャーベット: パッションフルーツとマンゴ、パイナップル、ライチ	11

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。
6名以上のお客様には、請求書に18%のサービス料を加算させていただきます。

Consumption of raw or undercooked eggs, meat, poultry, seafood or shellfish
may increase your risk of foodborne illness.