In Room Dining

THANKSGIVING 2026

Sweet Kahuku Corn Chowder
Rosemary Thyme Oil

Roast Beet Salad
Roasted Yellow and Red Beets, Mari Garden Greens,
Hearts of Palm, Candy Cane Beets,
Pickled Pearl Onion, Herb Vinaigrette

Sage Butter Roasted Turkey
Carved Turkey, Yukon Gold Mashed Potatoes, Giblet Gravy,
Mushroom Stuffing, Sauteed Vegetable Bouquet, Cranberry Sauce

Pumpkin Tart
Maple Chantilly, Vanilla Anglaise

$85

Please contact In Room Dining to place your order.

Applicable excise tax is not included in the above price. A service charge of 22% will be applied.
Must be 21 years or older to purchase or consume alcoholic beverages.

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

Menu subject to change without notice.

インルームダイニング
サンクスギビング コースメニュー
2026年11月26日

カフク産スイートコーンのチャウダー
ローズマリータイムオイル

ローストビーツのサラダ
イエロービーツとレッドビーツのロースト、ミックスグリーン、
ハーツオブパーム、うずまきビーツ、小玉ねぎのピクルス、ハーブヴィネグレット

セージバター風味のローストターキー
ユコンゴールドのマッシュポテト、ジブレットグレイビー
きのこのスタッフィング、季節の野菜のソテー、クランベリーソース

パンプキンタルト
メープルシャンティクリーム、バニラアングレーズ

85

お食事のご注文は、インルームダイニングにて承っております。

料金には適用される税金と22%のサービス料が加算されます。
アルコール飲料のご購入と消費は21才以上に限られます。

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。

メニューは予告なく変更になる場合があります。