



in room dining menu
ルームサービスメニュー



ルームサービスカクテル

ハレクラニ特製カクテルをお部屋でゆっくりとお楽しみいただけます。



**ガーデンビュー
ジン&トニック**

タンカレージン、ペイショーズビターズ、エルダーフラワートニック、レモン、ピンク&ホワイトペッパー



**ミッドデイ
マジック**

サントリー季TOKI、カラマンシーシロップ、クラブソーダ、ハワイアンチリウォーター、糸唐辛子



**ウィッシュ ユー
ワーヒア**

ココアシルバーラム、ココアカカオラム、ライムジュース、ジファールバナヌデュブラジル、食塩水、バナナチップ



**ライアーズ アフタヌーン
クラリティ
(ノンアルコール)**

ライアーズ ノンアルコールピンクジン、エルダーフラワートニック、レモン、エディブルフラワー



ハウ ブロッサム

パウ マウイ ウォッカ、グアバジュース、カイエンペッパー、アガベ、レモンジュース、食塩水、胡麻油、エディブルフラワー



スムージー

オレンジジュース、バナナ、いちごまたはパイナップル



ザラスト キング

パウ マウイ ウォッカ、ココナッツ、パイナップル、ハマクアコースト産ウベ



マイタイ

バカルディゴールドラム、バカルディセレクト、オレンジキュラソー、アーモンドシロップ、フレッシュライムジュース、レモンハート151ラム



**オロハナ
ダイキリ**

クラオーガニックラム、ライム、フルーツ(ストロベリー、リリコイ、マンゴーからひとつをお選びください)



**イエロー
アンブレラ**

エルヒマドールレポサドテキーラ、シカルメスカル、リリコイジュース、ココナッツ抹茶シロップ

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。

BREAKFAST

朝食

6:30 a.m. - 10:30 a.m.

| | | |
|-----------------------------|---|----|
| COMPLETE BREAKFAST 朝食セット | American | 48 |
| | アメリカン フルーツジュースまたはココナッツウォーター 季節のハワイ産フルーツ お好みの卵料理(卵2個使用) ブレックファストポテトとローストトマト ベーコンまたはソーセージ ペストリーまたはトースト コーヒーまたは紅茶 | |
| | Vegetarian | 48 |
| | ベジタリアン フルーツジュースまたはココナッツウォーター ハワイ産パイナップル、パパイヤ、ミックスベリーのうちいずれか 卵白のオムレツ、ほうれん草とアスパラガス ミックスグリーンサラダ アボカド添え 野菜スープ コーヒーまたは紅茶 | |
| | Ohana | 48 |
| | オハナ フルーツジュースまたはココナッツウォーター ハワイ産パイナップルまたはパパイヤ グラノラとヨーグルト、ミックスベリーまたはバナナ添え ハウピアフレンチトースト、ストロベリーコンポート添え コーヒーまたは紅茶 | |
| | Japanese Breakfast | 54 |
| | 和朝食 ハワイ産パイナップルまたはパパイヤ 焼き魚、味噌汁、卵焼き 野菜の副菜 香の物、焼き海苔 白ごはんまたはお粥 煎茶 | |
| JUICE ジュース | Fruit Juices | 10 |
| | フルーツジュース オレンジ、グレープフルーツ、ハワイ産パイナップル、またはグアバ | |
| | Naked Coconut Water | 9 |
| | ココナッツウォーター | |
| | Traditional | 7 |
| | トラディショナル アップル、トマト、クランベリー、またはV8野菜ジュース | |

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通してない卵、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。

FRUIT, CEREAL & YOGURT

フルーツ、シリアル、ヨーグルト

Fresh Fruit

季節のフルーツ パパイヤ半個、パイナップル、またはメロン

14

Assorted Berries or Sliced Fruit

ミックスベリーまたはフルーツのスライス、 ハワイ産ハニー添え

18

Selection of Cereals

シリアル

コーンフレーク、ライスクリスピー、レーズンブラン、
スペシャルK、フロステッドフレーク

8

Steel Cut Oatmeal, Steamed Milk, Honey

オートミール、温かいミルクとハニー添え
ドライいちじく、ゴールドンレーズン、くるみ、
ブラウンシュガーのいずれかを添えて

18

Granola with Yogurt

グラノラとヨーグルト

ベリーまたはバナナ添え

16

20

Greek Yogurt, Plain or Fruit

ギリシャヨーグルト プレーン、またはフルーツ

ベリーまたはバナナ添え

11

17

FROM THE GRIDDLE

グリドルから

バターと、ハワイ産ハニー、メープルシロップ、またはココナッツシロップ付き

Vanilla Bean Pancake

バニラビーンズ パンケーキ

マカデミアナッツ ブリトルまたはブルーベリー添え

21

Haupia French Toast

ハウピア フレンチトースト

ストロベリーコンポート添え

21

Waffle

ワッフル

季節のフルーツ添え

21

EGGS
卵料理

ローストトマトとブレックファストポテト付き

Two Eggs Any Style 24
好きな卵料理(卵2個使用)

Three Eggs Omelet 25
オムレツ(卵3個使用)
ハム、マッシュルーム、ピーマン、チェダーチーズ入り

Egg White Omelet 27
卵白オムレツ(卵3個の卵白使用)
ほうれん草とアスパラガス入り

Traditional Eggs Benedict 27
トラディショナルエッグベネディクト
ポーチドエッグ、カナディアンベーコン、イングリッシュマフィン、
オランダーズソース

Pacific Eggs Benedict 32
パシフィックエッグベネディクト
ポーチドエッグ、蟹、イングリッシュマフィン、オランダーズソース

MEAT
肉料理

Loco Moco 36
ロコモコ
ビーフパティ、白ごはん、マッシュルームグレービー、目玉焼き

Steak & Eggs 46
ステーキと卵
プライム ニューヨークステーキ

Corned Beef Hash & Eggs 38
コンビーフハッシュ & 卵
自家製コンビーフハッシュ

SMOKED FISH
スモークドフィッシュ

Atlantic Smoked Salmon, Toasted Bagel 32
スモークサーモン、ベーグル
ベビーレタス、レモン、ケッパー、玉ねぎ、クリームチーズ、
自家製ベーグル

SIDES
付け合わせ

ハム、ベーコン、ポークソーセージ、チキンアップルソーセージ、
ポルトガルソーセージ、カナディアンベーコン、ハッシュブランポテト 11

ALL DAY DINING

オールデイダイニング

11:30 a.m. – 9:00 p.m.

TO START

前菜

Atlantic Smoked Salmon, Toasted Bagel 32

スモークサーモン、ベーグル
ベビーレタス、レモン、ケッパー、玉ねぎ、クリームチーズ、自家製ベーグル

Tiger Prawns Cocktail 32

大海老の冷製シュリンプカクテル
マリズガーデン産バターレタス、アボカド、カクテルソース

Big Island Goat Cheese Salad 24

ハワイ島産ゴートチーズサラダ
ハワイ島産オーガニックゴートチーズ、ミックスベビーグリーン、
くるみのキャラメリゼ、グラニースミスりんご、ヘーゼルナッツドレッシング

House Salad 20

ハウスサラダ
マリズガーデン産ミックスグリーン、ホーファーム産トマト、
キュウリ、紅芯大根、バルサミコドレッシング

Lobster Caesar Salad 42

ロブスターシーザーサラダ
ロブスターテール、ヒラバラファーム産ロメインレタス、
シーザードレッシング、パルメザンチーズ、バゲットのクルトン

Caprese 24

カプレーゼ
カムエラ産トマト、フレッシュモッツァレラ、バジルソース、オレガノ

Assiette de Fromage 32

チーズの盛り合わせ
チーズ各種、ラズベリー、紫玉ねぎのチャツネ、ラボッシュ

SANDWICHES & BURGERS

サンドイッチ&バーガー

ミックスグリーンまたはポテトチップス付き

Turkey Club Sandwich 28

ターキークラブサンド
ターキー胸肉、レタス、トマト、ベーコン、アメリカンチーズ、マヨネーズ

Chicken Club Sandwich 28

チキンクラブサンド
チキン胸肉、卵、ベーコン、レタス、トマト、マヨネーズ

Italian Sandwich 27

イタリアンサンド
モッツァレラチーズ、プロシュートハム、カムエラ産トマト、ルッコラ

Vegetable Sandwich 23

ベジタブルサンド
イタリアンズッキーニ、ナス、赤パプリカ、
ハワイ島産ゴートチーズ、バジルベスト、全粒粉パン

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通していない卵、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。

| | | |
|----------------|--|----|
| | IRD Burger | 34 |
| | IRDバーガー 8オンスのプライムリブ ハンバーガー、ロメインレタス、トマト、玉ねぎ、 ベーコン、アメリカンチーズ | |
| | French Dip | 32 |
| | フレンチディップサンド プライムリブの薄切り、プロボローネチーズ、餡色玉ねぎ、 バゲット、西洋わさびクリーム、肉汁 | |
| | Garden Burger | 30 |
| | ガーデンバーガー 植物由来のハンバーガー、レタス、トマト、玉ねぎ、ブリオッシュセサミパン | |
| SOUPS | | |
| スープ | Miso Soup | 12 |
| | 味噌汁 ネギ、あさり | |
| | Tomato Soup | 20 |
| | トマトスープ タイムクレームフレッシュ、バジルソース、クルトン | |
| | Kona Lobster Bisque | 22 |
| | ロブスタービスク コナ産ロブスター、レモングラス、クレームフレッシュ | |
| PASTA | | |
| パスタ | Penne Pomodoro Fresco Mozzarella | 35 |
| | ペンネポモドーロ フレスコ モッツアレラ ペンネパスタ、フレッシュトマトソース、モッツアレラチーズ、バジル | |
| | Rigatoni Bolognese | 35 |
| | リガトーニ ボロネーゼ リガトーニパスタ、イタリアンミートソース | |
| | Spaghetti alle Vongole | 38 |
| | スパゲッティ アレ ボンゴレ スパゲッティ、あさり、にんにく、白ワイン、エクストラバージンオリーブオイル | |
| ENTREES | | |
| 主菜 | Baked Scottish Salmon | 39 |
| | ベイクドサーモン 根セロリのクラスト、青梗菜、醤油風味ソース | |
| | Chef's Catch of the Day | 48 |
| | 本日の魚料理 アスパラガスのグリル、レモンケッパーソース | |
| | Grilled Chicken Breast | 37 |
| | チキン胸肉のグリル ハーブ風味のチキン、アライマッシュルーム、青ネギ、ベビーキャロット、 ポテト、チキンとマッシュルームのソース、ゴールデンビーツのピューレ | |

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通していない卵、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。

| | | |
|------------------|--|----------------------------------|
| ENTREES 主菜 | <p>New York Strip ニューヨークストリップステーキ プライムニューヨークストリップ、季節のきのこ、フライドポテト</p> <p>Veal Scaloppini 仔牛肉のスカロッピーネ 仔牛肉の薄切りステーキ、季節のきのこ、ローストポテト</p> <p>Grilled Whole Maine Lobster 時価 メイン州産ロブスター(ホール)のグリル 溶かしバター、茎ブロッコリー、レモン</p> | 60 56 MP |
| SIDES 付け合わせ | <p>フライドポテト、マッシュポテト、季節のきのこソテー、 アスパラガスのグリル、茎ブロッコリーのソテー</p> | 15 |
| DESSERTS デザート | <p>Halekulani Coconut Cake ハレクラニ特製ココナッツケーキ ラズベリーソース</p> <p>Kona Espresso Tiramisu コナエスプレッソティラミス ピスタチオアングレーズ、キャンディードレモン</p> <p>The Tropics トロピックス、ホワイトチョコレートムース カラマンシーライチゼリー、パイナップルケーキ</p> <p>Halekulani's Own Gelato & Sorbet ハレクラニ自家製ジェラート&ソルベ(3スcoop) ジェラート:バニラビーンズ、コナコーヒー、チョコレート、 ヘーゼルナッツまたはピスタチオ ソルベ:アサイーベリー、ココナッツ、リリコイマンゴーまたはパイナップル (1スcoopあたり\$8)</p> | 16 18 18 20 |

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
 生や完全に火を通していない卵、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。

FEATURED DINING EXPERIENCE

コースメニュー

5:30 p.m. – 9:00 p.m.

DIAMOND HEAD
DINNER FOR TWO

ダイヤモンドヘッド
ディナー (お二人様)

215

House Salad ハウスサラダ

Kona Lobster Bisque コナロブスタービスク

Chateaubriand for Two シャトーブリアンお二人様用
プライムヒレ肉、ローストポテト、野菜のロースト、トマトソース、
ベアルネーズソース、赤ワインデミグラスソース

Coconut Cake ココナッツケーキ

Coffee or Herbal Tea コーヒーまたはハーブティー

ORCHIDS DELIGHT
オーキッズ デイライト

145

Fresh Kampachi Carpaccio カンパチのカルパッチョ

Kona Lobster Linguine コナロブスター リングイネ

Choice of Entree: 主菜をお選びください。

Day Boat Carta Fata 魚介類の包み蒸し
魚、帆立、あさり、海老、ポテト、カルタソース、バゲット

OR または

Tenderloin Filet テンダーロインフィレステーキ
ポータベラマッシュルームの コンフィ、ハドソンバレエ フォアグラ、バローロソース

Kona Espresso Tiramisu コナエスプレッソティラミス

Coffee or Herbal Tea コーヒーまたはハーブティー

HOUSE WITHOUT A KEY
CLASSICS
ハウスウィズアウトアキー
クラシック

Fresh Ahi Poke アヒポケ

30

The "Joy" Crab Special "ジョイ" スペシャルサンド
タラバガニのサラダ、クリスピーベーコン、
アボカド、全粒粉パン、レタス、ピクルス

35

Halekulani Signature Steamed Onaga ハレクラニ 特製 オナガ鯛の蒸し焼き
オナガ鯛、椎茸、青梗菜、ごま生姜醤油、熱々のピーナッツオイル、
香菜、赤パプリカ、青ネギ

48

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通していない卵、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。

LATE NIGHT MENU

10:00 p.m. – 6:00 a.m.

| | | |
|--|--|----|
| SMOKED FISH スモークドフィッシュ | Atlantic Smoked Salmon, Toasted Bagel スモークサーモン、ベーグル ベビーレタス、レモン、ケッパー、玉ねぎ、クリームチーズ、自家製ベーグル | 32 |
| SALAD サラダ | House Salad ハウスサラダ マリズガーデン産ミックスグリーン、ホーフーム産トマト、 キュウリ、紅芯大根、バルサミコドレッシング | 20 |
| SANDWICHES & BURGERS サンドイッチ&バーガー | ミックスグリーンまたはポテトチップス付き Turkey Club Sandwich ターキークラブサンド ターキー胸肉、レタス、トマト、ベーコン、アメリカンチーズ、マヨネーズ | 28 |
| | IRD Burger IRDバーガー 8オンスのプライムリブ、ロメインレタス、トマト、オニオン、ベーコン、 アメリカンチーズ | 34 |
| PASTA パスタ | Penne Pomodoro ペンネポモドーロ ペンネパスタ、フレッシュトマトソース、バジル、モッツァレラチーズ | 35 |
| | Maccheroni Bolognese マカロニ ボロネーゼ 特製マカロニパスタ、ラグー アッラ ボロネーゼ | 35 |
| LATE NIGHT BREAKFAST レイトナイト ブレックファースト | Two Eggs Any Style 好きな卵料理(卵2個使用) ハム、ベーコン、ポークソーセージ、またはチキンアップルソーセージ | 29 |
| SWEET スイーツ | Sweet Halekulani Coconut Cake ハレクラニココナッツケーキ シフォンケーキ、ココナッツカスタード、ラズベリークーリ | 16 |
| | Halekulani's Own Gelato & Sorbet (3 scoops) ハレクラニ特製ジェラートとソルベ(3スクープ) ジェラート: バニラビーンズ、コナコーヒー、チョコレート、 ヘーゼルナッツまたはピスタチオ ソルベ: アサイーベリー、ココナッツ、リリコイマンゴーまたはパイナップル (1スクープあたり\$8) | 20 |

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通していない卵、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。

CHILDREN'S MENU

お子様メニュー

FOR CHILDREN 10 YEARS OF AGE OR BELOW

10歳以下のお子様

WAKE UP CALL

ブレイクファースト

6:30 a.m. - 10:30 a.m.

フレッシュジュース、ミルク、または豆乳付き

Cereals シリアル

コーンフレーク、ライスクリスピー、レーズンブラン、スペシャルK、フロステッドフレーク

8

Pancakes パンケーキ

ストロベリーまたはバナナ

13

French Toast フレンチトースト

バター、バーモント州産メープルシロップ

13

Waffles ワッフル

ホイップクリーム添え

13

One Egg Any Style お好きな卵料理 (卵1個使用)

ブレイクファーストポテト、トマト

15

ALL DAY MENU

オールデイメニュー

11:30 a.m. - 9:00 p.m.

オールデイメニューには、下記のお飲み物が含まれます。フレッシュジュース、ミルク、または豆乳。サンドイッチにはブロッコリー、ライス、またはポテトチップスが含まれます。

Fresh Sautéed Catch of the Day 本日の魚のソテー

28

Grilled Chicken Breast チキン胸肉のグリル

24

Caesar Salad シーザーサラダ

13

Hamburger or Cheeseburger ハンバーガーまたはチーズバーガー

22

Hot Dog ホットドッグ

18

Grilled Cheese Sandwich グリルチーズサンド

16

Peanut Butter & Jelly Sandwich ピーナッツバターとジェリーのサンド

13

Macaroni & Cheese マカロニ&チーズ

18

Spaghetti, Tomato Sauce トマトソーススパゲッティ

19

Penne alla Bolognese ペンネ ボロネーゼ

19

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。
生や完全に火を通していない卵、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。

WINE

ワイン

10:00 a.m. – 2:00 a.m.

HALEKULANI'S COLLECTION OF DESIGNER WINES

ハレクラニ特選デザイナーワイン

Wines crafted exclusively for Halekulani

こだわりを持つ優れたワインメーカーがハレクラニのために特選したワインをお楽しみください。

| | | Glass グラス | Bottle ボトル |
|--------------------|---|--------------|---------------|
| | Veuve Fourny, Premier Cru, Brut, Blanc de Blanc , Champagne | 31 | 150 |
| | Cuvee “Lace” Chardonnay , Costa de Oro Vineyards, California | 14 | 65 |
| | Cuvee “Silk” Meritage-Red , Au Bon Climat, California | 14 | 65 |
| WHITE WINE 白ワイン | Chardonnay, Neyers Vineyards , Carneros, California | 20 | 95 |
| | Chardonnay, Rombauer , Carneros, California | 30 | 125 |
| | Sauvignon Blanc, Bastianich , Friuli, Italy | 16 | 75 |
| | Riesling CF Wines , Rheinhessen, Germany | 14 | 65 |
| RED WINE 赤ワイン | Pinot Noir, Handley Cellars , Anderson, California | 19 | 95 |
| | Cabernet Sauvignon, Justin Vineyards , Paso Robles, California | 18 | 85 |

WINES BY THE BOTTLE

ボトルワイン

| | | | |
|--------------------|-------|--|-----|
| Champagne シャンパン | 1044 | Veuve Clicquot “Ponsardin” Brut NV | 195 |
| | 1071 | Krug “Grande Cuvée” Brut | 525 |
| | 1222 | Henriot, Brut, Rosé NV | 185 |
| | 2061 | Moët et Chandon “Imperial” NV, half bottle | 89 |
| White Wine 白ワイン | 1754 | Pinot Grigio, Terlan, Alto Adige, Italy | 65 |
| | 139 | Chardonnay, Cakebread Cellars, Napa, California | 139 |
| | 2002 | Sauvignon Blanc, Sancerre, Daniel Chotard, Loire, France | 95 |
| Dry Rosé ドライロゼ | 705 | Âme du Vin, Provence, France | 65 |
| Red Wine 赤ワイン | 3301 | Pinot Noir, Chambolle Musigny, Bouchard, Burgundy, France | 225 |
| | 352 | Pinot Noir, Domaine Serene, Willamette, Oregon | 195 |
| | 2472 | Cabernet Sauvignon, Shafer Vineyards, Napa, California | 265 |
| | 272 | Merlot, Duckhorn Vineyards, Napa, California | 175 |
| | 35613 | Opus One, California, half bottle | 425 |

上記の価格には税金は含まれていません。20%のサービス料が加算されます。

PRIVATE BAR EXPERIENCE

プライベートバー

10:00 a.m. – 2:00 a.m.

Please contact In Room Dining at extension 34 to place your order. Liquor Bottles are 375mL Half Bottles.
ルームサービスのお申し付けは内線34番で承ります。アルコール類のボトルは 375ml のハーフボトルです。

Vodka

ウォッカ

| | |
|----------------------|----|
| Stolichnaya Elit | 90 |
| Hangar 1 | 70 |
| Grey Goose | 70 |
| Absolut | 70 |
| Pau Maui Handcrafted | 55 |
| Tito's | 55 |

Gin

ジン

| | |
|----------------------------|----|
| The Botanist Islay Dry Gin | 75 |
| Hendrick's | 75 |
| Tanqueray | 70 |

Whiskey • Bourbon • Rye

バーボン、ライウイスキー

| | |
|-----------------------------|----|
| Jack Daniel's Single Barrel | 90 |
| Woodford Reserve | 75 |
| Pendelton Canadian | 70 |
| Maker's Mark | 55 |
| Old Forester 86 | 55 |
| Bulleit Rye | 55 |

Rum

ラム

| | |
|-------------------------|----|
| Kōloa Kauai White | 80 |
| Kraken Black Spiced Rum | 45 |
| Bacardi | 40 |

Tequila

テキーラ

| | |
|--------------------|-----|
| Casamigos Reposado | 110 |
| Herradura Silver | 80 |

Scotch Whisky

スコッチウイスキー

| | |
|----------------------|-----|
| Macallan 12 year | 155 |
| Chivas Regal 12 year | 75 |

Specialty Items

スペシャルアイテム

| | |
|------------------|-----|
| Remy Martin 1738 | 100 |
| Drambuie Liqueur | 90 |
| Hennessy VSOP | 70 |
| Kahlúa | 70 |

Beer Package

ビールのセット

Three for \$25

One for \$10

3本\$25

1本\$10

Longboard Lager, Kona Brewing Co.
Fire Rock Pale Ale, Kona Brewing Co.
Heineken
Corona
Asahi
Budweiser

Mixers and Soft Drinks

割り材、ソフトドリンク

Choice of Three per 375mL Bottle Order
375mlボトルのオーダーごとに3点

Fever-Tree Tonic Water
Fever-Tree Club Soda
Fever-Tree Ginger Ale
Fever-Tree Ginger Beer
Fever-Tree Elderflower Tonic Water
Fever-Tree Sparkling Lime and Yuzu
Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit
Coke
Diet Coke
Sprite

COCKTAILS

カクテル

11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Garden View Gin & Tonic 22

ガーデンビュー ジン&トニック

タンカレージン、ペイショーズビターズ、エルダーフラワートニック、レモン輪切り、ピンク&ホワイトペッパー

Midday Magic 22

ミッドデイマジック

サントリー季TOKI、カラマンシーシロップ、クラブソーダ、ハワイアンチリウォーター、糸切り唐辛子

Wish You Were Here 22

ウィッシュユーウアーヒア

コロアシルバーラム、コロアカカオラム、ライム果汁、ジファール バナーニュ デゥ ブラジル、食塩水、バナナチップ

Hau Blossom 22

ハウブロッサム

パウ マウイ ウォッカ、グアバジュース、カイエン アガベ、レモン果汁、食塩水、セサミオイル、エディブルフラワー

Lyre's Afternoon Clarity Non-Alcoholic 15

ライアーズ アフタヌーン クラリティ(ノンアルコール)

ライアーズ ノンアルコール ピンクジン、エディブルフラワートニック、レモン輪切り、エディブルフラワー