

Spa Halekulani

スパ キュイジーヌ

アヒマグロの刺身
アヒ(キハダマグロ)、大根、ガリ
\$32

アボカドとフェタチーズのトースト
ホーフアーム産トマト、ルッコラ、レモンドレッシング
\$28

サーモンのグラブラックス タルティーヌ
レモンディルクリーム、ライ麦パン
\$28

スイートグリーン デトックス
青りんご、カムエラ産キュウリ、アボカド、セロリ、レモン
\$21

フリーズドライ野菜スティック
アボカドタラゴンディップ添え
\$24

本日の魚
アスパラガスのグリル、ハウスサラダ
\$44

フリーレンジ鶏胸肉のグリル
野菜のロースト、ハーブオリーブオイル
\$42

ネーブルオレンジ、ホーフアーム産トマト、カッターチーズ
エキストラバージンオリーブオイル、フレッシュバジル、ハワイの海塩
\$12

デザート

シグネチャー デザート 柚子 黒胡麻
黒胡麻のプラリネ、黒胡麻フィナンシェ、
柚子ガナッシュモンテ、黒炭パートシュクレタルト
\$12

チョコ ココ
チョコレートココナッツムース、ココナッツプラリネ、
チョコレートタルトクラスト、アーモンドクリーム
\$14

10am ~ 4pm

Spa Halekulani

スパ カクテル

カヴェヘヴェヘ \$24

ブルー クレアナ “ナネア” ラム、キアヴェ炭でいぶしたパイナップルコーディアル、ティキビターズ

ハウ ブロッサム \$24

パウ マウイウォッカ、グアバとレモンジュース、カイエンペッパーアガベ、塩、胡麻油

イグザクトリー 11オレンジ \$30

マッカラン12年ダブルオーク、オレンジオレオサッカラム、バニラシロップ、レモン、アクアファバ

ドラゴンズ イン ワイキキ \$24

フィドストリート オーガニックジン、ドラゴンフルーツ、リリコイ、ココナッツ、柚子

マンゴー ムイ スプリッツ \$24

iichiko彩天焼酎、マンゴーシュラブ、ライチ、リリコイ、エドシック シャンパン

カーサアスール プレミアム マルガリータ サンプラー \$45

4種のカーサアスール マルガリータ(ハーフサイズ)

クラシック

カーサアスール アネホ テキーラ、コアントロー、ライム、アガベ

スモーク ウォーターメロン

バジル風味のカーサアスール ブランコ テキーラ、コアントロー、
スモーク ウォーターメロン コーディアル、ライム、バジルソルト

パイナップルサルサ

カーサアスール レポサド テキーラ、コアントロー、アンチョレイエス ヴェルデ(チリのリキュール)、
パイナップルサルサ シュラブ、ライム、クミンアガベ

マンゴー

カーサアスール ブランコ テキーラ、ジフェール バナーヌ デュ ブラジル、
ライム、マンゴー、ココナッツソルト

ノンアルコール \$18

(アルコール追加 \$10)

ザ ゲーブル

キュウリジュース、パイナップルコーディアル、レモン、アロエジュース、マンゴーアイス

ハレクラニ アイスキャンディ

ココナッツミルク、オレンジジュース、自家製バニラビーンシロップ

ジュゼッペ

ハワイアンビネガーのパイナップルミントシュラブ、パイナップル、
レモン、エルダーフラワートニックウォーター

10am ~ 4pm