

ルームサービスメニュー

ハレクラニの最もポピュラーなメニューの数々を、お部屋やラナイでお楽しみください。

ルームサービスは24時間対応しております。

朝食

6:00 a.m. to 11:30 a.m.

フレッシュジュースやフルーツ、焼きたての自家製ブレッドの香りで爽やかな朝をお迎えてください。ブレックファーストスペシャルティー、アメリカン、和朝食、その他セットメニューの他、ハレクラニのシグニチャー料理もご用意しております。

オールディダイニング

11:30 a.m. to 10:00 p.m.

リラックスした午後のお食事、お夜食には各種単品料理を取り揃えた終日メニューをお楽しみください。

カクテル

4:00 p.m. to 10:00 p.m.

お部屋のラナイで、ハウス・ウィズアウト・ア・キーのハワイアンミュージックの生演奏、フラのパフォーマンス、美しいサンセットを眺めながらのオリジナルカクテル、ハレクラニオリジナルワインでおくつろぎください。

ディナー

6:00 p.m. to 10:00 p.m.

ハワイ産アヒ(鮪)の刺身やクリスピークラブ巻きの前菜、尾長鯛のスティーム“オーキッズスタイル”、カフクシュリンブラビオリなど、オーキッズの人気メニューをプライベートのあるご自分のお部屋でご堪能ください。

キャンドルライトディナー

6:00 p.m. to 9:00 p.m.

特別な記念日のお祝いや、お二人だけでロマンチックにお過ごになりたい時のお食事は、お部屋又はプライベートラナイでキャンドルライトディナーはいかがでしょうか。パーソナルウェイターがきめ細かなサービスで演出いたします。

お夜食

10:00 p.m. to 6:00 a.m.

ルームサービスでは可能な限り、お客様の好みや食事制限に合わせたお食事をご用意いたしております。メニュー以外のご希望がありましたら、ルームサービスマネージャーまでお気軽にご相談ください。




ハレクラニのお勧めメニュー


生及びよく火を通していない卵、肉類、鶏肉類、シーフード、甲殻類の摂取は食物そのものに既存している病原体があなたの身体に危害を増加させる恐れがあります。

朝食

6:00 a.m. to 11:30 a.m.

朝食セットメニュー	ハレクラニリビング ハワイアンヘルシードリンク “アガーブネクター”とヨーグルト 季節フルーツのスムージー又はココナッツウォーター パパイア、パイナップル又は季節のベリー 卵白のオムレツ キノア（稗科の一種）とキャロットのケーキ 各種紅茶	32
	アメリカン 各種フレッシュジュース ハワイアンパイナップル又はパパイア 好きな卵料理（2個）、ご飯又はブラックファーストポテト ハム、ベーコン、ソーセージ又はポルトガルソーセージ添え ブラックファーストペストリー又はトースト、バター、各種ジャム添え コーヒー又は紅茶	32
	コンチネンタル フレッシュジュース、ハワイアンパイナップル又はパパイア ブラックファーストペストリー又はトースト、バター、各種ジャム添え コーヒー又は紅茶	21
	和朝食 焼き魚、厚焼き玉子、本日の煮物 ご飯又はおかゆ、味噌汁、漬物 ハワイアンパイナップル又はパパイア 緑茶	36

朝食アラカルト	エッグス メイド トゥ オーダー	12
	卵2個をお好みの調理法で ポーチド、ポイル、目玉焼き、スクランブルをお選び下さい。	
	オムレツ： 卵白のオムレツ又は全卵のオムレツ	15
	オムレツにはお好きな具材を3種お選び頂けます。 エメンタルチーズ、チェダーチーズ、ハム、マッシュルーム、トマト、 ピーマン、ハラピーニョチリ	
	ロコモコ	24
	ご飯に乗せたハンバーグと目玉焼き、マッシュルームソース	
	フリタッタ	16
	玉葱、ハラピーニョチリ、ポテト	
	キャビアとエッグ	150
	やわらかいスクランブルエッグと1ozのキャビア添え	
上記のメニューは、ブレックファーストポテトとカムエラトマト付き。 お好みでホールウィート、サワードー、レイズン又はライブレッドをお選び下さい。		
パンケーキ、ワッフル	エッグベネディクト	16
	キングクラブケーキ、ポーチドエッグとホランダースソース	22
	コーンビーフハッシュ、ポーチドエッグ添え	18
	スモークサーモン、クリームチーズ、ベーグル添え	19
	卵の代用品もご用意しております。	
	トロピカルフルーツとホイップバター添え ハワイアンハニー、メープルシロップ又はココナッツシロップをお選び下さい。	
	パイナップルとマウイシュガーのパンケーキ	13
ブルーベリーパンケーキ	13	
バナナとマカデミアナッツのパンケーキ	13	
全粒粉又はプレーンパンケーキ	13	
 ハウピアブレッド又はクラシックフレンチトースト	13	
ワッフル、ホイップクリームとストロベリー添え	15	
サイドオーダー	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	7
	又はポルトガルソーセージ	
	白ご飯又は胚芽米	5
	ハッシュブラウンポテト	5
	プレーン又はフルーツヨーグルト	6

シリアル	ミルク、オーガニック豆乳又はヨーグルト添え	
	ビュシャミュズリー	14
	オートミール又はクリームウィート	8
	コーンフレーク、オールブラン、ライスクリスピー、 レーズンブラン、スペシャルK、フローストフレーク	8
	上記シリアルにバナナ又はストロベリー添え	12
フレッシュフルーツ	ハワイアンハーフパイア、ライム添え	8
	スライスパイナップル	8
	グレープフルーツ	8
	季節のベリー	12
	季節のフルーツ、リフエハニー添え	12
ベーカリー	 ポップオーバー、トロピカルジャム添え	8
	1917年創業以来の人気メニュー、卵をたっぷり使用したシュー皮のようなパン。 ブレックファーストペストリー:	11
	クロワッサン又はチョコレートクロワッサン、デニッシュ、マフィン	
	ホワイトトースト、ホールウィート、レーズン、ライブレッド、 又はイングリッシュマフィン	5
ジュース	オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、グアバ、スイカ (ウォーターメロン)、 キャロット、セロリー、アップル、V8、トマト	9
スムージー	フルーツジュースとアガブネクターのスムージー	12
	パイナップル、メロン、バナナ、季節のベリーよりお好きなフレーバーをお選び下さい。 アガブネクターとヨーグルト、季節フルーツのスムージー	15
温かいお飲み物	レギュラーコーヒー又はカフェインフリー	
	3杯分	10
	6杯分	18
	100%コナコーヒーフレンチプレス	12
	エスプレッソ	6
	カプチーノ	6
	ホット又はコールドミルク	6
ホットチョコレート又はオヴァルティン	8	
各種紅茶	ダーズリン、ゴールデンアッサム、ブルーベリールイボス、アールグレイ、 ウーロン、ジャスミンパール、煎茶、シルバーニードル、カモミール、 イングリッシュブレックファースト	9

オールデイメニュー


11:30 a.m. to 10:00 p.m.

前菜・サラダ・スープ	アヒ (鰯) の刺身	22
	大根、甘酢生姜添え	
	シュリンプ	19
	クリーミーカクテルソース、ゆで玉子、マノアレタス添え	
	トマトモッツアレラ	16
	カムエラトマト、バッファローモッツアレラ、バジルペスト	
	ツナとフォアグラのクロケット	20
	青リンゴとフリーゼレタスのサラダ、トマティオのサルサ添え	
	クリスピークラブ巻き	18
	からっと揚げたタラバ蟹の巻き寿司、醤油だれと山葵バター	
	マノアレタス	12
	トマト、マウスイートオニオン、エストラゴンのドレッシング	
	ミックスグリーンサラダ	14
ヒラバラグリーン、季節のフルーツ、ザクロのピネグレット		
シーザーサラダ	14	
ベビーロメインレタス、クルトン、パルメザンチーズ		
シーザーサラダのトッピングとして、		
鶏胸肉のスライス	(追加料金) 9	
海老	(追加料金) 12	
焼き色をつけたアヒ (鰯)	(追加料金) 12	
マウイオニオングラタンスープ	12	
ロブスタービスク	18	
ディリースープ (本日のスープ)	10	
サンドウィッチとバーガー	ロブスターロール	20
	ロブスターサラダのベーコン入りホットドッグ、タラゴンマヨネーズ	
	クラブサンドウィッチ	18
ターキーハム、ベーコン、レタス、アボカド、 ホワイトブレッド又はホールウィートブレッド		
ハンバーガー又はチーズバーガー	22	
ブリオッシュバンズ、コルニッション添え		
上記のサンドウィッチには、フライドポテト、ポテトチップス、グリーンサラダよりお好みひとつ付きです。		


パスタ・麺・カレー	スパゲッティ	24
	ボロネーズソース又はトマトバジルソース	
	サイミン：ハワイ風ラーメン	22
海老、焼豚、ゆで玉子、野菜		
	ビーフカレー	29
和風ビーフカレー		

ディナーメイン料理

6:00 a.m. to 10:00 p.m.

	ローストロブスター	59
タイバジル風味モレーソース、ココナッツライス添え		
	カフクシュリンブラビオリ	29
ハワイ産アスパラガス、レモンバーベナバターソース添え		
	尾長鯛のスティーム“オーキッズスタイル”	38
椎茸、細葱の入った醤油と胡麻油の中華風ソース		
	オーガニックチキン	29
キノア（稗類の一種）とクランベリーのパラフスタイル添え		
	牛リブアイステーキ又はフィレステーキ	49
ポテトピュレ、季節の野菜、マスタードクリーム		
	コロラド産骨付き子羊	54
スモークした茄子とズッキーニ添え、ミントのジュ		

デザート

	マカデミアナッツチーズケーキ	11
レモンとパッションフルーツのソース		
	チョコレート&コナコーヒーティラミス	11
オレンジゼリーとチョコレートシロップ		
	クリームブリュレ	11
パイナップル、パパイヤ添え		
	ハレクラニ特製ココナッツケーキ	11
アイスクリームとシャーベット		
アイスクリーム： バニラ、チョコレート、マカデミアナッツ、コナコーヒー		
シャーベット： パイナップル、ライチ、リリコイ（パッションフルーツ）		
2スクープ 9 3スクープ 11		

キャンドルライトディナー

6:00 p.m. to 9:00 p.m.

マカイ

オーキッズレストランより

シュリンプとアボカド

マカデミアナッツ添え、オレンジのドレッシング

又は

オーキッズサラダ

ヒラバラグリーン、季節のフルーツ添え、ザク口のビネグレット

シーバス (スズキ)

ハワイ産ウイキョウ、オリーブタッパナード、オゴ (海草) 添え

又は

ロブスターと牛ほほ肉の煮込み

山葵風味のポテトピューレ

クリームブリュレ

パイナップル、パパイア添え

コーヒー又は紅茶

お一人様 79

マウカ

ラ・メールレストランより

Foie Gras de Canard aux Ecailles de Shiitake, Champignons Mariné

フォアグラと椎茸のテリーヌ仕立て

マリネしたキノコのサラダとバルサミコ酢のソース

Agneau Grand Équipage Mariné au Vin Rouge, Topinambour et Chutney de Datte

赤ワインでマリネした子羊、菊芋のピューレとデーツのチャツネ添え

又は

Filet de Bœuf, Sauce Périgieux façon Rossini, Mousseline truffée

特選US牛フィレ肉とフォアグラのポアレ、トリュフのムスリーヌとスフレポテト添え

黒トリュフのソース

Sphère comme une Noix de Coco,

Léger Biscuit au Thé Matcha et Menthe, Croustillant de Rhubarbe

ココナッツのシュープリーヌ、ミントのスポンジ、オーガニックハニー

リュパーブとフェネルの飾り

小菓子

コーヒー又は紅茶

お一人様 110

お夜食

10:00 p.m. to 6:00 a.m.

ミックスグリーンサラダ ヒラバラグリーン、季節のフルーツ、ザクロのピネグレット	14
シーザーサラダ ベビーロメインレタス、クルトン、パルメザンチーズ	14
シーザーサラダのトッピングとして、 鶏胸肉のスライス (追加料金) 9 海老 (追加料金) 12 焼き色をつけたアヒ (鮪) (追加料金) 12	
マウイオニオングラタンスープ	12
サイミン：ハワイ風ラーメン 海老、焼豚、ゆで玉子、野菜	22
ナンブレッドのピザ 鶏肉、モッツアレラ、ハラピーニョチリ、ミント	16
オムレツ 好きな具材を3種類お選び頂けます。 エメンタルチーズ、チェダーチーズ、ハム、マッシュルーム、 オニオン、トマト、ハラピーニョチリ	16
クラブサンドウィッチ ターキーハム、ベーコン、レタス、アボカド、 ホワイトブレッド又はホールウィートブレッド	18
BLTサンドウィッチ ベーコン、レタス、トマト、 ホワイトブレッド又はホールウィートブレッド	18
ハンバーガー又はチーズバーガー プリオシッシュバンズ、コルニッション添え	22

上記のサンドウィッチには、フライドポテト、ポテトチップス、グリーンサラダよりお好みがつきます。

カクテル

4:00 p.m. to 10:00 a.m.

トロピカルカクテル	 ハレクラニ特製マイタイ	13
	上質のラム酒、ライムジュースをブレンド、オレンジの香るハレクラニシグニチャーカクテル	
	グアバ ランブール フィズ	12
	ランブールジンの柑橘系果物風味とグアバリキュールのトロピカルな香りがブレンドしたやわらかく優しい口当たりのカクテル	
	テキーラ パイナップル モヒート	12
テキーラにパイナップルとミントをブレンドし、シトラスソーダ水で仕上げた爽やかなカクテル		
	ジンジャー ライチ カイピリシマ	12
ブラジルのクラシックドリンク、カイピリーニャをヒントに作り上げた上質のラム酒とジンジャーシロップ、トロピカルフルーツをブレンド		
	グレープフルーツ ラム クーラー	12
爽やかな柑橘系フルーツのカクテル、上質のラム酒と絞りがたてのフレッシュフルーツをブレンドしピターを隠し味にした口当たりの良いカクテル		
マティーニスペシャリティー	下記のマティーニメニューはサービスがお部屋で作りがたてを提供いたします。	
	ピンク エレファント	12
ウォッカ、パイナップルジュース、ベリージュースのミックスにジンジャーシロップを効かせたマティーニ		
	パイナップル フラティーニ	12
パイナップルウォッカとシャンパンのはじけるような味わい		
 チョコレート ドリーム	12	
ヴァン ゴッホ ダッチチョコレートウォッカのマティーニをチョコレートのストローで。チョコレートファンのお気に入り		
	ウォッカ エスプレッソ カクテル	12
デザートとコーヒーが一つに溶け込んだようなカクテル クリーム入り 又は クリーム抜きで		
	ロスト パッション	12
テキーラ、コアントロー、フレッシュジュースのブレンドをシャンパンで仕上げた上品なカクテル		
	マンゴ ミューズ	12
ボンベイサファイヤと“St. ジャメイン” エーデルフラワーリキュールとマンゴジュースとの融合でハワイの風を感じるエレガントなマティーニ		
	ストロベリー バジル マティーニ	12
タンカレーとスイートストロベリーのミックスに 香り高いバジルでアクセントをつけた風味豊かなマティーニ		

ワイン

11:30 p.m. to 2:00 a.m.

ハレクラニ限定
デザイナーワイン
コレクション

デザイナーワインコレクションは、有名ワインメーカーとのコラボレーションにより作られたハレクラニ限定ワインです。

Veuve Fourny, Premier Cru, Brut, Blanc de Blanc

Vertus, Champagne, France
Brothers Charles and Emmanuel Fourny craft a sinuous, energetic style, radiating with a brilliant, dry finish.

Glass 28 Bottle 135

Cuvee "Lace" Chardonnay

Winemaker Gary Burk of Costa De Oro Vineyards, Santa Maria, California
100% Chardonnay
Deftly balances sleek, pure and elegant qualities with an allusion of tropical fruit, citrus and brioche.

Cuvee "Joy" Riesling

Producer Dr. F. Weins-Prum
Mosel, Germany, Graacher Domprobst Kabinett
100% Riesling
A well of refreshing citrus and vibrant cherry with a slightly sweet and lemony resonance.

Cuvee "Silk" Meritage-Red

Winemaker Jim Clendenen of Au Bon Climat Winery
Santa Maria, California
A contoured, polished blend of Cabernet Franc, Merlot, and Petit Verdot with a plush finish.

Glass 12 Bottle 49

"Morning Dew Vineyard" Pinot Noir

Winemaker Jason Drew of Drew Family Wines
Anderson Valley, California
100% Pinot Noir
An intricately woven Pinot Noir, sultry and supple with an alluring perfume.

Glass 28 Bottle 135

Sparkling and Champagne	1301	Domaine Carneros, Brut Vintage, California	68
	1011	Billecart-Salmon "Extra-Brut" NV	124
	104	Veuve Clicquot "Ponsardin" Brut NV	128
	141	"Dom Perignon" Moët et Chandon, Brut Vintage	365
	118	Veuve Clicquot "Rosé", Brut Vintage	222
	2061	Moët et Chandon "Imperial" NV half bottle	82
	2071	Billecart-Salmon "Brut Rosé" NV half bottle	114
White Wine	148	Chardonnay, Sonoma Cutrer "Russian River", California	58
	131	Chardonnay, Trefethen, California	60
	139	Chardonnay, Cakebread Cellars, California	98
	226	Pinot Grigio, Livon, Italy	59
	171	Sauvignon Blanc, Duckhorn Vineyards, California	79
Red Wine	257	Cabernet Sauvignon, Justin Vineyards, California	65
	250	Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Winery, California	74
	278	Merlot, Robert Mondavi Winery, California	68
	2801	Merlot, Sterling Vineyards, California	69
	2702	Pinot Noir, Cambria Vineyards, California	60
	267	Pinot Noir, Robert Sinskey Winery, California	94

ワイン選びのお手伝い、あるいはマスターワインリストをご希望のお客様は、
ルームサービスまでお気軽にご連絡下さい。

お子様メニュー

12歳以下のお子様用メニュー

朝食

6:00 a.m. to 11:30 a.m.

朝食メニューには、各種フレッシュジュース、ミルク又は豆乳が付きます。

パンケーキ ストロベリー又はバナナ	13
フレンチトースト	13
ワッフル ホイップクリーム	13
シリアル コーンフレーク、ライスクリスピ、レイズンブラウン、スペシャルK、 フローステッドフレークス	8
卵をお好きな調理法で ハム又はベーコン添え、ブレックファーストポテト又はご飯のチョイス。	15

オールディメニュー

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

サンドウィッチ、バーガーメニューにはフレンチフライ、ポテトチップ、
又はご飯のチョイスが御座います。

その他のメニューには各種ジュース、ミルク又は豆乳をお選び下さい。

グリルフィッシュ 野菜とレモン添え	13
鶏胸肉のグリル 野菜添え	13
シーザーサラダ	9
ハンバーガー又はチーズバーガー	11
ホットドッグ	11
グリルチーズサンドウィッチ	11
ピーナッツバターとジャムのサンドウィッチ	11
マカロニチーズ	11
スパゲッティ トマトソース又はミートソース	11

ピクニックメニュー

11:30 p.m. to 2:00 a.m.

ハレクラニ限定
デザイナーワイン
コレクション

ご要望の時間から6時間前までにご注文をお願い致します。
尚、ピクニックメニューは2名様からのご注文とさせていただきます。

ハレクラニピクニック

お一人様 32

ローストビーフ、ターキー又はエッグサラダのサンドウィッチ、全粒粉のブレッド

マウイオニオンチップ

各種野菜スティック、ディップ添え

季節のホールフルーツ

オレンジジュース、V8、クランベリージュース又はお茶

パウンドケーキ

ジャパニーズピクニック

お一人様 35

冷やしうどん、鮭添え

おむすび

チキンから揚げ

玉子焼き

漬物

季節のホールフルーツ

ウーロン茶又はお茶