

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。

Breakfast

朝食

6:00 a.m. to 11:00 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ください。ブレックファーストスペシャルティ、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。

All-Day Dining

オールデーダイニング

11:00 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。

Cocktails

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。

Late Night Menu

お食事

10.00 p.m. to 6.00 a.m.

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

breakfast 朝食

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

Complete Breakfast セットメニュー

アメリカン

フルーツジュース又はココナッツウォーター
季節のフルーツ
お好きな卵料理 (卵2個使用)
ブレックファーストポテトとトマト
ベーコン又はソーセージ
ペーストリー又はトースト
コーヒー又は紅茶

39

和朝食

本日の焼き魚、味噌汁、玉子焼き、香の物
本日の煮物、焼き海苔
ご飯又はおかゆ
季節のフルーツ
煎茶

39

ベジタリアン

フルーツジュース又はココナッツウォーター
季節のフルーツ
アスパラガスとほうれん草入り卵白のオムレツ
ミックスグリーンサラダ アボカド添え
野菜スープ
コーヒー又は紅茶

39

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

Juice ジュース	フルーツジュース		8	
	オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、又はグアバ			
	ココナッツウォーター		8	
	トラディショナル		8	
	アップル、トマト又はV8			
From the Barista バリスタ	ハレクラニブレンドコーヒー			
	レギュラー又はカフェインフリー	スモール	14	
		ラージ	22	
	フレンチプレスコーヒー	シーズンセレクション	10	
	カプチーノ、ラテ又はエスプレッソ	(ホット又はコールド)	8	
	エスプレッソ スペシャルティ			
	ランゴ	ロングショット	8	
	アフォガット	エスプレッソとバニラアイスクリーム	12	
	ホットチョコレート	ホイップクリーム添え	8	
	H. Harney & Sonsの各種紅茶		9	
	30周年記念ブレンド、クイーンキャサリン、ウーロン、セイロン、 インドア、ティッピーユンナン、ダージリン、アッサム、カモミール、 煎茶、インハオジャスミン、イングリッシュブレックファースト、アールグレイ			
From Our Own Bakery ベーカリー	トロピカルジャムとホイップバター添え			
	クロワッサン	プレーン又はチョコレート	4	
	マフィン	ブルーベリー、マカデミアナッツ、バナナ、又は小麦表皮	4	
	デニッシュ	ドライチェリー	4	
	モーニングブレッド	バスケット	上記より4種類をお選び下さい。	14
	トースト	全粒小麦のパン、レーズンパン、サワーブレッド、食パン、 又はイングリッシュマフィンからお選び下さい	5	
	ハレクラニポップオーバー	1917年から続く伝統の味	4	
Smoothie スムージー	オレンジジュース、バナナ、イチゴ 又はパイナップル		12	
Fruits, Cereals & Yogurt フルーツ、シリアル、 ヨーグルト	フルーツ	季節のフルーツ	8	
	カッターチーズ	ドライフルーツ添え	9	
	ミックスベリー又はスライスフルーツ	ハワイ産ハニー添え	15	
	シリアル各種		6	

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。
生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

	オートミール 温かいミルクとハニー添え 乾燥いちじく、ゴールデンレーズン、くるみ、又はブラウンシュガー からトッピングを1品お選び下さい。	16
	グラノーラとヨーグルト ベリー又はバナナ添え	12 18
	ギリシャヨーグルト プレーン又はフルーツフレーバー ベリー又はバナナ添え	7 12
From the Griddle グリドル	バターとハワイ産ハニー、メープルシロップ又はココナッツシロップ添え	
	バナラビーンズ パンケーキ	14
	ハウピア フレンチトースト イチゴのコンポート添え	15
Eggs 卵料理	ブレックファーストポテトとトマト添え	
	好きな卵料理 (卵2個使用)	15
	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	18
	卵白のオムレツ (卵白3個使用) アスパラガス、ほうれん草	18
	キングクラブオムレツ (卵3個使用) キングクラブ、アボカド	28
	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、 ホランダーズソース	20
Loco Moco ロコモコ	ロコモコ ご飯、グリルビーフパティ、目玉焼き、マッシュルームグレービー	23
Smoked Fish スモークフィッシュ	アトランティック スモークサーモンとベーグル レモン、ケイパー、オニオン、クリームチーズ	22
Accompaniments 付け合せ	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、又はハッシュブラウンポテト	8

all day dining オールデーダイニング

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

To Start 前菜	アトランティック スモークサーモンとベーグル レタス、レモン、ケイパー、オニオン、クリームチーズ	22	
	大海老 カクテルソース添え レタス、アボガド	28	
	ローストブライムビーフ カルパッチョ ルッコラ、パルメザンチーズ、マッシュルーム、オリーブオイル	26	
	ビッグアイランド産ゴートチーズのサラダ キャラメライズした胡桃、アップル、ヘーゼルナッツドレッシング	18	
	ハウスサラダ ミックスグリーン、トマト、キュウリ、ラディッシュ、バルサミコドレッシング	16	
	ロブスターシーザーサラダ レタス、シーザードレッシング、パルメザンチーズ、クルトン	32	
	カプレーゼ トマト、モッツアレラ、バジルペスト、オレガノ	22	
	チーズの盛り合わせ チーズ、ラズベリーと赤玉葱のチャツネ、ローズマリーラヴァシュ	26	
	Sandwiches & Burgers サンドイッチ&バーガー	フレンチフライ、グリーンサラダ又はポテトチップスから1品をお選び下さい	
		ターキークラブハウス サンドイッチ レタス、トマト、ベーコン、アメリカンチーズ	20
チキンクラブハウス サンドイッチ 卵、ベーコン、レタス、トマト		22	
イタリアン サンドイッチ モッツアレラ、ブルシュートハム、トマト、ルッコラ		22	
ベジタリアン サンドイッチ ズッキーニ、ナス、パプリカ、ゴートチーズ、ペスト、全粒小麦ブレッド		18	
フレンチディップ サンドイッチ ブライムリブのスライス、バゲット、ディップソース		28	
ハンバーガー (8オンス、約230g) レタス、トマト、玉葱、ベーコン、アメリカンチーズ		22	

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

Soups スープ	お粥	9
	味噌汁	9
	チキンコンソメスープ	16
	ベジタブルスープ	16
	ロブスタービスク	18
Pasta パスタ	ペンネ ポモドーロ トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル	30
	ボンゴレ アサリ、トマト、ズッキーニ、白ワインソース	32
	リガトーニ ポロネーズソース	30
Entrees アントレ	鯔のたたき ルッコラ、フェネルコンフィ	38
	ベーكدサーモン 根セロリ、醤油風味ソースと季節の野菜添え	34
	ハワイ産シーバス アスパラガスのグリル、レモンケイパーソース	34
	ロブスターのグリル 季節の野菜とバター添え	時価
	チキンのハーブ焼き 季節の野菜とローズマリーソース添え	36
	ニューヨークステーキ (14オンス、約400g) マッシュルーム、フレンチフライ添え	56
	子牛のスカロピーネ マッシュルーム、キャロットミントピューレ、ローストポテト添え	42
	シャトーブリアン (22オンス、約625g) テーブルサイドサブ ポテトとベアルネーズソース添え 2名様でのシェアをお勧めします	148

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

<p>From House Without a Key ハウスウィズアウトアキー スペシャルティ 5:30 p.m. to 9:00 p.m.</p>	<p>3 コースセットメニュー 鮪の刺身 オナガ鯛の蒸し焼き、アジア風 ハレクラニココナッツケーキ コーヒー又は紅茶</p> <p>アラ カルト ココナッツシュリンプ</p> <p>ハワイ産マグロのボケ</p> <p>ジョイサンドイッチ (蟹サラダ)</p>	<p>80</p> <p>16</p> <p>22</p> <p>22</p>
<p>From Orchids オーキッズ スペシャルティ 5:30 p.m. to 9:00 p.m.</p>	<p>3コース セットメニュー ハワイ産オナガ鯛のカルパッチョ、レモンチャイブドレッシング ホーファーム産トマト、ハラペーニョ、レッドハワイアンソルト</p> <p>コナロブスター リンギーネ トマト、カレーの隠し味 又は シーフード カルタファタ オナガ鯛、アサリ、ムール貝、帆立貝、海老、トマトソース 又は プライムビーフフィレ (8オンス、約220g) フォアグラ、ポータベロコンフィ、パローロワインソース</p> <p>コナエスプレッソ ティラミス ピスタチオアングレーズ、キャンディレモン</p> <p>コーヒー又は紅茶</p>	<p>94</p>
<p>Sides 付け合せ</p>	<p>フレンチフライ、マッシュポテト、マッシュルームのソテー アスパラガスのグリル、又はブロッコリーニのソテー</p>	<p>9</p>
<p>Dessert デザート</p>	<p>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クリーム</p> <p>ハワイアンクリームブリュレ マカデミアナッツフィナンシェとラムでローストしたパイナップル添え</p> <p>コナコーヒーチーズケーキ レモンキャラメルソース添え</p> <p>チョコレートクリームケーキ キャラメルハーゼルナッツとリリコイマンゴーソース添え</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p>

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。
 生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
 食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

Gelato & Sorbet ジェラート&ソルベ	ハレクラニ特製ジェラートとソルベ (2スクープ) ジェラート: バニラ、チョコレート、マカデミアナッツ、又はコナコーヒー ソルベ: ココナッツ、イチゴ、又はピーチ	12
From the Barista バリスタ	フレンチプレスコーヒー シーズナルセクション	10
	カプチーノ、ラテ又はエスプレッソ (ホット又はコールド)	8
	エスプレッソスペシャルティ ランゴ ロングショット	8
	アフogaット エスプレッソとバニラアイスクリーム	12
	ホットチョコレート ホイップクリーム添え	8
	H. Harney & Sonsの各種紅茶	9
	紅茶 30周年記念ブレンド、クィーンキャサリン、ウーロン、 セイロン、 インディア、ティッピーユンナン、ダーズリン、アッサム、 イングリッシュブレックファースト、アールグレイ	
	緑茶 煎茶、インハオジャスミン	
	ハーブ茶 カモミール	

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

late night menu 夜食

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

Smoked Fish スモーク フィッシュ	アトランティック スモークサーモンとベーグル レモン、ケイパー、オニオン、クリームチーズ又はバター	22
Salad サラダ	ハウスサラダ トマト、キュウリ、ラディッシュ、バルサミコドレッシング	16
Sandwiches & Burgers サンドイッチ&バーガー	フレンチフライ、グリーンサラダ又はポテトチップスから1品をお選び下さい	
	ターキークラブハウス サンドイッチ レタス、トマト、ベーコン、アメリカンチーズ	20
	ハンバーガー (8オンス、約230g) レタス、トマト、玉葱、ベーコン、アメリカンチーズ	22
Pasta パスタ	ペンネ ポモドーロ、バジル、モッツアレラチーズ、トマトソース	30
	リガトーニ ポロネーズソース	30
Late Night Breakfast レイトナイト ブラックファースト	お好きな卵料理 (卵2個使用) ハム、ベーコン、ボークソーセージ、又はチキンアップルソーセージ から1品をお選び下さい	20
Dessert デザート	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クリーム	12
	ハワイアン クリームブリュレ マカデミアナッツフィナンシェとラムでローストしたパイナップル添え	12
	コナコーヒーチーズケーキ レモンキャラメルソース添え	12
	チョコレートクリームケーキ キャラメルヘーゼルナッツとリリコイマンゴーソース添え	12
Gelato & Sorbet ジェラート&ソルベ	ハレクラニ特製ジェラートとソルベ (2スクープ) ジェラート: バニラ、チョコレート、マカデミアナッツ、又はコナコーヒー ソルベ: ココナッツ、イチゴ、又はピーチ	12

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

cocktails

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

Tropical Impressions	Halekulani Mai Tai 16 A Timeless Tradition to be enjoyed on your Lanai Our Signature Blend of Premium Rums and Lime Juice with a Hint of Orange
	Halekulani Sunset 16 Blend of Rum, Pineapple Juice and Guava Purée
	Tropical Itch 16 Combination of Dark Rum, Bourbon, Orange Curaçao and Passion Fruit Juice
	Blue Hawaii 16 Blend of Rum, Pineapple Juice and Blue Curaçao
	Tequila Pineapple Mojito 16 Tequila, Muddled Pineapple and Mint Finished with a Citrus Sparkle
Specialty Cocktails	Featuring our Unique Club Service
	Strawberry Basil Martini 16 A Savory Martini Made with Tanqueray Ten Sweet Strawberries and Fresh Basil
	Pineapple Flirtini 16 Pineapple and Vodka Flirt on the Palate to Scintillate the Senses
	Chocolate Dreams 16 A Chocolate Lover's Ultimate Fantasy Van Gogh Dutch Chocolate Vodka, accented with a Chocolate Straw
	Lost Passion 16 Rekindle Romance with a Sophisticated Touch Tequila, Cointreau and Fresh Juices, Topped with Champagne
Non-Alcoholic	Mango Mint Freeze 14 Mango, Fresh Mint and Citrus Blend
	Jungle Mania 14 A blend of Banana, Coconut, and Lilikoi with a splash of Club Soda

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

wine

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

Halekulani's Collection of Designer Wines

*Wines crafted exclusively for the Halekulani by celebrated winemakers
to graciously enhance our cuisine*

Veuve Fourny, Premier Cru, Brut, Blanc de Blanc

Vertus, Champagne, France

Brothers Charles and Emmanuel Fourny craft a sinuous and 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.

Glass 12

Bottle 55

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 55

"Comptche Ridge Vineyard" Pinot Noir

Winemakers Anthony, David & Webster of Anthill Farms Winery

Mendocino County, California

100% Pinot Noir

An intricately woven Pinot Noir, sultry and supple with an alluring perfume.

Glass 28

Bottle 135

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

wine

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

Sparkling and Champagne	1301	Domaine Carneros, Brut Vintage, California	72	
	1011	Billecart-Salmon "Extra-Brut" NV	124	
	104	Veuve Clicquot "Ponsardin" Brut NV	152	
	141	"Dom Perignon" Moët et Chandon, Brut Vintage	395	
	118	Veuve Clicquot "Rosé," Brut	195	
	2061	Moët et Chandon "Imperial" NV, half bottle	85	
	2071	Billecart-Salmon "Brut Rosé" NV, half bottle	118	
White Wine	148	Chardonnay, Sonoma Cutrer "Russian River," California	65	
	131	Chardonnay, Trefethen, California	60	
	139	Chardonnay, Cakebread Cellars, California	98	
	226	Pinot Grigio, Livon, Italy	59	
	171	Sauvignon Blanc, Duckhorn Vineyards, California	85	
	2352	Chardonnay, Grgich Hills, California, half bottle	85	
	2411	Corton-Charlemagne, Bouchard, France, half bottle	175	
Red Wine	257	Cabernet Sauvignon, Justin Vineyards, California	75	
	250	Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi Winery, California	82	
	278	Merlot, Robert Mondavi Winery, California	68	
	2801	Merlot, Sterling Vineyards, California	72	
	2702	Pinot Noir, Cambria Vineyards, California	60	
	267	Pinot Noir, Robert Sinskey Winery, California	97	
		3613	Isosceles, Justin Vineyards, California, half bottle	94
		3561	Opus One, California, half bottle	285

ワインリストに関し質問などございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい。

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

children's menus お子様メニュー

12歳以下のお子様

Wake Up Call

朝食

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

ジュース、ミルク、または豆乳から1品をお選びください。

シリアル各種

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、フロスティットフレーク

8

パンケーキ

イチゴまたはバナナ

13

フレンチトースト

バターとメープルシロップ添え

13

ワッフル

ホイップクリーム添え

13

好きな卵料理 (卵2個使用)

ブレイクファーストポテトとトマト添え

15

All Day Dining

オールデーダイニング

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

ブロッコリー、ライス、又はポテトチップから1品をお選び下さい。

ジュース、ミルク、または豆乳から1品をお選びください。

本日の魚料理

15

鶏胸肉のグリル

13

シーザーサラダ

9

ハンバーガー又はチーズバーガー

13

ホットドック

11

グリルチーズ サンドイッチ

11

ピーナッツバター&ジェリーサンドイッチ

11

マカロニ&チーズ

12

トマトソース スパゲッティ

12

ペンネパスタ ボンゴレ

12

上記の価格に州税4.712%、1回のお届け毎にルームサービス料\$3、チップ18%を加算させていただきます。

生ものや、加熱していないお肉、魚介類または卵を召し上がると
食品媒介疾病のリスクが高くなりますことを予めご了承くださいませ。

picnic menu ピクニックメニュー

(2名様から承ります)

7:00 a.m. to 12:00 p.m.

ルームサービスでは可能な限り、お客様の好みやに合わせたお食事をご用意致しております。
ご希望などございましたら、お気軽にご相談下さい。

ハレクラニ ピクニック

(お届けの90分前までにお申し込み下さい)

38 (お一人様)

全粒小麦サンドイッチ (ローストビーフ、ターキー、またはエッグサラダ)
ポテトチップ
ベジタブルとディップ
季節のフルーツ
オレンジジュース、V8、クランベリージュース又は緑茶
パウンドケーキ

和食ピクニック

(お届けの6時間前までにお申し込み下さい)

42 (お一人様)

鮭と冷やしうどん
むすび
鶏の唐揚げ
玉子焼き
香の物
季節のフルーツ
ウーロン茶又は緑茶