

Signature Course

Tuna and Afuso Rice Poke Bowl
Sea Grapes with Colorful Vegetable Salad, Crown Daisy and Pine Nut Coulis
本鮪と恩納村産あふそ米のポキボール
海ぶどうと彩り野菜のサラダ 春菊と松の実のクーリ

Chilled Purple Sweet Potato Potage with Black Sesame Panna Cotta
Jasmine Tea Jelly, Lemongrass Cream and Black Grape Accent
紅芋の冷製ポターージュ ブラックセサミのパンナコッタ
さんびん茶のジュレとレモングラスクリーム 黒葡萄のアクセント

Roasted Bone-in Agu Pork Loin
Mushrooms and Okinawan Bacon Lyonnaise Potatoes
3 Types of Mustard Sauce
沖縄県産骨付きあぐー豚ロース肉のロティ
茸と島豚ベーコンのポムリヨネーズ 3種マスタードのソース

or
または

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin, Seasonal Vegetables and Mushrooms
Red Wine Sauce, Yagaji Sea Salt, Okinawan Citrus
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン 季節野菜と茸
赤ワインソース 屋我地の塩 シークワーサー
+2,500

Pumpkin Catalana with Okinawan Cinnamon Flavor
Ginger and Brown Sugar Sauce, Vanilla Ice Cream
カラキ香るカボチャのカタラーナ
生姜と黒糖のソース バニラアイスクリーム

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶




8,800


A La Carte

APPETIZER

Traditional Ahi Poke
本マグロと海藻のポキ
3,800

Spicy Okinawan Chicken Tortilla
やんばる若鶏のスパイシーチキンのトルティヤ 
2,700


Salad with Deep-Fried Jimami Tofu and Black Sesame Sauce   
ジーマーミ豆腐の揚げ出しサラダ仕立て 黒胡麻ソース
※ Jimami Tofu is made from peanuts.
ジーマーミ豆腐には、原材料といたしましてピーナッツを使用しております。
2,400

Tuna and Afuso Rice Poke Bowl
Sea Grapes with Colorful Vegetable Salad, Crown Daisy and Pine Nut Coulis 
本鮪と恩納村産あふそ米のポキボール
海ぶどうと彩り野菜のサラダ 春菊と松の実のクーリ
4,200

SALAD AND SOUP



Halekulani Cobb Salad
Choice of Mugwort Flavored Butter Milk Ranch Dressing or Okinawan Citrus Dressing
ハレクラニコブサラダ
フーチバー香るバターミルクランチドレッシング または シークワーサードレッシング
2,500


Green Salad with Sea Grapes   
海ぶどう入りグリーンサラダ
1,900

Chilled Purple Sweet Potato Potage with Black Sesame Panna Cotta
Jasmine Tea Jelly, Lemongrass Cream and Black Grape Accent 
紅芋の冷製ポターージュ ブラックセサミのパンナコッタ
さんびん茶のジュレとレモングラスクリーム 黒葡萄のアクセント
2,800

PASTA

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトニ
3,500



Puttanesca Style Gluten-Free Penne with Island Octopus and Fresh Tomato  
島蛸とフレッシュトマトのプッタネスカ グルテンフリーペンネ
3,500

Tagliatelle with Chestnut and Okinawan Abalone Mushroom
Wood Ear Mushroom and Mugwort 
栗、県産あわび茸、キクラゲとフーチバーのパスタ タリアテッレ
3,500

Rice served at House Without A Key is produced in Japan.
All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.
Menu may change without prior notice due to circumstances.


House Without A Key では、日本国内産の米を使用しております。金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。


MAIN

Today's Okinawan Fish with Shellfish Bouillabaisse and Island Pepper Rouille  
沖縄県産鮮魚と貝類のブイヤベース 島唐辛子のルイユ添え
5,200



Hawaiian Garlic Shrimp
ハワイアンガーリックシュリンプ
4,200


Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce
グルクンの“フィッシュ&チップス”モリンガヨーグルトソース
4,200

Charcoal Grilled Japanese Beef Loin, Seasonal Vegetables and Mushrooms
Red Wine Sauce, Yagaji Sea Salt, Okinawan Citrus 
備長炭で焼きあげた国産牛サーロイン 季節野菜と茸
赤ワインソース 屋我地の塩 シークワーサー
9,600

Roasted Bone-in Agu Pork Loin
Mushrooms and Okinawan Bacon Lyonnaise Potatoes, 3 Types of Mustard Sauce 
沖縄県産骨付きあぐー豚ロース肉のロティ
茸と島豚ベーコンのポムリヨネーズ 3種マスタードのソース
5,200

BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)
バーベキュープレート (バーベキューリブ、ソーセージ、モチコチキン)
4,900



Round Eggplant Steak with Herb and Minced Soy Meat Sauce  
丸茄子のステーキ香草風味 大豆ミートソース
2,800

Okinawa Soba with Pork Ribs 
沖縄名物ソーキそば
2,300

DESSERT

White Coffee Cake
白い珈琲ケーキ
1,600

Halekulani Coconut Cake
ハレクラニココナッツケーキ
1,600

Macedonia Fruits and Sherbet  
マCHEDONIAフルーツとシャーベット
1,100

Pumpkin Catalana with Okinawan Cinnamon Flavor
Ginger and Brown Sugar Sauce, Vanilla Ice Cream
カラキ香るかぼちゃのカタラーナ
生姜と黒糖のソース バニラアイスクリーム
1,600



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消