

Festive Course

Couronne Style Lomilomi Salmon with Okinawan Prawn
Beets and Blood Orange Mousse, Oscietra Caviar
宜野座の車海老とサーモンのロミロミ クーロンヌ仕立て
ビーツとブラッドオレンジのムース オシェトラキャビア

Okinawan Today's Fish and Scallop, Saffron Flavored Risotto
Brown Cane Sugar and Balsamic Vinegar Essence
沖縄県産本日の鮮魚と帆立貝 サフラン風味のリゾット 黒糖とバルサミコのエッセンス

Braised Okinawan Agu Pork Belly and Bacon in Red Wine
Garlic Mashed Potatoes and Hibiscus Roselle Confiture
沖縄県産あぐー豚バラ肉と島豚ベーコンの赤ワイン煮込み
ガーリックマッシュポテトと恩納村産ローゼルのコンフィチュール

or
または

Charcoal Grilled Japanese Beef Fillet
Purple Sweet Potato Pomme Duchesse with Island Vegetables
Madeira Wine and Mushroom Cream Sauce
備長炭を使用した黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き
紅芋のポムデュシェスと島野菜
マデラワインと茸のクリームソース
+2,500

Hotel Made Breads
ホテル自家製ブレッド

Cream Cheese Mousseline and Red Berries White Chocolate Wreath, Cassis Sherbet
クリームチーズのムースリヌと赤い果実 ホワイトチョコレートのリース カシスシャーベット


Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶


12,000


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ーヤ 
2,700

Roasted Colorful Carrots and Turnips, Spicy Carrot Sauce Tankan Orange Flavor
彩り人参と蕪のロースト スパイスを効かせたタンカン風味のキャロットソース 
2,800

Couronne Style Lomilomi Salmon with Okinawan Prawn 
Beets and Blood Orange Mousse, Oscietra Caviar
宜野座の車海老とサーモンのロミロミ クーロンヌ仕立て
ビーツとブラッドオレンジのムース オシェトラキャビア
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

Cappuccino Style Porcini and Mushroom Soup
Okinawan Pork Bacon and Parmesan Cheese Stick
ポルチーニ茸とマッシュルームのカプチーノ仕立て
島豚ベーコンとパルメザンチーズのスティック
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 リガトーニ
3,500

Carbonara Style Tagliatelle with Truffles, Island Pork Bacon and Pecorino Cheese 
島豚ベーコンとペコリーノチーズのカルボナーラ 黒トリュフの香り タリアテッレ
4,200

Arrabbiata Style Gluten-Free Penne with Okinawan Tomatoes 
Island Carrot and Colorful Root Vegetables 
恩納村産トマト 島人参 彩り根菜のアラビアータ グルテンフリーペンネ
3,000


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 Fillet
Purple Sweet Potato Pomme Duchesse with Island Vegetables
Madeira Wine and Mushroom Cream Sauce
備長炭を使用した黒毛和牛フィレ肉の炭火焼き
紅芋のポムデュシェスと島野菜
マデラワインと茸のクリームソース
11,500

Braised Okinawan Agu Pork Belly and Bacon in Red Wine
Garlic Mashed Potatoes and Hibiscus Roselle Confiture 
沖縄県産あぐー豚バラ肉と島豚ベーコンの赤ワイン煮込み
ガーリックマッシュポテトと恩納村産ローゼルのコンフィチュール
4,800

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



Island Tofu Hamburg Steak Stewed in Tomato Sauce, Winter Vegetables and Mushrooms 
島豆腐のトマト煮込みハンバーグ 冬野菜とキノコを添えて 
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

Cream Cheese Mousseline and Red Berries
White Chocolate Wreath, Cassis Sherbet
クリームチーズのムースリヌと赤い果実
ホワイトチョコレートのリース カシスシャーベット
1,600

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。



Vegan
ヴィーガン



Gluten Free
グルテンフリー



Local Product
地産地消