

## Smaller Plates

アペタイザー

**Lobster Salad Roll**
 ロブスター・サラダ・ロール **\$14.00**  
 ロブスター・サラダ、ミント、レタス、ナムトックのディップ

**Ahi Poke Sliders**
 アヒ・ポキ・スライダー **\$18.00**  
 のりロールパンとマグロのポキ、漬け物、わさびマヨネーズ添え

**Sashimi**
 刺身 **\$19.00**  
 マグロの刺身、大根、わさび、ショウガの酢漬け添え

**Coconut Shrimp**
 ココナッツ・シュリンプ **\$15.00**  
 ココナッツをまぶした海老フライ、オレンジ・マンゴーソース添え

**Beef Satay**
 ビーフ・サティ **\$12.00**  
 牛肉の串焼き、キュウリとタマネギのサラダ、ピーナッツソース

**Barbecue Pork Spare Rib**
 バーベキュー・ポーク・スペアリブ **\$13.00**  
 クレソンのサラダ、ホットマスタード・ドレッシング

**Chicken "Tikka" Kebab**
 チキン“ティッカ”カバブ **\$11.00**  
 トマトとタマネギ入りのヨーグルト、ミントチャツネ添え

**Nalo Greens**
 ナロ・グリーン・サラダ **\$10.00**  
 地元産グリーン、ハウウラ・トマト、ビッグアイランド産ゴートチーズのクロスティーニを、バルサミコ・ヴィネグレット・ドレッシングで

**Caesar Salad**
 シーザー・サラダ **\$12.00**  
 ロメイン・レタス、クリスピーベーコン、シーザードレッシング、ペコリノ・チーズ

**Maui Onion Soup**
 マウイオニオン・スープ **\$9.00**  
 じっくり炒めたマウイオニオン、ビーフブイヨンのスープにエメンタルチーズをのせて

**Soup of the Day**
 本日のスープ **\$8.00**  
 新鮮な食材を用いた特製スープ

## Sides

サイドディッシュ **\$5.00**

**Mashed Potato**
 マッシュポテト

**French Fries**
 フライドポテト

**Stir Fry Vegetables**
 野菜炒め

**Green Salad**
 グリーンサラダ

**Sautéed Spinach**
 ほうれん草のソテー

**Jasmine Rice**
 ジャスミン・ライス

## Larger Plates

**Pan Seared Grouper**
 グルーパーのソテー **\$23.00**  
 エビ、ムール貝、ほうれん草のココナッツカレーに軽く火を通したグルーパー（ハタ）をのせて

**Catch of the Day**
 本日の魚料理 **\$25.00**  
 地元産の新鮮な魚料理

**Roasted Salmon**
 サーモンのロースト **\$20.00**  
 ベビー・バク・チョイ、ハマクア・マッシュルームを、味噌仕立てのナージュに入れて

**Ahi and Pasta**
 アヒ・パスタ **\$25.00**  
 リガトーニ・パスタ、ペスト・クリームにマグロとトマトのマリネをのせて

**Organic Spaghetti**
 オーガニック・スパゲティ  トマト・ガーリックソース **\$15.00**  
 ミート・ソース **\$17.00**

**HWAK Burger**
 HWAKバーガー **\$17.00**  
 アンガス牛、ベーコン、アボカド、プロボローネ・チーズをパルメサン・パンにはさんで

**Sage Roasted Chicken**
 ローストチキン、セージ風味 **\$20.00**  
 オリーブ入りマッシュポテト、シボリーニ・オニオン・ソース

**Braised Lamb Shank**
 ラム・シャンクの煮込み **\$21.00**  
 ラムのすね肉煮込み、マッシュポテト、レモンとパセリのグレモラータ添え

**Steak au Poivre**
 ペッパー・ステーキ **\$30.00**  
 ニューヨーク・ストリップ・ステーキとアスパラガス、緑胡椒とコニャックソースで

## Desserts

デザート **\$8.00**

**Chocolate Tart**
 チョコレートタルト  
 マシュマロアイスクリーム添え

**Halekulani’s Coconut Cake**
 ハレクラニ特製ココナッツケーキ  
 バニラクレーム・アングレーズ添え

**Kabocha Cheesecake**
 カボチャのチーズケーキ  
 ホイップクリーム添え

**Matcha Tea and Vanilla Panna Cotta**
 抹茶とバニラ・パンナコッタ  
 ざくろゼリー

**Peanut Butter Cream, Chocolate Cake**
 ピーナツバター・クリーム、チョコレートケーキ  
 ストロベリー・ゼリー

**Ice Creams**
 アイスクリーム  
 バニラ、チョコレート、マカデミアナッツ、またはマシュマロ

**Sorbets**
 ソルベ  
 パイナップルまたはライチ

ハレクラニではトランス脂肪を含む食品は使用しておりません。

州税、チップは上記の料金に含まれておりません。  
6名様以上のお客様には、予め18%のサービス料を加算させていただきます。

ハレクラニの大きなキアヴェ・ツリーの木陰にある、ハウス・ウィズアウト・ア・キー。

現役を引退したブラウン船長がかつて所有していた、この穏やかなスポットは、中国の古い諺を口にしては、いつも周辺を煙に巻き、事件を解決するホノルルの謎の刑事、チャーリー・チャンの舞台としても世界的に有名です。

チャンの作者、アール・ダー・ビガーズは、1925年に、近くにあったハレクラニ・コテージに滞在中に、このシリーズを着想したと言われています。チャーリー・チャン・シリーズの第1作は、“ザ・ハウス・ウィズアウト・ア・キー”というタイトルで、巧妙な元船長殺人事件を、鋭い目付きの探偵が解決するという内容です。その舞台は、1800年代末のこの場所という設定となっています。

チャーリー・チャンのキャラクターは、ビガーズが作り上げた架空のキャラクターではない証拠があり、1920年代にホノルル警察の实在の刑事として活躍したチャン・アパナ氏をモデルにしたというのが通説です。ビガーズが初めてハワイを訪れた際に、この二人は実際に出会ったという説もありますが、作家はアパナ氏の勇敢な活躍について読んだだけだという説もあります。

現在のハウス・ウィズアウト・ア・キーは、1983年に新しいハレクラニの一部として改築され、1世紀以上にわたってワイキキを訪れる観光客に木陰を提供してきたキアヴェの大木と同様に、ホテルの伝承となっている有名な中国人刑事を主人公とした小説にちなんで名付けられました。

## エンターテインメント

ポオケラ、パ・アハナ、そしてサンセット・セレナーダーズが、伝統的なハワイアン・ミュージックを毎晩演奏しております。夕べに彩りを添える、優雅で美しいフラも、お楽しみ下さい。

カノエ・ミラー(元ミス・ハワイ)  
月曜～土曜

デビー・ナカネルア(元ミス・ハワイ)  
日曜

毎夕  
5時30分～8時30分

ハレクラニ・ブティックにて、CDとDVDをご購入頂けます。



***Dinner***