

樹齢110年のキアヴェの木陰のレストラン、ハウス・ウィズアウト・ア・キー

退役海軍将校ブラウン氏がかつて所有したこのレストランは、1925年に書かれた小説『チャーリー・チャン』にも登場する由緒あるレストラン。小説の中では、ミステリアスなホノルルの探偵チャーリー・チャンが活躍、悪人を捕える時に、中国の古い諺を言うことが、彼のトレードマークでした。

この探偵チャーリー・チャンの生みの親、小説家のアール・ビガーズは、ハレクラニのそばのコテージに滞在していた1925年に、この探偵小説シリーズを執筆したと言われています。シリーズの処女作『ザ・ハウス・ウィズアウト・ア・キー』は、退役海軍将校の殺人事件を、鋭い鑑識眼を持つ探偵チャーリー・チャンが解決していくさまにスポットを当てています。殺人現場の舞台となるのは、1800年代終わりのハウス・ウィズアウト・ア・キーです。

小説に登場する名探偵チャーリー・チャンについては、ビガーズによる単なる架空の人物ではなく、1920年代にホノルル警察に実存した、中国系の探偵チャン・アパナがモデルであると言われています。アパナとビガーズは、ビガーズの最初のハワイ滞在時に対面したとも、アパナの名探偵ぶりを聞き知って小説にただけとも言われています。

今日のハウス・ウィズアウト・ア・キーは、新しいハレクラニの一部として1983年に改装されました。この有名な探偵を偲び、同じくハレクラニ伝説の立て役者である大木キアヴェの木陰は、1世紀以上にも亘り、ワイキキビーチを訪れる旅人たちの憩いの場となっています。

## 冷たいお飲物

### カクテル

**Tequila Pineapple Mojito** テキーラ パイナップル モヒート \$12  
テキーラ、パイナップル、ミント、シトラススパークルのモヒート

**Lilikoi Daiquiri** リリコイ ダイキリ \$12  
エキゾチックなラムとパッションフルーツ、ライムの絶妙なブレンド

**Kiwi Lychee Martini** キウイ ライチ マティーニ \$12  
Kaiのライチヴォッカにキウイの程よい甘みがブレンド

**Rangpur Guava Fizz** ランプール グアバ フィズ \$12  
ランプールジンのシトラス風味がグアバの甘みと程よくブレンド

**Ginger Lychee Caipirissima** ジンジャー ライチ カイピリッシマ \$12  
上質なラム、フルーツ、ジンジャーをブレンドしたブラジルのカクテル

### ノンアルコール

**Le Mint** ルミント \$7  
ミントの葉をブレンドしたフローズンレモネード

**Halekulani Fruit Punch** ハレクラニ フルーツパンチ \$6.50  
パイナップル、オレンジ、スパークリングウォーターのトロピカルコンビネーション

**Frozen Lemonade** フローズン レモネード \$6  
絞りたてのレモンジュース、氷砂糖、クラッシュドアイス

**Jungle Mania** ジャングル マニア \$7  
パッションフルーツ、ココナッツ、バナナのクリーミーなお飲み物

**Premium French Lorina Sparkling Lemonade**  
プレミアム フレンチ ロリーナ スパークリング レモネード \$6.50  
ピンクレモネード、またはブルーベリーレモネード

## ディナーメニュー

### アペタイザー

**Lobster Salad Roll** ロブスター・サラダ・ロール \$14  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
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  
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ールチーズをのせて

**Soup of the Day** 本日のスープ \$8  
新鮮な食材を用いた特製スープ

## アントレ

### **Pan Seared Grouper** グルーパーのソテー \$23

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

地元産の新鮮な魚料理

### **Roasted Salmon** サーモンのロースト \$20

ベビー・パク・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

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      ミート・ソース \$17

### **House Without A Key Burger** ハウス・ウィズアウト・ア・キー特製バーガー \$17

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

オリーブ入りマッシュポテト、シポリーニ・オニオン・ソース

### **Steak au Poivre** ペッパー・ステーキ \$30

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

## サイドディッシュ \$5

**Green Salad** グリーンサラダ

**Sautéed Spinach** ほうれん草のソテー

**Stir Fry Vegetables** 野菜炒め

**Mash Potatoes** マッシュポテト

**French Fries** フライドポテト

**Jasmine Rice** ジャスミン・ライス

## デザート \$8

**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・アングリーズ添え

**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 Cream** 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

**Sorbet** ソルベ  
パイナップルまたはライチ

## お飲み物

**Kona Blend Coffee** \$4  
コナブレンドコーヒー

**Espresso** \$4  
エスプレッソ

**Cappuccino** \$5  
カプチーノ

**Tea** \$4  
ティー

ハレクラニブレンド、イングリッシュブレックファースト、アールグレイ、ジャスミン、  
セイロン、ダーズリン、ペパーミント、カモミール、日本の緑茶、カフェイン抜きのお茶

## サンセット キアヴェ グリル

毎週火曜と木曜の午後5:00-8:30は  
ワイキキビーチとダイヤモンドヘッドを眺めながら  
新鮮な素材を生かした  
グルメバーベキューをお楽しみ下さい。

## サンセットキアヴェの新メニュー

Hapu'upu'u (ハワイ産の魚、ハタ)のティリーフ包み  
シュリンプケバブ  
コナ産ロブスター  
ベイビーバックリブ  
ニューヨークストリップロイン  
ラムチョップ  
サーフ&ターフバーガー

## サイドディッシュ

アスパラガスのグリル、とうもろこし  
ブロッコリのアーモンドバター風味  
白菜のソテー、マッシュルームのソテー  
ベイクドポテトのサワークリーム添え  
マカロニ&チーズ、パイナップルのコールスロー

## ワイン

ハレクラニ  
デザイナーズ  
セレクション

### **Chardonnay “Cuvee Lace”** \$11 glass \$49 bottle

カリフォルニア、サンタマリアのワイナリーCosta de Oroのワインメーカー Gary Burk氏による、トロピカルフルーツが香るエレガントなシャルドネ。オークの余韻が広がります。

### **Riesling “Cuvee Joy”** \$11 glass \$49 bottle

ドイツ、モーゼル州のDr. F. Weins-PrumによるGraacher Domprobst Kabinett（リースリング）。クリーンでフレッシュなフルーツや花の香りを、ドライなレモンが締めくくります。ほんのり甘口。

### **Meritage “Cuvee Silk”-Red** \$11 glass \$49 bottle

カリフォルニア、サンタマリアのワイナリーAu Bon Climat WineryのワインメーカーJim Clendenen氏によるメリタージュ。エレガントで洗練されたメルローとカベルネ・フランのブレンド。ベリー、プラム風味のミディアムボディ。リッチでなめらかな飲み口。

### **Pinot Noir “Burnside Vineyard”** \$24 glass \$120 bottle

カリフォルニア、ソノマのワイナリーPatz & Hall WineryのワインメーカーJames Hall氏によるピノ・ノワール。まろやかであとをひくワイン。アメリカンチェリー、スパイス、ラズベリー風味のミディアムボディ。

スパークリング  
ワイン

### **Heidsieck & Co. Monopole “Blue Top” Brut, France** \$15 glass \$65 bottle

フレッシュではつらつとしたシャンパン。エレガントながらすっきりとした飲み口。

### **Zardetto NV Brut, Italy** \$9 glass \$39 bottle

羽毛のように軽やかでドライなプロセッコ。お食事ともよく合います。

白ワイン

### **Pinot Grigio “Del Friuli”, Rocca, Italy** \$9 glass \$39 bottle

クリーンでさっぱりとした飲み口。

### **Gruner Veltliner, Berger, Austria** \$9 glass \$39 bottle

ほんのりメロンが香る、シトラス風味の生き生きとしたワイン。

**Sauvignon Blanc, Craggy Range, New Zealand** \$9.50 glass \$43 bottle  
グレープフルーツ、桃、青リンゴのフレーバー。フレッシュかつ芳醇。

**Chardonnay, DeLoach Vineyards, California** \$9 glass \$39 bottle  
パイナップルとりんごの風味のシャルドネ。ミディアムボディ。

**White Zinfandel, Buehler Winery, California** \$8 glass \$34 bottle  
ベリーの風味、ほんのり甘口。

## 赤ワイン

**Pinot Noir, Babcock Vineyards, California** \$11 glass \$49 bottle  
涼しく陽光溢れるカリフォルニア産ピノ・ノワール。チェリーとベリーの風味。

**Cabernet Sauvignon, Clone 337, California** \$9 glass \$39 bottle  
チェリーとベリーの生き生きとした風味が、しなやかなタンニンと程よくブレンド。

**Falesco "Vitiano", Italy** \$9 glass \$39 bottle  
カベルネソーヴィニヨン、メルロー、サンジョヴェーゼの絶妙なブレンド。

**Merlot, Rutherford Ranch, California** \$10 glass \$44 bottle  
プラム、チェリー風味のまろやかなミディアムボディ。

**Shiraz, Marquis Philips "Sarah's Blend", Australia** \$10.50 glass \$46 bottle  
果実を潰したようにジューシーでフレッシュなベリーの味わいに、凛としたオークとスパイスのブレンド。

## ビール

国内産ビール \$6.50  
Mehana Hawaii Lager  
Kona Fire Rock Pale Ale  
Kona Longboard Lager  
Budweiser  
Bud Light  
Coors Light  
Miller Light

輸入ビール \$7.50  
Asahi Super Dry  
Samuel Adams Lager  
Guinness Stout  
Kirin Ichiban  
Heineken  
Corona  
Heineken Light  
Amstel Light

## エンターテイメント

ハワイアンミュージック  
Sunset Serenaders  
Po'okela and Pa'ahana

フラダンス

月曜-土曜 Kanoë Miller(元ミスハワイ)  
日曜 Debbie Nakanelua(元ミスハワイ)

エンターテイメントは毎夜午後5:30-8:30

CDとDVDはハレクラニブティックにて  
お買い求めいただけます。