

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

ランチメニュー

アペタイザー

Chilled Hau'ula Tomato Bisque ハウウラ・トマトの冷製ビスク・スープ \$11
モツアレチーズ入り、バジル・ペストとオリーブオイルでアクセント

Nalo Greens ナロ・グリーン・サラダ \$10
ナロ・グリーン、野菜のスライス、ハーブ、バルサミコ・ヴィネグレット・ドレッシングで

Frisée and Apple Salad フリゼとリンゴのサラダ \$13
セロリ、マカデミアナッツ、克蘭ベリーにハワイ産オーガニックハニーとサワークリームをかけて

Romaine Hearts ロメイン・ハーツ \$12
ロメイン・レタスに松の実のロースト、アボカドを加え、ペコリノ・チーズをふりかけてシーザードレッシングで

Ahi Sashimi アヒ(マグロ)の刺身 \$18
わさび、大根、ショウガの酢漬けを添えてお醤油で

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

Arugula and Big Island Goat Cheese ルッコラとビッグアイランド産ゴートチーズ \$17
カリッと焼いたゴートチーズとマウイオニオン・マーマレードに、生ハム、ルッコラを添えて、シェリー・ヴィネグレットで

Mediterranean Pita 地中海風ピタ・サンドウィッチ \$14
フムス、チキンのヨーグルトマリネ、キュウリ、ミントのサラダをピタ・パンにはさんで

“French Press” フレンチ・プレス・サンドウィッチ \$16
ハム、ブリーチーズ、ディジョンマスタードを温かいバゲットにはさんで

Panini パニーニ・サンドウィッチ \$17
サラミ、生ハム、プロボローネ・チーズ、ルッコラをチャバッタ・パンにはさんで

Turkey Club ターキー・クラブ・サンドウィッチ \$16
ベーコン、ターキーブレスト、レタス、トマト、チーズ、目玉焼きをサワードーのトーストにはさんで

Joy's Special ジョイズ・スペシャル \$18

アラスカ産カニ肉サラダ、ロメイン・レタス、アボカド、ベーコンをトーストしたブリオッシュにはさんだハレクラニ特製サンドウィッチ

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・パンにはさんて

Cold Inaniwa Udon 冷たい稲庭うどん \$16

しいたけ、ハム、薄焼き玉子の細切り、きゅうり、のり、だしのきいた冷たいソース

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 またはミート・ソース \$17

Rigatoni リガトーニ \$18

バジル・ペスト、クレーム・フレッシュ、特製グラブラックス(サーモン・マリネ)入り

Catch of the Day 本日の魚料理 \$25

地元産の新鮮な魚料理

Seared Ahi マグロのソテー \$24

ほうれん草、ポテト、レモン&ケッパーのサルサを添えて

Soy Ginger Glazed Salmon サーモンの生姜醤油風味 \$19

豆腐と野菜のキャセロール、鰹節とともに

Chicken Curry チキン・カレー \$18

ジャスミン・ライス、マンゴーチャツネ添え

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

Pineapple Cole Slaw パイナップル・コールスロー

French Fries フライドポテト

Jasmine Rice ジャスミン・ライス

ベジタリアン・ランチメニュー

アペタイザー

Chilled Hau'ula Tomato Bisque ハウウラ・トマトの冷製ビスク・スープ \$11
モツアレラチーズ入り、バジル・ペストとオリーブオイルでアクセント

Nalo Greens ナロ・グリーン・サラダ \$10
ナロ・グリーン、野菜のスライス、ハーブ、バルサミコ・ヴィネグレット・ドレッシングで

Frisée and Apple Salad フリゼとリンゴのサラダ \$13
セロリ、マカデミアナッツ、クランベリーにオーガニック・ハワイアン・ハニーとサワークリームをかけて

Romaine Hearts ロメイン・ハーツ \$12
ロメイン・レタスに松の実のロースト、アボカドを加え、ペコリノ・チーズをふりかけてシーザードレッシングで

アントレ

Arugula and Big Island Goat Cheese
ルッコラとビッグアイランド産ゴートチーズ \$14
カリッと焼いたゴートチーズとマウイオニオン・マーマレードを、シェリー・ヴィネグレットで

Vegetarian Panini ベジタリアン・パニーニ・サンドウィッチ \$15
トマト、モツアレラチーズ、野菜のロースト、ルッコラをチャバッタ・パンとともに

Mediterranean Pita 地中海風ピタ・サンドウィッチ \$14
フムス、豆腐のヨーグルトマリネ、キュウリ、ミントのサラダをピタ・パンにはさんで

Garden Burger ガーデンバーガー \$16
野菜バーガー、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

Rigatoni with Pesto リガトーニ・ペスト \$14
クレーム・フレッシュ

Organic Spaghetti オーガニック・スパゲティ \$15
トマト・ガーリックソース

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

Pineapple Cole Slaw パイナップル・コールスロー
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・アングレーズ添え

Kabocha Cheese Cake 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 コナブレンドコーヒー \$4

Espresso エスプレッソ \$4

Cappuccino カプチーノ \$5

Tea ティー \$4

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、カフェイン抜きの紅茶

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。

Gruener 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。

赤ワイン

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
ベリー系の風味、ほんのり甘口。

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。