



Course Menu Selections

(Eight or more guests)
パーティー・メニュー
(8名様以上のご予約)

MENU I

メニュー I

Scallops with Red Beets in Macadamia Nut Crust

and a Petite Salad in Raspberry Vinaigrette
ホタテとレッドビーツのマカデミアナッツクラスト
プチサラダのラズベリー・ヴィネグレット風味

Sautéed Medallion of Veal with Truffles

Accompanied with Spinach and a Bouquet of Vegetables
仔牛とトリュフのメダリオン・ソテー
ほうれん草とベジタブル・ブーケ

Island Flavors

Sesame Financier
on Thinly Sliced Roasted Pineapple
with Fresh Coconut Milk Sorbet and Rum Foam
アイランド・フレーバー

ローストしたパイナップルスライス、セサミフィナンシェ
ココナッツミルクのソルベ、ラムの軽いソースを添えて

\$90

(72 hours advance notice required)
(ご予約は72時間前迄承ります)



MENU II

メニュー II

Serrano Ham and White Asparagus on Manoa Lettuce

with Roquefort Cheese and a Walnut Oil Vinaigrette
ホワイトアスパラガスのセラノハム巻き、マノアレタス
ロックフォールチーズと
ウォールナッツオイルのヴィネグレット

Seared Sea Scallop on a Bed of Risotto

with Lobster Tarragon Coulis
ホタテのソテーとリゾット
タラゴン風味のロブスターソース添え

Filet of Certified Angus Beef

Served with Fresh Seasonal Vegetables
and a Red Wine Reduction
アンガスビーフのフィレ肉、季節の野菜、
赤ワインのソース添え

Dessert of the Evening

今晚のデザート

\$96

MENU III

メニュー III

Lobster Vichyssoise

with Caviar d'Aquitaine and Whipped Cream
ロブスターのヴィシソワーズ、キャビアと生クリーム仕上げ

Fillet of Hawaiian Onaga

in a Rosemary Salt Crust with Ogo Jus
ハワイ産オナガ鯛のフィレ
ローズマリー風味のソルトクラスト

Roasted Colorado Lamb

with Provençale Vegetables, Gratin Potatoes
and Tarragon Jus
コロラド産仔羊のローストとプロバンス風野菜
ポテトグラタンとタラゴン風味のソース添え

Trilogy of Chocolate Mousse

with Raspberry Chambord Coulis
チョコレートムース・トリロジー
ラズベリーのシャンボール風ソース

\$110

(72 hours advance notice required)
(ご予約は72時間前迄承ります)



MENU IV

メニュー IV

Duo of Lobster and Green Asparagus Soup,

Topped with Oeuf à la Neige and Aquitaine Caviar
ロブスターとグリーンアスパラガス・スープのデュオ
ウフ・ア・ラ・ネージュとアキテーヌ産キャビアのトッピング

Cherry Wood Smoked Foie Gras

on Sweet Potato Gnocchi with Duck Jus
桜の木でスモークしたフォアグラ
スイートポテトのニョッキにのせて、鴨のソースで

Sea Bass Meunière on Choucroute with Pork Belly,

Monte Carlo Sauce and Juniper Berry
スズキのムニエル、シユークルートとポークベリーにのせて
ジュニパー・ベリーをあしらったモンテカルロ・ソース

Filet of Natural Beef

with Sautéed Morels in Madeira Cream,
Petit Chanterelles and Shaved Winter Truffle
ナチュラルビーフのフィレ肉、
モリーユ茸のソテーとマデラソース
プチ・シャントレルと冬トリュフの薄切り

French Cheese Selection

お好みのフランス産チーズ

Ardèche Chestnut Confit Parfait

Served with Mont Blanc Topped with Caramel
アルデシュ栗のコンフィ・パフェ
キャラメルをかけたモンブラン添え

\$135

Halekulani menus feature only trans-fat free selections.
ハレクラニではトランス脂肪を含む食品は使用していません。