



## 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・フレーパー

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

#### Ceviche of Big Island Abalone

with Hearts of Palm Dressed in Sauce Remoulade

ビッグアイランド産アワビのセヴィーチェと

ハーツオブパームのレムラードソース添え

#### Fillet of Red Mullet on an Artichoke Terrine Tomato-Fennel Compote with Olive Oil

ヒメジの切り身とアーティチョークのテリーヌ、  
トマトとフェネルのコンポート、オリーブオイル添え

#### Sautéed Foie Gras on French Toast with Black Lentils and Red Onion Compote

フォアグラのソテーとフレンチトースト、

黒レンズ豆と赤タマネギのコンポート添え

#### Tournedos of Bison

Sauce Chasseur with Brussels Sprouts  
Shallots "Fleur de Sel"

バイソンのフィレ肉、シャスールソース添え、芽キャベツ、  
塩味のシャロットとともに

#### Symphony of Tiramisu

ティラミスのシンフォニー

#### Baba au Rum with Pineapple Carpaccio

ババ・オ・ラム、パイナップルのカルパッチョ添え

\$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。