



Appetizers & Soups

Pacific Oyster and Caviar Shooters パシフィックオイスターとキャビアのカクテル ジンジャー風味のマンゴー添え	\$16.00
Variation of Island Fish ハワイ産魚の盛り合わせ コナ産カンパチのたたき、アヒ(マグロ)の刺身・ポキ	\$17.50
Crispy Crab Maki 蟹の揚げ寿司 しょうゆとわさびバターのソース	\$13.50
Seared Jumbo Sea Scallops ジャンボホタテのソテー カフク産クリームコーンとハワイ産しめじ	\$17.50
Steamed Manila Clams あさりのワイン蒸し あさりの白ワイン蒸し、トリュフとチャービル風味	\$19.50
Tataki Beef Carpaccio たたきビーフのカルパッチョ トリュフ風味のクリーム、ハワイ産シーソルトとグリーン添え	\$26.00
*Warm Big Island Goat Cheese and Broiled Vegetables ハワイ産ゴートチーズと野菜のグリル オリーブブレッドのクロスティーニ	\$12.00
*Island Greens and Tomatoes ハワイ産グリーン野菜とトマト ピーカンナッツのロースト、いちじく、タラゴンヴィネグレット	\$10.00
Kona Crab "Cappuccino" コナ産蟹の“カプチーノ”(スープ) 蟹のビスク(濃厚なスープ)、トリュフとココナッツのクリーム仕上げ	\$12.00
Soup of the Evening 本日のスープ	\$8.50

Chef's Dinner Menu

完熟トマト、マウイオニオン、マノアレタスのサラダ
ハレクラニ特製タラゴンドレッシング

又は

本日のスープ



オリエンタル風蒸しオナガ鯛
椎茸、青ねぎ、刻み生姜と香菜添え、ごま油と醤油風味

又は

炭焼きニューヨークステーキ
ハワイアン・シーソルトの野菜のロースト
ブリーチーズのポテトグラタン



お好みのデザート

フレンチプレスコーヒー又は紅茶

\$57.00



Entrées

Steamed Onaga Oriental Style オリエント風蒸しオナガ鯛 椎茸、青ねぎ、刻み生姜と香菜添え、ごま油と醤油風味	\$34.50
Herb Crusted Opah オパ(アジの一種)のハーブ風味 アスパラガスとカフク産なすのグリル、シトラス風味のカレーバター添え	\$26.00
Broiled Island Ono ハワイ産オノのグリル チャイナタウンの野菜とローストガーリック、ジンジャーと醤油風味のヴィネグレット	\$24.00
Pan Seared Togarashi Spiced Ahi Steak 七味風味のアヒ(マグロ)ステーキ 温かいオリエント風蟹のサラダ添え	\$29.50
Sautéed Wild Salmon ワイルドサーモンのソテー 枝豆とトマトのラグー、タンジェリンオレンジとジンジャーのソース添え	\$29.50
1½ Pound Kona Raised Maine Lobster コナ産ロブスター(約680g) ロブスターとオリエント野菜のソテー、バジル風味。芳ばしく揚げた春雨添え	\$58.00
Seafood Variation “Orchids” シーフードバリエーション “オーキッズ風” ロブスターテイル、ホタテ、ホワイトシュリンプ、チャービルバター風味のリゾット	\$34.00
Roasted Pepper Spiced Duck Breast ペッパー風味の鴨胸肉ロースト サフラン風味のクスクス、ブラムワインソース添え	\$39.00
Charbroiled Veal Chop 仔牛の炭焼きチョップ オニオンのグリル、ハワイ島産アライ・マッシュルーム、ポートワインソース添え	\$43.00
Filet Mignon or New York Steak フィレミニオン、又は、ニューヨークステーキ 野菜のロースト、ブリーチーズのポテトグラタン、トリュフソース添え	\$34.00
Roasted Colorado Lamb Chops コロラド産ラムチョップのロースト アーティチョークとコナコーヒー・赤ワイン風味のソース添え	\$50.00
*Sweet Potato Gnocchi スイートポテトのニョッキ カフク産なすのグリル、モッツァレラチーズ、バジル、ローストアーモンドバター仕上げ	\$23.00
*Whole Wheat Pasta “Primavera” 全粒粉パスタの “プリマベラ” オーガニックの全粒粉パスタとスプリングベジタブルのパスタ・プリマベラ。 オリーブオイル、バルサミコヴィネガー風味、パルミジャーノ・レジアーノ仕上げ	\$19.00

Darryl Fujita
Chef de Cuisine

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。
* 印のメニューは、ベジタリアンのお客様にもお召し上がりいただけます。

レストランでの携帯電話のご利用はご遠慮下さい。

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。