



## ディナーコースメニュー

### Menu 1

ハワイ産グリーン、トマトのサラダ  
ローストしたピーカンナッツ、いちじく  
ハレクラニ特製タラゴンドレッシング

アヒ(マグロ)のステーキ唐辛子風味  
温かい蟹のオリエンタル風サラダ

チョコレート・ヘーゼルナッツ・ダクワーズ  
チョコレートで飾ったヘーゼルナッツ&  
アーモンドのメレンゲ  
軽いチョコレートムース、  
エスプレッソ・アンブレズ  
チョコレートソース添え

\$53.00



### Menu 3

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

本日のスープ

オリエンタル風蒸しオナガ鯛  
椎茸、ねぎ、生姜、香菜添え、ごま油と醤油仕立て

リコッタ・チーズケーキ  
リコッタチーズのフィリングと  
チョコレートウェハースのクラスト  
ラズベリー・ソースとフルーツ添え

\$62.50

### Menu 2

帆立貝のソテー  
オアフ島カフク産のクリームコーンと  
ハワイ島産マッシュルーム

フィレ・ミニョン  
野菜のロースト、ブリーチーズのポテトグラタン  
トリュフグレース添え

タヒチ産バニラビーンズのクレーム・ブリュレ  
ピーナッツ・プラリネのトッピング

\$55.00



### Menu 4

ハワイ産魚の盛り合わせ  
カンパチのたたき、アヒ(マグロ)の刺身・ポキ

オリエンタル風蒸しオナガ鯛  
椎茸、ねぎ、生姜、香菜添え、ごま油と醤油仕立て

ハレクラニ特製ココナッツケーキ  
甘さを抑えたホイップクリームと  
ココナッツでカバーした  
ココナッツ・アマレット・  
クリームのシフォンケーキ

\$64.00

各メニューには、コナコーヒー又は紅茶が含まれます。

10名以上のグループの場合、ご予約の少なくとも1週間前までに、  
1種類のメニューをお選び下さい。

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。  
レストラン内での携帯電話のご使用はご遠慮下さい。

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。