



## ディナーメニュー

### メニュー1

マノア産レタス  
地元産トマト、マウイオニオン、  
タラゴンのドレッシング

メバチマグロ  
アーティチョーク、ハーツオブパーム、  
チェリートマトのサラダ、ベアルネーズソース添え

チョコレートプディング  
ピーナッツキャラメル、  
ローストしたアップルバナナの  
アイスクリームを添えて

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$55.00



### メニュー3

ハマチのタルタル  
トビコ、大豆とショウガのゼリー、  
エビせんべいを添えて

フィレミニオン  
アライマッシュルーム、かぼちゃのロースト、  
マルベックワインのソース

リリコイのクレームブリュレ  
マカデミアナッツのビスケット、  
バニラビーンズのアイスクリーム、ベリー  
フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$67.00

### メニュー2

ハワイ島産ゴートチーズ  
カラマタオリーブのケーキ、  
トマトとマカデミアナッツのチャツネ

オナガ鯛のオーキッズ風  
蒸したオナガ鯛、しいたけ、ねぎ、  
ごま油としょう油仕立て

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  
ココナッツで包んだ  
ココナッツアマレットクリームのシフォンケーキ

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$61.00



### メニュー4

ハワイ島コナ産カンパチ  
薄く叩いたカンパチ、  
フィンガーポテトとバーニャカウダ

カフク産シュリンプのラビオリ  
しめじ、パルメザンソース、  
オゴ(ハワイ産海藻)のサラダ

モイ(ハワイ産白身の魚)  
フェネル、パールオニオン、オリーブ  
ハワイ産カウオレンジのヴィネグレット

モンブラン  
ジンジャー風味のパパロア、ライスパフ、  
ラズベリーソース

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$75.00

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・18%のサービス料は上記の料金に含まれておりません。