



ディナーメニュー

メニュー 1

オーキッズサラダ
ヒラバラ農園産野菜、季節の果物、ざくろのヴィネグレット

カフク産シュリンプのラビオリ
しめじ、パルメザンソースと海草サラダを添えて

リリコイとチョコレート
マンゴーパッションソースとココナッツアイスクリーム

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$54.00

メニュー 2

ビッグアイランド産ゴートチーズ
エンダイブ、生姜の砂糖漬け、ビーツ、トマトとレーズンのチャツネ、オリーブのプチケーキ

オナガ鯛 “オーキッズスタイル”
蒸した鯛に椎茸と青ねぎをあしらい、熱々のごま油としょうゆをかけて

ハレクラニ特製ココナッツケーキ
シフォンケーキにココナッツとアマレット風味のクリームをはさみ
ホイップクリームとココナッツで仕上げたハレクラニのオリジナルケーキ

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$64.00

メニュー 3

カンパチのタルタル
トビコ、しょうゆと生姜のジュレ、えびせんべいを添えて

ビーフテンダーロイン
グリーンピースのピューレ、オーガニックポテト、オリーブ、ハワイ産シーソルト
ビーツとバルサミコヴィネガーのソース

ティラミスのクレームブリュレ
飴がけしたナッツ、レモンの砂糖漬け、アーモンドヌガーのジェラート

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$74.00

メニュー4

アヒ（まぐろ）のカルパッチョ
ワサビ大根、大根、酒とレモンのドレッシング

カフク産シュリンプのラビオリ
しめじ、パルメザンソースと海草サラダを添えて

モンチョン
レモン風味のフライドライス、トマト、タイバジル、ココナッツトマトソース

ラズベリー バーバリアン
プラリネランチ、ローズマッシュマロ、カラント

フレンチプレストコーヒー、又は、紅茶

\$84.00

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。

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。