



Executive Luncheon

エグゼクティブ・ランチョン

2品コース \$28.00

3品コース \$32.00

メニューの内容は2週間ごと、月曜日が変わります。
詳しくはウェイターにおたずねください。

Soups, Salads and Appetizers

- | | |
|--|---------|
| * Delicate Manoa Lettuce, Vine Ripened Tomatoes and Sweet Maui Onions | \$9.00 |
| マノア産レタス、完熟トマト、マウイオニオンのサラダ
ハレクラニ特製タラゴンのドレッシング添え | |
| * Red and Yellow Tomato with Big Island Goat Cheese | \$10.50 |
| 赤黄二色のトマトとハワイ島産ゴートチーズの前菜
地元産完熟トマトとフレッシュ・ゴートチーズ、バジルとみりん風味のフルーツレリッシュ添え | |
| * Tofu and Corn Cakes | \$8.00 |
| 豆腐とコーンのケーキ
ハワイ島産マッシュルーム、ヨーグルトとタラゴンのドレッシング添え | |
| King Crab Hand Roll | \$12.00 |
| キングクラブの巻き寿司天ぷら
ジューシーなキングクラブの巻き寿司の天ぷら。ライム風味のソースを添えて | |
| Poached Kahuku Shrimp | \$11.00 |
| カフク産ポーチド・シュリンプ
新鮮なカフク産シュリンプ。そうめんと豆腐にわさび風味のつゆを添えて | |
| * Cinnamon Spiced Kabocha Soup | \$7.50 |
| シナモン風味のかぼちゃのスープ
なめらかなかぼちゃのスープ。フレッシュクリーム仕上げ | |
| Soup of the Day | \$7.50 |
| 本日のスープ | |

Entrée Salads and Sandwiches

Seared Ahi Niçoise Salad マグロのたたき、ニース風サラダ メパチ・マグロのケイジャン風たたき、ゆで卵、トマト、ブラックオリーブ、ピーマン、キュウリ、フェンネル、ファバビーンズ、アンチョビのサラダ	\$23.00
Peking Duck and Pear Salad 北京ダックと梨のサラダ 北京ダックとベビーグリーン、餡がけしたくるみにワイン風味のドレッシング添え	\$16.50
Roasted Chicken Salad ローストチキンサラダ オーガニックのローストチキン、ハワイ産クレソンとイチジクのサラダ	\$16.00
Lobster Tail and Crab Meat ロブスターとクラブ・ミート ジューシーなロブスターテイルとカニ肉、ディル・ドレッシングを自家製チパタブレッドまたは“ドクター・ピッケンズ”スタイルのナロ・グリーンに乗せて	\$19.50
Seafood Pita シーフードのピタサンド 温かなピタブレッドに新鮮な魚、イカ、レタス、りんご、オリーブをはさみ バルサミコビネガーのドレッシングで仕上げたピタサンド	\$16.50
*Portobello Mushroom Sandwich ポーターベローマッシュルームのサンドイッチ ポーターベローマッシュルーム、有機豆腐、サンドライド・トマトのチパタブレッドのサンドイッチ ブチトマト、オリーブ・レリッシュとハレクラニ自家製タロ芋チップスを添えて	\$17.00
*Charbroiled Vegetable Sandwich 炭焼き野菜のサンドイッチ 芳ばしく焼いたズッキーニ、なすとサンドライド・トマト、モッツァレラチーズをフラットブレッドにはさんだサンドイッチ	\$14.00

Main Courses

Catch of the Day 本日の魚料理 新鮮な素材を生かしたシェフの特製魚料理	\$21.00
Madras Seafood Curry マドラス・シーフードカレー ハワイ産の魚とえびのカレー、ジャスミンライス、特製パイナップルチャツネ添え	\$22.50
Seared Ahi マグロのたたき ごまをまぶしたマグロをミディアムレアにグリル。芳ばしく焼いた豆腐とチョイスサムチャービルのトリュフ風味	\$24.00
Steamed Ehu Oriental Style 蒸し鯛のオリエンタル・スタイル 柔らかく蒸した鯛の椎茸、ねぎ、生姜、香菜添え、ごま油とピーナッツ油風味仕立て	\$22.50
Charbroiled Red Salmon 炭焼きレッドサーモン ブラウンライス、スイートオニオン、千切りロメインレタス、バジル、ピーマン添え	\$18.50
Rotisserie Chicken ローストチキン ローストチキンのバジル風味。さつまいも、スイスチャードのガーリック風味	\$17.50
Charbroiled Beef Tenderloin 炭焼きビーフ・テンドーロイン 唐辛子風味のビーフテンドーロインの赤ワイン・トリュフソース。バター風味のライスを添えて	\$22.50
Halekulani Burger ハレクラニ・バーガー ナチュラル・ビーフをブリオッシュにはさんだハンバーガー。自家製フライドポテト、またはグリーン野菜添え。* ベジタリアンのお客様は豆腐とコーンのバーガーに替えることもできます。	\$17.50
*Whole Wheat Pasta “Primavera” パスタ・プリマベラ(全粒粉パスタ使用) スプリングベジタブルと有機全粒粉のパスタ オリーブオイル、バルサミコヴィネガーとベルミジャーノ・レジャーノ仕上げ	\$17.00

* ベジタリアンのお客様にもお召し上がりいただけます。

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。
レストランでの携帯電話のご利用はご遠慮下さい。
州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。