



ランチコースメニュー

マノア産レタス、完熟トマト、マウイ産スイートオニオンのサラダ
ハレクラニ特製タラゴンのドレッシング添え

蒸し鯛のオリエンタル・スタイル
ふっくらと蒸した鯛の椎茸、ねぎ、生姜、香菜添え
ごま油とピーナッツ油風味仕立て

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

コーヒー又は紅茶

\$42.00

赤と黄色のトマト、ハワイ島産ゴートチーズのサラダ
バジルとみりん風味のフルーツソース添え

唐辛子風味の炭焼きビーフ・テンダーロイン
バターライス、赤ワインのトリュフソース添え

チョコレート・ヘーゼルナッツ・ダクワーズ
ダーク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・アングレーズとチョコレートソース添え

コーヒー又は紅茶

\$43.00

シナモン風味のかぼちやのスープ
なめらかなかぼちやのスープ、フレッシュクリーム仕上げ

マグロのたたき、ニース風サラダ
ケイジャン風味のまぐろのたたき、ゆで卵、アンチョビ、
ブラックオリーブ、ピーマン、トマト、ミックスグリーン、蒸したポテト

リコッタ・チーズケーキ
クリーミーな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

コーヒー又は紅茶

\$39.00

ハレクラニではトランス脂肪を含む食品は使用していません。
レストランでの携帯電話のご利用はご遠慮下さい。

ご注文が10名様以上の場合、ご予約日の少なくとも1週間前までに1種類のメニューをお知らせ下さい。

州税・サービス料は上記の料金に含まれておりません。

