



DINNER

Halekulani Bakery & Restaurant features a locally inspired menu highlighting ingredients from the bakery. The cuisine is light and healthy, accenting each natural component to a level of distinction and island sophistication. Quality, fresh, locally sourced ingredients are enhanced with unique, signature flavors and craft delicacies from the bakery.

FRESH BITES 小皿料理

Baby Mix Greens 14

ベビーミックスグリーン
季節のフレッシュフルーツ、フェタチーズ、
ザクロのヴィネグレット

Warabi and Opai Salad 16

ワラビとオパイのサラダ
ハワイ島産フィドルヘッド、紫たまねぎ、
トマト、ソイヴィネグレット

Hawaiian Yellow Fin 22

Ahi Poke
ハワイ産キハダまぐろのポケ
マウイオニオン、オゴ、イナモナナツ、
青ねぎ、シーアスパラガス、ぶぶあられ、ハ
ワイアンチリペッパー

Fresh Artichoke Tartine 15

セラーノハムとフレッシュアーティチョーク
パルミジャーノレッジャーノとグリユイエー
ルチーズ、ハーブ、クリームフレッシュ、自
家製トマトチャツネ、ほうれん草のベスト、
グリルしたサワー種ブレッド

SOUPS スープ

Maui French Onion Soup 14

マウイフレンチオニオンスープ
こんがり炒めたマウイオニオン、ハーブ、
エメンタル
チーズ、パルミジャーノレッジャーノ、グリ
ルしたバゲット

Salmon Chowder 12

サーモンチャウダー
ハウスモークサーモン、ベーコンプリオ
ッシュのトースト

SANDWICHES サンドイッチ

(つけ合わせにグリーンサラダまたは自家製フライドポテトをお選びいただけます)

Kona Lobster Roll コナ産メインロブスターロール 25

ディル、タラゴン、スパイシーアイオリペーコン入りブリオッシュロールに挟んで
Suggested Pairing - Rubus White or Waikiki Brewing Hana Hou Hefe

Grilled Fish Sandwich グリルフィッシュサンドイッチ 24

アチオテマリネードの本日のお魚、ハラペーニョサルサ、香菜をハラペーニョとパイナップ
ル入りのブリオッシュに挟んで
Suggested Pairing - Rubus White or Casas del Bosque Pinot Noir

Halekulani Banh Mi ハレクラニ特製バンミー 22

じっくり火を通した醤油味の豚バラ肉、パパイヤサラダ、
スパイシーコリアンダーディッピングソース、トーストしたフランスパン
Suggested Pairing - Wirsching Silvaner or Waikiki Brewing Aloha Blonde

HB&R Burger HB & Rバーガー 22

225gのプライムバーガー、レタス、カムエラ産トマト、紫玉ねぎ、
ペッパージャックチーズ、ベーコン、チポトレ ガーリック アイオリソース
トーストしたタロパンにのせて
Suggested Pairing - Rubus Red or Kona Brewing Longboard Lager

ENTREES 大皿料理

Kaua'i Shrimp カウアイシュリンプ 36

ガーリックと白ワインのチリソース、白菜のコールスロー
Suggested Pairing - Selbach Riesling or Rubus White

Cioppino チョッピーノ 32

漁師風シチュー、クアロア産海老、あさり、ムール貝、本日のお魚、サフランとトマト
Suggested Pairing - Âme du Vin Rose or Bosque Pinot Noir

Mushroom Crusted Monchong マッシュルーム クラストッド モンチョン 36

大根の蒸し煮、ジンジャーナージュ
Suggested Pairing - Macon Village Chardonnay or Bosque Pinot Noir

Braised Short Rib ブレイズド ショートリブ ニョッキ 36

アリエマッシュルームのグリル、
ショートリブのジュ、ブルブラン
Suggested Pairing - Castello Barbera d'Alba or Renato Ratti Nebbiolo

New York Steak ニューヨークステーキ 42

340gのプライムニューヨークステーキ、季節のマッシュルーム、ハーブバター
Suggested Pairing - Renato Ratti Nebbiolo or Nugan Cabernet Sauvignon

Molokai Venison Rack ベニソン ラック 45

鹿肉、ロメスコ、ほうれん草のソース
Suggested Pairing - "Rubus" Grenache Syrah or Nugan Cabernet Sauvignon

ON THE SIDE サイド 6

Roasted Baby Vegetables ベビー野菜のロースト

Roasted Garlic Potato Puree ローステッド ガー
リック ポテトピュレ

Housemade Fries スイートポテトフライ

SOMETHING SWEET スイーツ

Pastry ペストリー - 11

Lilikoi Chocolate Bar エキゾチックな味わいのクーリとり
リコイ チョコレートバー

Macadamia Nut "Ipu" マカダミアナツの「イプ」、キャラ
メルソースとともに

Blood Orange and Lychee Creamsicle ブラッドオレンジ
とライチのアイスクリームと砂糖漬けレモンのジェラ
ート

Mango Hazelnut Éclair マンゴーヘーゼルナッツエク
レアにチョコレートジェラートを添えて

Gelato & Ice ジェラート&アイス- 9

CREAMS

アイスクリーム: バニラ、チョコレート、コナコーヒー、マン
ゴー、マカダミアナツ

SORBETS

シャーベット: ライチ、パイナップル、ストロベリーカフィア

CHEF'S SPECIALTY

LOCAL INGREDIENTS

