

FOOD MENU

French fries 600

皮付きポテトフライ

ポテトフライは皮までこぼしく、中はホクホクです

Onion rings 600

オニオンリングフライ

肉厚の玉ねぎに薄いサクッとしたぎつね色の衣がおいしい

Soup of the day 500

本日のスープ

スープ内容はスタッフにお尋ねください

Garlic shrimp 1,200

ガーリックシュリンプ

ガーリックの香りとエビの旨味がクセになります

Furikake salmon 1,000

フリカケサーモン

ハワイでのローカルフード、おもてなしでも出されるサーモン料理

Mochiko chikin 800

モチコチキン

米粉を使ったハワイ風から揚げ

BBQ pork spare ribs 1600

豚スペアリブBBQ

パイナップルジュースが隠し味の甘酸っぱいBBQソース

Homemade bread 300

自家製パン

ダウロ・オリーブオイルを使用。素晴らしい風味を味わってください

Millet rice 300

五穀米 (キヌア、チアシード、アマランサス、ヘンプ、押し麦)

鉄分、カルシウム、タンパク質を含むスーパーフード入のパワーライス

salads サラダ

Hale Lani salad S:600 L:1,000

ハレラニサラダ

キャラメリゼしたピーカンナッツの甘さとオリジナルドレッシングが絶妙のサラダ

Hale Lani salmon salad S:800 L:1,200

ハレラニサーモンサラダ

ハレラニサラダにサーモンをトッピング

Hale Lani chikin salad S:800 L:1,200

ハレラニチキンサラダ

ハレラニサラダにヘルシーなササミをトッピング

Hale Lani Plate 1,800

ハレラニプレート

ガーリックシュリンプ、ロコモコ、アヒポケ、オニオンリングを一皿にのせたスペシャルプレート

Kalua pig curry 1,300

カルアピッグカレー

9時間かけて煮込んだ濃厚なベジタブルカレーとカルアピッグ

Loco moco 1,600

ロコモコ

※デミグラス、和風オニオン、トマトサルサから、ソースをお選びください

国産牛100%手ごねハンバーグ

Ahi poke rice 1,300

アヒポケ丼

※醤油ベース、スパイシーソースどちらかお選びください

マグロを使用したハワイのソウルフードとオリジナルブレンド五穀米

Hamburger ハンバーガー

Avocado & Tomato Hamburger 1400

アボカド&トマトハンバーガー

アボカド、トマト、レタス、パティ、オニオン、皮付きポテトフライ

Cheese Hamburger 1650

チーズハンバーガー

チーズ、トマト、レタス、パティ、オニオン、皮付きポテトフライ

Kalua Pig Hamburger 1650

カルアピッグハンバーガー

カルアピッグ、パイナップル、レタス、オニオン、皮付きポテトフライ

DESSERT MENU

Waffles with fruits 900

ワッフルとフルーツ

表面カリカリで中身しっとりのワッフルにフルーツ、ホイップクリームを添えて

Homemade granola & yogurt 700

オリジナルブレンド・グラノーラ&ヨーグルト

ハレラニオリジナルの香ばしいナッツのグラノーラをヨーグルトとともに

Olive oil chiffon cake 800

オリーブオイルのシフォンケーキ

三ツ星レストランが使用するダウロ・オリーブオイルをふんだんに使用したケーキ

Acai bowl 800

アサイーボウル

ハワイの定番デザート。デザート感覚で豊富な栄養素が簡単にとれます

Haupia panna catta 500

ハウピアパンナコッタ

ココナッツミルクのパンナコッタ

Homemade ice cream 800

ハレラニオリジナルの自家製アイスクリーム

本日のフレーバーはスタッフにお尋ねください

Hawaiian coffee parfait 800

ハワイアンコーヒーパフェ

ハワイアンコーヒーで作ったデザートに自家製バニラアイスとコーヒーソースがけ