



LUNCH MENU

11:00-14:00

Lunch
+ Mini Soup
+ Set Drink
+ Mini Dessert



Special LocoMoco

スペシャルロコモコ

ロコモコ・オニオンリング・サラダ・小さなおかず

ハレラニテラスのロコモコは、上質な国産牛の粗挽き手ごねハンバーグに濃厚なデミグラスソースをかけて上品な味わいに仕上げました。

5種類のスーパーフードをブレンドした雑穀米やフレッシュなサラダ、目玉焼き、オニオンリングなどボリューム満点のランチセット。



Kalua Pig Curry

カルアピッグカレー

カルアピッグカレー・オニオンリング・サラダ・小さなおかず

カルアピッグとは、ハワイの伝統的な豚料理。ハレラニでは国産豚を使用し4時間かけてゆっくりローストしています。

5時間かけて煮込んだ濃厚なベジタブルカレーに季節の野菜とカルアピッグをトッピングした、贅沢なカレーランチ。



Hale Lani Salad

ハレラニサラダ

ハレラニ特製サラダ・自家製パン・小さなおかず

アメリカでポピュラーなキャラメリゼしたピーカンナッツやアボカド、ドライクランベリー、トロピカルフルーツをトッピングし本場のサラダを再現。ハレラニオリジナルのパパイヤシードドレッシングがクセになるサラダ。



Grilled Vegetables Sandwich

グリル野菜サンド

グリル野菜・チキン or サーモン・自家製パン・オニオンリング・サラダ
どちらかお選びください

厳選された素材一つ一つ丁寧にグリルし、本来の旨味や甘みを引き出しています。

特にサーモンは桜チップを使用しハレラニでスモークしています。

自家製パンは、スペイン・フランスの三星レストランが使用する香り豊かな「ダウロ・オリーブ」を使用しています。



SET DRINK

セットドリンク

COFFEE

(HOT/ICE)

コーヒー



- 100% Hawaiian Coffee

100% ハワイアンコーヒー

ハワイから直輸入している、100%のハワイアンコーヒー。

ORGANIC TEA

(HOT)

オーガニックティー



※下記の3種から1つお選びください

- Himalayan Bouquet

ヒマラヤン・ブーケ

まろやかな甘みと奥深い味わいが特徴。

- Himalayan Imperial Black

ヒマラヤン・インペリアル・ブラック

渋みはなく、黒糖をおもわせるような甘みが特徴。

- Hand Rolled Himalayan Tips

ハンドロール・ヒマラヤン・ティップス

手揉みでつくられた紅茶。格調の高い香りと芳醇な甘みが特徴。

JUICE & SOFT DRINKS

ジュース&ソフトドリンク



- Homemade Ginger Ale [+100]

自家製ジンジャーエール

生姜・スパイス・レモンを3時間煮込み、さらにコールドプレスで抽出した当店オリジナルのジンジャーエール。

- Mango Juice

マンゴージュース

- Guava Juice

グアバジュース

- Acai Juice

アサイージュース

- Coca-Cola

コカ・コーラ

- Iced Tea

アイスティー

- Sparkling Water

スパークリングウォーター

SIDE DISHES

サイドディッシュ

- French Fries 皮付きポテトフライ 600 円

外はカリカリでこうばしく、中はホクホク。 税込 648 円

- Mochiko Chicken もちこチキン 800 円

米粉を使ったハワイ風から揚げ。 税込 864 円

- Millet Rice 五穀米 300 円

税込 324 円

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りライス。

- Onion Rings オニオンリング 600 円

肉厚の玉ねぎにサクッとした衣がおいしい。 税込 648 円

- Homemade Bread 自家製パン 300 円

税込 324 円

ダウロオリーブオイルを使用した当店オリジナルのパン。