



LUNCH MENU

11:00-14:00

- + Mini Soup
- + Set Drink
- + Mini Dessert



Special LocoMoco 1,800円

スペシャルロコモコ

税込 1,944円

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 1,600円

カルアピッグカレー

税込 1,728円

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 1,600円

ハレラニサラダ

税込 1,728円

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 Vegetable Sandwich 1,600円

グリル野菜サンド

税込 1,728円

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/ICED)

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스티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

外はカリカリでこぼしく、中はホクホク。

税込 648円

・ 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

・ 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

・ Fried Shrimp フライドシュリンプ 1,200円

生でも食べれる最高級の「天使の海老」を使用。

税込 1,296円

・ Millet Rice 五穀米 300円

キヌア・チャシード・アマランサス・ヘンプ・押し麦 税込 324円

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。

・ Homemade Bread 自家製パン 300円

税込 324円

ダウロリーブオイルを使用した当店オリジナルのパン。