



Hale Lani Terrace
Island Style Cafe Restaurant

ハレラニテラス
カフェ・レストラン

Menu

OPEN 11:00 CLOSE 21:00

Lunch 11:00—14:00

Cafe/Dinner 14:00—21:00

Last order FOOD 20:00 DRINK 20:30

定休日 火曜日



Facebook
Hale Lani Terrace



Instagram
@halelaniterrace



The Heart of Hale Lani Terrace

～ハレラニテラスの想い～

大切なモノを回復させたい

Hale Lani とは、ハワイ語で「天国の家」という意味です。

Hale Lani Terrace では、カラダが喜ぶお食事、心地良い音楽と空間
そして、暖かくフレンドリーなスタッフから、
アロハの心を感じて天国にいるようなひと時を過ごしていただけるように務めています。
ホッと一息つける場所で心もカラダも解放され、
忙しい日常の中で見失ってしまったものを回復させて欲しい。
あなたが大切なものに気づくきっかけになりたいのです。

Hale Lani Terrace が提供する食材はとても健やかで、厳しく品質を吟味しています。

例えば、

現地でも入手が難しい100%のハワイアンコーヒーの豆を直輸入しています。
また、皆様にまずお出しするお水は、カラダに良いと言われている水素水を使用しています。
食材は、自然農法で育てられた旬の野菜を契約農家から届けて頂き
出来るだけオーガニックのものを使用しています。

Hale Lani Terrace は本当に美味しいと思うものを楽しく提供していきます。
あなたが幸せになると、私たちも幸せです。

Hale Lani Terrace はあなたという大切な人をお迎えするためにつくりました。
「自分は愛されているんだ」と感じて欲しい。「そのままでいいんだ」と受け取って欲しい。

Hale Lani Terrace は、**あなたがあなたらしくいられる。**
そんな、カフェで在りたいと願っています。

Hawaiian Style Plates



人気
NO.1

Hale Lani Special Loco Moco

ハレラニ特製ロコモコ

オリジナル雑穀米! 国産牛100%ハンバーグ! 無添加ソース!
ハワイのソウルフードにハレラニのこだわりをつめこんだ スペシャルロコモコです!

三種類から一つお選び下さい

● デミグラス ● 和風オニオン ● トマトサルサ

1,600円

(税込 1,728円)

Set Menus

ドリンクセット
+300円



ドリンク & 本日のミニデザートセット
+600円



女性に
大人気!



Ahi Poke Bowl アヒポケボール

ハワイ語でアヒはマグロ ポケは細かく切るという意味
自家製アヒポケ醤油ダレと相性はバツグンです

二種類から一つを選び下さい

● 醤油ベース or ● クリーミースライスベース

1,300円 (税込1,404円)

ハワイ
定番!



Kahuku Style Garlic Shrimp ガーリック シュリンプライス

ハワイB級グルメ!
ガーリックバターソースで炒めた
プリプリのエビです

1,300円 (税込1,404円)

Furikake Salmon Plate ふりかけサーモンプレート

ハワイの家庭料理 テリヤキマヨネーズ味の
サーモンのオープン焼き

1,300円 (税込1,404円)

Kalua Pork Curry カルアピッグカレー

野菜とスパイスだけで煮込んだカレーにハワイの
伝統料理カルアピッグをトッピング

1,300円 (税込1,404円)

Salmon Poke Bowl サーモンポケボール

炙りサーモンとアボカドのポケボール
特製しそソース付き

1,300円 (税込1,404円)

Hale Lani Plate ハレラニプレート

ミニロコモコ・アヒポケサラダ・フライドシュリンプ
オニオンリング・小さなおかず

1,800円 (税込1,944円)

Set Drink セットのドリンクはこちらからお選びください

Soft Drinks

マンゴージュース

グアバジュース

アサイージュース

コココーラ

アイスティー

スパークリングウォーター

Organic Tea

ヒマラヤン ブーケ

ヒマラヤン インペリアル ブラック

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

Coffee

ハワイアンコーヒー HOT/ICE

カフェオレ HOT/ICE

+100円 自家製ジンジャー HOT/ICE

Main Dishes



Sirloin Steak (250g) サーロインステーキ

～パクチーソース&和風オニオンソース付～

熟成肉の赤身を香ばしくグリルしました
2種の特製タレでお楽しみください

2,500円
(税込 2,700円)



BBQ Pork Spare Ribs BBQ 豚スペアリブ

箸で切れるほどトロトロのお肉は絶品です

1,800円 (税込 1,944円)



Grilled Chicken チキンステーキ

～パクチーソース&和風オニオンソース付～

パリパリ皮とジューシーなお肉
ランチでも人気のステーキです

1,600円 (税込 1,728円)

Set Menus

ドリンクセット
+300円



ドリンク&本日のミニデザートセット
+600円



Hale Lani Recommended Sides

オススのメのサイドディッシュ



Millet Rice

五穀米

(キヌア、チアシード、アマランサス、ヘンプ、押し麦)

300円 (税込 324円)



Homemade Bread

自家製パン

300円 (税込 324円)



Onion Rings

オニオンリング

600円 (税込 648円)



Soup of the Day

本日のスープ

500円 (税込 540円)



Hale Lani Salad (Small)

ハレラニサラダ (S)

チキン+200円 | スモークサーモン+200円 | アヒボケ+400円

600円 (税込 648円)



Wine

ワイン

ワインメニューからお選びください

700円~

Set Drink セットのドリンクはこちらからお選びください

Soft Drinks

マンゴージュース

グアバジュース

アサイージュース

コココーラ

アイスティー

スパークリングウォーター

Organic Tea

ヒマラヤン ブーケ

ヒマラヤン インペリアル ブラック

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

Coffee

ハワイアンコーヒー HOT/ICE

カフェオレ HOT/ICE

+100円 自家製ジンジャー HOT/ICE

Burgers



Avocado Burger アボカド バーガー

アボカド・オニオン・トマト・レタス
ポテトフライ・小さなおかず

国産牛 100% のにくにくしいハンバーグ！
ボリューム満点のバーガーです！

1,600円
(税込 1,728円)



Fish Burger フィッシュバーガー

フィッシュフライ・タルタル・レタス・赤キャベツ
ポテトフライ・小さなおかず

カリカリの衣も自家製パンから作っています
スタッフイチオシです！

1,400円 (税込 1,512円)



Classic Cheeseburger チーズバーガー

チーズ・オニオン・トマト・レタス
ポテトフライ・小さなおかず

デミグラスソースとチーズは相性バツグンです！

1,650円 (税込 1,782円)

Set Menus

ドリンクセット
+300円



ドリンク & 本日のミニデザートセット
+600円



Hale Lani Recommended Sides

オススのメのサイドディッシュ



Fried Shrimp
フライド シュリンプ

1,200円 (税込 1,296円)



Mochiko Chicken
モチコ チキン

800円 (税込 864円)



Onion Rings
オニオンリング

600円 (税込 648円)



Soup of the Day
本日のスープ

500円 (税込 540円)



Hale Lani Salad (Small)
ハレラニサラダ (S)

チキン+200円 | スモークサーモン+200円 | アヒボケ+400円

600円 (税込 648円)



Beer
ビール

ビールメニューからお選びください

600円~

Set Drink セットのドリンクはこちらからお選びください

Soft Drinks

マンゴージュース

グアバジュース

アサイージュース

コココーラ

アイスティー

スパークリングウォーター

Organic Tea

ヒマラヤン ブーケ

ヒマラヤン インペリアル ブラック

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

Coffee

ハワイアンコーヒー HOT/ICE

カフェオレ HOT/ICE

+100円 自家製ジンジャー HOT/ICE

Salads



Hale Lani Salad ハレラニ サラダ

フレッシュなパパイヤの種を使った
オリジナルドレッシングと
キャラメリゼしたピーカンナッツ
味も食感も楽しめるハレラニ自慢の
サラダです！

1,000円
(税込 1,080円)



Hale Lani Chicken Salad ハレラニ チキンサラダ

+200円



Hale Lani Smoked Salmon Salad ハレラニ サーモンサラダ

+200円



Hale Lani Ahi Poke Salad ハレラニ アヒポケサラダ

+400円

Set Menus

ドリンクセット
+300円



ドリンク＆本日のミニデザートセット
+600円



Hale Lani Recommended Sides

オススメのサイドディッシュ



Mochiko Chicken

モチコチキン

800円 (税込 864円)



Homemade Bread

自家製パン

300円 (税込 324円)



Onion Rings

オニオンリング

600円 (税込 648円)



Soup of the Day

本日のスープ

500円 (税込 540円)



Ahi Tortilla

アヒトルティーヤ

500円 (税込 540円)



Homemade French Fries

皮付きポテトフライ

四種類から一つお選び下さい

ソルト・トリュフソルト・ローズマリーソルト・ガーリックソルト

600円 (税込 648円)

Set Drink セットのドリンクはこちらからお選びください

Soft Drinks

マンゴージュース

グアバジュース

アサイージュース

コココーラ

アイスティー

スパークリングウォーター

Organic Tea

ヒマラヤン ブーケ

ヒマラヤン インペリアル ブラック

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

Coffee

ハワイアンコーヒー HOT/ICE

カフェオレ HOT/ICE

+100円 自家製ジンジャー HOT/ICE

Side Dishes



Fried Shrimp
フライドシュリンプ

1,200円 (税込 1,296円)



Mochiko Chicken
モチコチキン

800円 (税込 864円)



Fried Fish Lettuce Wraps
フィッシュフライリーフ包み

500円 (税込 540円)



Ahi Tortilla
アヒトルティーヤ

500円 (税込 540円)



Hawaiian Style Edamame
ハワイアン風枝豆

500円 (税込 540円)



Hale Lani Salad (Small)
ハレラニサラダ (S)

チキン+200円 | スモークサーモン+200円 | アヒボケ+400円

600円 (税込 648円)



Onion Rings
オニオンリング

600円 (税込 648円)



Homemade French Fries
皮付きポテトフライ

四種類から一つお選び下さい

ソルト・トリュフソルト・ローズマリーソルト・ガーリックソルト

600円 (税込 648円)



Soup of the Day
本日のスープ

500円 (税込 540円)



Millet Rice
五穀米

(キヌア、チアシード、アマランサス、ヘンプ、押し麦)

300円 (税込 324円)



Homemade Bread
自家製パン

300円 (税込 324円)

Pancakes

全粒粉100%使用アルミフリーベーキングパウダー、
砂糖、塩にもこだわった安心安全なパンケーキです。



Guava Berry Pancakes グアバベリー パンケーキ

パンケーキ x3・自家製ベリーソース・
グアバ生クリーム

アイスを一つお選びください

・ミルク ・ココナッツミルク ・グアバ

1,400円
(税込 1,512円)



Plain Pancakes プレーン パンケーキ

パンケーキ x3・生クリーム

アイスを一つお選びください

・ミルク ・ココナッツミルク

1,000円 (税込 1,080円)



Chocolate Banana Pancakes

チョコレート キャラメル バナナ パンケーキ

パンケーキ x3・バナナ1本・生クリーム

アイスを一つお選びください

・ミルク ・ココナッツミルク

1,400円 (税込 1,512円)

Pancake & Dessert Set Menu

ドリンクセット
+300円



Desserts

ハワイで
人気!



Acai Bowl アサイーボウル

アサイーピューレとバナナやベリーなどのスムージーに自家製グラノーラをトッピングした健康的なデザートです。

800円 (税込 864円)



Hawaiian Coffee Parfait ハワイアン コーヒーパフェ

800円 (税込 864円)



Haupia Panna Cotta ハウピア パンナコッタ

500円 (税込 540円)

Waffles with Fresh Fruits ワッフルとフルーツ

900円 (税込 972円)

Homemade Ice Cream 自家製アイスクリーム

800円 (税込 864円)

Homemade Granola & Yogurt オリジナル自家製 グラノーラ & ヨーグルト

700円 (税込 756円)

Olive Oil Chiffon Cake オリーブオイルのシフォンケーキ

800円 (税込 864円)

Set Drink セットのドリンクはこちらからお選びください

Soft Drinks

マンゴージュース

グアバジュース

アサイージュース

コココーラ

アイスティー

スパークリングウォーター

Organic Tea

ヒマラヤン ブーケ

ヒマラヤン インペリアル ブラック

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

Coffee

ハワイアンコーヒー HOT/ICE

カフェオレ HOT/ICE

+100円 自家製ジンジャー HOT/ICE

Drink Menu

Soft Drinks

ソフトドリンク

Mango Juice

マンゴージュース

Coca Cola

コカコーラ

Guava Juice

グアバジュース

Iced Tea

アイスティー

Acai Juice

アサイージュース

Sparkling Water

スパークリングウォーター

450円 (税込 486円)



Plantation Iced Tea

プランテーションアイスティー



Guava Float

グアバフロート

600円 (税込 648円)



Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール

生姜、鷹の爪、クローブ、レモン、シナモンをスチームし、コールドプレスでエキスを抽出。ほどよい甘みと生姜の辛味がくせになる、他にはないジンジャーです。

600円 (税込 648円)



Cold-Pressed Juice: Beauty Carrot

コールドプレスビューティーキャロット

ニンジン・オレンジ・レモン

低温低圧圧縮方式で搾り出したフレッシュジュース。ビタミン、ミネラル、酵素などが豊富に含まれています。

Small 500円 (税込 540円)

Large 900円 (税込 972円)



Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコール カクテル

Blue Hawai'i

ブルーハワイ

Hawaiian Sunset

ハワイアンサンセット

600円 (税込 648円)

Drink Menu

Coffee & Tea

コーヒー & 紅茶



Hawaiian Coffee

ハワイアンコーヒー

大変希少な100%ハワイアンコーヒー「コナ」、「カウ」を月替りでお出ししています。
オーナーの友人ジェームスが営むアリー・コーヒーの豆を、ハワイから直輸入しています。
一粒一粒丁寧に焙煎されたコーヒーは他では味わえない上質なスペシャルティ・コーヒーです。

Hawaiian Coffee

ハワイアンコーヒー

Hot ホット Ice アイス

500円 (税込 540円)

Cafe au lait

カフェ オレ

Hot ホット Ice アイス

600円 (税込 648円)

※ 牛乳 or 豆乳 お選びできます



東ネパールにある
ジュンチャバリ茶園
100%オーガニック栽培で
作られた最高級紅茶。

Organic Tea

オーガニック紅茶

Himalayan Bouquet

ヒマラヤン ブーケ

華やかな花のような香りをもつ半発酵茶。

Himalayan Imperial Black

ヒマラヤン インペリアル ブラック

濃厚な味わいながらも渋みはなく、
黒糖を思わせるような甘み特徴。

Hand Rolled Himalayan Tips

ハンドロール ヒマラヤン ティップス

ハンドロール (手揉み) でつくられた
格調高い香りと甘み特徴。

600円 (税込 648円)



ヨーロッパのオーガニック
認証を取得したハーブを使用
味、色彩、香りにこだわって
ブレンドしています。

Organic Herbal Tea

オーガニックハーブティー

Hale Lani Blend

ハレラニブレンド

ハレラニのオリジナルブレンド。
南国のフルーツを贅沢にブレンドしました。

Rooibos Power

ルイボスパワー

体を温め、元気にするハーブをブレンド。
爽やかな香りが特徴。

Juicy Island

ジューシーアイランド

食物繊維が豊富なフルーツとお腹を整える
ハーブをブレンド。フルーティな味わい。

Summer Holiday

サマーホリデー

パパイアとパイナップルの南国フルーツと
ハイビスカスをブレンド。

Rooibos Bourbon Vanilla

ルイボスバーボンバニラ

ノンカフェインで甘さのないすっきりとした
味わいとバニラの香りが特徴。

Forest Shower

フォレストシャワー

フローラルハーブにミントとラベンダーを
ブレンドしたリラクスティー。

600円 (税込 648円)

Drink Menu

Alcoholic Beverages

アルコール

Hawaiian Beer

ハワイアンビール

Longboard Island Lager

ロングボード アイランドラガー

コクのある苦味が特徴

Big Wave Golden Ale

ビッグウェーブ ゴールデンエール

苦味も少なくフルーティな味わい

Fire Rock Pale Ale

ファイヤーロック ペールエール

適度な苦味とほのかな甘味

700円 (税込 756円)

Beer

ビール

Kirin Free

キリンフリー

Kirin Beer

キリン一番搾り

600円 (税込 648円)



Wine

ワイン

Hermanos Lurton White

エルマノス・リュルトン 白ワイン

フルーティな香りを持つ癖のない辛口

Glass: 700円 (税込 756円)

Bottle: 3,500円 (税込 3,780円)

Hermanos Lurton Red

エルマノス・リュルトン 赤ワイン

渋みは優しく、まろやかで飲みやすいミディアムボディ

Glass: 700円 (税込 756円)

Bottle: 3,500円 (税込 3,780円)

Bio Wine White

ビオ・ワイン 白ワイン

出来る限り自然のままの製法で作られた
オーガニックワイン

Glass: 800円 (税込 864円)

Bottle: 3,800円 (税込 4,104円)

Bio Wine Red

ビオ・ワイン 赤ワイン

出来る限り自然のままの製法で作られた
オーガニックワイン

Glass: 800円 (税込 864円)

Bottle: 3,800円 (税込 4,104円)

Sparkling Wine Tre Cese

スパークリングワイン トレ・チェーゼ

後味には蜂蜜を感じる、フレッシュで優しい口当たり

Glass: 850円 (税込 918円)

Bottle: 4,000円 (税込 4,320円)