



***In-Room Dining***  
***Dinner Menu from HOUSE WITHOUT A KEY***  
**5:00 pm - 9:30 pm**

***Appetizer & Salad 前菜&サラダ***

*Green Salad with Sea Grapes*    ¥2,100  
海ぶどう入りグリーンサラダ

*Traditional Ahi-Poke* ¥4,200  
本マグロと海藻のポキ

***Pasta パスタ***

*Peperoncino Style Gluten-free Penne, Two Types of Asparagus and Bamboo Shoot* ¥3,800  
2 種のアスパラガスとタケノコのペペロンチーノ グルテンフリーペンネ  

*Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce* ¥3,850  
牛ミンチと茄子のボロネーズソース リガトーニ

***Main Dish メインディッシュ***

*Sauteed Soybean Meat and Vegetables, Balsamic Vinegar Sauce Basil Flavor* ¥3,000  
大豆ミートのフリットと野菜のバルサミコ酢ソテー バジルの香り  

*Hawaiian Garlic Shrimp* ¥4,600  
ハワイアン ガーリックシュリンプ

*BBQ Plate (BBQ Ribs, Sausage and Mochiko Chicken)* ¥5,400  
バーベキュープレート (バーベキューリブ、ソーセージ、モチコチキン)

*Deep-Fried Double-Lined Fusilier & Chips with Moringa Yogurt Tartar Sauce* ¥4,600  
グルクンの“フィッシュ & チップス” モリンガヨーグルトソース

*Okinawa Soba* ¥2,600  
沖縄名物ソーキそば

***Side Dish サイドディッシュ***

*Rice* ¥800  
ライス

*Bread* ¥800  
パン



Vegan  
ヴィーガン




Gluten Free  
グルテンフリー



Local Product  
地産地消

Rice served at In-Room Dining is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances. All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

インルームダイニングでは、日本国内産の米を使用しております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。  予めご了承ください。金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。

## **Snack スナック**

*French Fries* ¥1,250  
フライドポテト

*Hamon Serrano and Grissini* ¥2,050  
スペイン産生ハムとグリッシーニ

*Assorted Cheese Selection with Dried Fruits* ¥2,050  
チーズ盛合せ ドライフルーツ添え

*Caviar (25g) with Traditional Condiments* ¥27,500  
キャビア 25g トラディショナルコンディメント

## **Dessert デザート**

*Halekulani Coconut Cake* ¥1,750  
ハレクラニ ココナッツケーキ

*White Coffee Cake* ¥1,750  
白い珈琲ケーキ

*Assorted Colorful Fresh Fruits*   ¥4,300  
彩りフルーツ盛り合わせ



Vegan  
ヴィーガン



Gluten Free  
グルテンフリー



Local Product  
地産地消

Rice served at In-Room Dining is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances. All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

インルームダイニングでは、日本国内産の米を使用しております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。

# ***In-Room Dining***

## ***Dinner Menu from KINGDOM***

**6:00 pm - 9:00 pm**

### ***Appetizer & Salad*** 前菜&サラダ

*Caesar Salad, Agu Pork Bacon, Poached Okinawan Egg* ¥3,100  
シーザーサラダ 島豚ベーコン 沖縄県産温度卵

*Okinawan Shrimp Cocktail*   ¥4,900  
沖縄産車海老のシュリンプカクテル

*Fruit Tomatoes, Awaji Onion, EX.V Olive Oil*   ¥2,800  
フルーツトマト 淡路産オニオン EX.V オリーブオイル

*Red King Crab Cake, Green Remoulade Sauce* ¥4,300  
レッドキングクラブケーキ グリーンレムラーデソース

### ***Main Dish*** メインディッシュ

*Grilled Okinawan Tofu, Inka Potatoes, Green Asparagus*   ¥2,800  
島豆腐 インカポテト グリーンアスパラガスの炭火焼

*Hamburg Steak, Colby Jack Cheese, Truffle Sauce* ¥6,800  
コルビージャックチーズを纏ったハンバーグステーキ トリュフソース

*US T-bone Steak for two 700g*  ¥28,000  
US T-ボーンステーキ



Vegan  
ヴィーガン



Gluten Free  
グルテンフリー



Local Product  
地産地消

Rice served at In-Room Dining is produced in Japan. Menu may change without prior notice due to circumstances. All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

インルームダイニングでは、日本国内産の米を使用しております。食材の仕入れ状況によりメニュー内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。金額は日本円の料金で、サービス料および消費税が含まれております。