

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poke

Pasta パスタ

Peperoncino Style Gluten-free Spaghetti    ¥3,900
Okinawan Shallots, Lily Bulbs and Burdock
島ラッキョウと百合根、牛蒡のペペロンチーノ グルテンフリースパゲッティ

Rigatoni with Eggplant and Minced Beef Sauce   ¥3,900
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

Pan-Seared Daikon Mochi    ¥3,200
with Lotus Root Mustard Greens and Peanut Genovese Sauce
大根餅のソテー 蓼根のアクセント
からし菜と落花生のジェノベーゼソース

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
バーべキュープレート (バーべキューリブ、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   ¥2,800
沖縄名物ソーキそば



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。

Side Dish サイドディッシュ

Rice ライス ¥800

Bread パン ¥800

Snack スナック

French Fries フライドポテト ¥1,250

Jambon sec and Grissini フランス産生ハムとグリッシーニ ¥2,050

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

Caviar (25g) with Traditional Condiments キャビア 25g トライディッシュナルコンディメント ¥27,500

Dessert デザート

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

White Coffee Cake 白い珈琲ケーキ ¥1,750

Assorted Colorful Fresh Fruits 彩りフルーツ盛り合わせ (Vegan, Gluten Free) ¥4,300



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

下記の期間中、KINGDOM は休業のため、こちらのメニューをご注文いただけません。
ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解のほどお願い申し上げます。

2025 年 12 月 3 日、10 日、17 日

*Due to KINGDOM's scheduled closure,
orders for this menu will not be accepted on the following dates.
We apologize for any inconvenience this may cause and thank you for your understanding.
February 3rd, 10th and 17th, 24th 2025*

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 グリーンレムラードソース

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 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。