



SHERATON WAIKIKI RESORT IN-ROOM DINING

E' Komo Mai...

Aloha and welcome to the world's most famous beach. Dine in the comfort of your room while enjoying the ebb and flow of the surf and views of Diamond Head to the plains of our leeward coastlines and majestic Ko'olau Mountains.

Our concept of farm to table is an initiative that we created and strive to provide the freshest local grown products. The commitment and responsibility of our island agricultural sustainability is a movement that we will continue to support. The bounty of freshness from the land and sea of Hawaii enable us as hosts, to prepare foods that tantalize the palate with simplicity and flavor...all created and inspired by our signature senior executive sous chef... ryan loo.

Don't feel like staying in your room. Join us in any one of our restaurants or lounges.



...at Kai Market we are influenced by over 100 years of history of the plantation days that create Hawaii's unique melting pot of cultures you see today. We are proud to offer you a dining experience that is rich in Hawaii's past and inspired by its future.



...Rumfire will take you on a journey from yesteryear and bring you into the present with our unique hawaiian fusion menu that highlights our "bahawaiian" cuisine. Known as west meets west, our menu mixes the spicy, hot sizzle of baja with the fresh, cool tropical touches of Waikiki. A local fiesta of the baja coast mixed with hawaiian style!



...Inspired by Waikiki's glorious heyday of yesteryear, where classic Hollywood celebrities who frequented the area from the 20s through 60s had an impact on the pop culture of those eras. Edge provides the "vint-edge" american cuisine with the freshest local products.



...Inspired for the health conscious, ingredients provides a variety of signature gourmet sandwiches, salads, brick oven pizzas, & signature soups using only the freshest local ingredients.



For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various cost/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

good morning

6:00 AM - 11:00 AM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

Aloha Kakahiaka...

Enjoy breakfast and the sunrise over Diamond Head in the comfort of your own room

Aina Kakahiaka... (Breakfast Selections)

ALOHA EXPRESS

Your choice of juice, fresh fruit, pastries or toast with preserves, Kona blend coffee or tea 18.00

MALAMA IPO

An array of tropical and seasonal fresh fruits with yogurt or cottage cheese and macadamia nut blossom honey, banana bread and freshly brewed Kona blend coffee or tea 22.00

KUHIO EGG OMELET

Sliced fresh fruits, three egg omelet with your choice of ham, cheese, onion, tomato, peppers, mushroom, spinach or smoked salmon and a choice of hash browns or steamed rice and freshly brewed Kona blend coffee or tea 22.00

PANILOLO

Choice of juice or fresh fruit, choice of two eggs any style, ham, sausage or bacon, hash browns or steamed rice, pastries or toast and freshly brewed Kona blend coffee or tea 22.00

FROM TUTU'S KITCHEN

Choice of juice or fresh fruit, golden waffles with whipped butter and maple syrup, a choice of ham, sausage or bacon, and freshly brewed Kona blend coffee or tea. 22.00

add 1.00 for each additional topping (choice of strawberry, banana or macadamia nuts)

KAHANAMOKU BENEDICT

Choice of juice or fresh fruit, fresh poached egg over chef's special selection of meat (ask

our room service attendant for details) and choice of hash browns or steamed rice and freshly brewed Kona blend coffee or tea. 22.00

Keiki offerings (yummy stuff) for keiki 5-10 years old

WAKE UP

Fluffy scrambled egg or sunnyside up, crispy bacon, golden hash brown, silver dollar pancakes 8.00

Fresh fruits and juices...

CHILLED TROPICAL FRUIT JUICES

Orange, grapefruit, pineapple, guava, apple, cranberry, prune or tomato 5.00

SEASONAL FRUIT PLATE

An array of tropical and seasonal fresh fruits small 9.00 large 14.00

Seasonal melon or chilled half papaya 7.00

Hot and cold cereal...

OATMEAL

Served with brown sugar and honey 7.00

PLAIN YOGURT

Served with fruit and granola 7.00

CEREAL WITH MILK

Frosted flakes, corn flakes, bran flakes, rice crispies, shredded wheat or raisin bran 6.50

add sliced strawberries or mixed fruit 3.00
add sliced banana 2.00

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various cost/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

IN-ROOM DINING

evening dining

5:00 PM - 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

Aloha Ahiahi...

Enjoy evening dining from our outlets on your balcony overlooking beautiful Waikiki

Appetizers...

GARLIC OR SMOKED SEASALT POMMES FRITTES 7.00

FLASH STIR FRIED EDAMAME
Sautéed soy beans with indonesian satay sauce 9.00

BRAISED BEEF NACHOS
Queso fondido, hamakua tomatoes 15.00

LANAI'S FAMOUS CHICKEN WINGS
Pineapple teriyaki 16.00

SOUTH SEAS INSPIRED SHRIMP COCKTAIL
Toasted sesame seaweed salad and zesty cocktail sauce 16.00

CHIPOTLE BBQ RUM BABY BACK RIBS
Grilled kahuku corn and scallions 17.00

Signature soups...

NI'HAU ISLAND CLAM CHOWDER
New england clam chowder influenced, simmered over 24-hours. a signature creation
cup 6.00 bowl 8.00

Signature salads...

SHRIMP COBB SALAD
Smoked bacon, egg and corn and lemon avocado vinaigrette 17.00

ASIAN CHICKEN SALAD
Grilled chicken, macadamia nuts, napa cabbage, bean sprouts, wonton strips and sesame vinaigrette 16.00

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN OR BABY SHRIMP
Romaine lettuce, tear drop tomatoes, cracked pepper caesar dressing 14.00

GINGER AHI TUNA SALAD
Waimanalo greens, Hamakua tomatoes, bell peppers and soy vinaigrette 17.00

Cold sandwiches...

All served on La Brea bread with Maui style potato chips ***substitute pommes frites (smoked seasalt or garlic) 4.00*

C.B.L.T.
Shaved chicken breast, smoked bacon, Hamakua tomatoes, fresh buffalo mozzarella, local avocado, herb aioli 16.00

CHICKEN CLUB SANDWICH
Smoked bacon, avocado, mozzarella, herb aioli 16.00

ROAST BEEF AND GORGONZOLA SANDWICH
Caramelized onions, tomato, mixed greens 16.00

HAMAKUA TOMATO & MOZZARELLA
Mixed greens, artichoke aioli, basil pesto 16.00

TURKEY AND CRANBERRY
Pepper jack cheese, chipotle cranberry chutney 16.00

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various costs/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.



5:00 PM – 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

GRILLED BURGERS AND DOGS...

All served with Maui style potato chips ****substitute pommes frites (smoked seasalt or garlic) 4.00**

KIAWE GRILLED HOT DOG

All-beef 1/4lb hot dog, sweet bread bun, ketchup, mustard, relish 14.00

GRILLED BLACK ANGUS BURGER

All-beef 1/2lb burger grilled to your liking 16.00

brick oven pizzas...

CLASSIC TOMATO AND BASIL 15.00

WILD MUSHROOM 15.00

PEPPERONI 15.00

MEAT LOVERS

Pepperoni, Italian sausage, smoked bacon, & ham 15.00

additional toppings 2.00 each

extra cheese, onions, bell peppers, pepperoni, Italian sausage, mushroom, tomatoes, basil, ham, bacon

Sea, land, and beyond...

DAILY ISLAND CATCH

Prepared two styles.

-Steamed hong kong style, sizzling oil, ginger, soy 31.00

-Sauteed with hamakua tomato, lemon olive oil 31.00

SLOW ROASTED ALAE SALT AND HERB CRUSTED PRIME RIB

Choice of steamed rice or chefs' special mash potatoes and roasted kunia mixed vegetable medley 33.00

GARLIC AND HERB ROASTED CHICKEN

Alae salt, mushroom jus 28.00

CHINA TOWN WOK TOSSED NOODLES

Julienne vegetables, scallions, sesame seeds 19.00

Keiki offerings (yummy stuff) for Keiki 5-10 years old

TIME FOR DINNER

One all beef patty burger, special sauce on a sesame seed bun...yum; with or without cheese, crispy potato chips 10.00

KEIKI DOG

All beef grilled hot dog with all the trimmings; crispy french fries and yummy ketchup 8.00

"POG" SANDWICH

Peanut butter and guava jelly sandwich with maui potato chips 8.00

OATMEAL RAISIN OR CHOCOLATE CHIP COOKIES 4.00

GOOEY CHOCOLATE BROWNIE 4.00

SIPPY CUPS OF SODA OR "POG" PUNCH 2.00

desserts...

ASSORTED ICE CREAM BARS 5.00

CHOCOLATE HAUPIA PIE 8.00

STRAWBERRY MANGO CHEESECAKE 8.00

SATURA CARROT CUP CAKE 8.00

CHOCOLATE POT AU CREME 8.00

SIGNATURE "ALOHA WHITE MACADAMIA BROWNIE" WITH A SCOOP OF ICE CREAM 8.00

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various cost/expenses other than the wages and tips of our employees.

[06] *Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

IN-ROOM DINING

hospitality

hospitality menu



5:00 PM - 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

ARTISANAL CHEESES AND CHUTNEYS

Assorted crisps and local lavosh 90.00

tray serves 8

FRUITS DE MER

Chilled jumbo shrimp

Oysters on the half shell

Tangy chili cocktail sauce 75.00

(based on 16 shrimp and 8 oysters)

ISLAND FRUITS

Assorted farm fresh with honey yogurt dip
95.00

tray serves 10

FARM FRESH VEGETABLE "STICKS AND DIPS"

Creamy ranch and mustard aioli 65.00

tray serves 10

We will be pleased to assist with your hospitality
arrangements.

72 hours advanced notice is recommended

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various cost/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

5:00 PM - 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

Beverages...

ASSORTED SOFT DRINKS

Pepsi, Diet Pepsi, Sierra Mist,
Diet Sierra Mist 3.50

ICED TEA (FRESH BREWED) 3.50

2% MILK OR SKIM MILK 8 OZ 4.00

GREEN OR OOLONG TEA 4.00

BOTTLED WATER (LITER) 5.00

HOT CHOCOLATE (POT) 8.00

FRESH KONA BLEND COFFEE OR SELECTION OF TEAS

Medium pot (4-5 cups) 9.00
Large pot (10 cups) 15.00

BEER

Domestic 5.50
Imported 6.25

COCKTAILS

Standard selection 7.00
Call selection 8.00
Premium selection 10.00
Liqueurs and cognacs 8.00 to 9.00

BAJA SUN

Spice up the night with jalapeno-cilantro
infused sauza gold tequila, mango puree,
fresh lime juice 11.00

GIDGET'S CRUSH

Skyy infusions citrus vodka, dekuyper
watermelon liqueur, fresh lime juice, splash of
lemon-lime press 10.00

BANZAI CAIPIRINHA

Sagatiba cachaca, lychee juice, strawberry
puree, fresh limes, topped with soda 13.00

ISLAND PASSIONS MOJITO

Pick your passion~mango, passion fruit,
guava, banana or strawberry Myers platinum
rum, fresh lime juice + mint, your choice of
fresh fruit puree, topped with soda 12.00

LIQUID FUEL

Cruzan raspberry rum, guava puree, fresh
limes, rockstar energy drink 10.00

RUM FIRE SIGNATURE MAI TAI

Bacardi light rum, RF killer mai tai mix, topped
with Whalers dark rum 11.00

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various cost/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

drinking

it all in



5:00 PM - 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

The wines on this Progressive Wine List are grouped in Flavor Categories. Wines with similar flavors are listed in a simple sequence starting with those that are sweeter and very mild in taste, progressing to the wines that are drier and stronger in taste.

SWEET SPARKLING WINES

Listed from sweetest to least sweet

KENWOOD VINEYARDS, BRUT, "YULUPA CUVÉE", CALIFORNIA
glass 8.00 bottle 30.00

DRY SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE

Listed from milder to stronger

CHARLES DE FÈRE, BLANC DE BLANCS, BRUT, "CUVÉE JEAN LOUIS", FRANCE
glass 9.50 bottle 49.00

DOM PÉRIGNON, BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE
bottle 309.00

MOËT & CHANDON, BRUT, "IMPÉRIAL", CHAMPAGNE, FRANCE
bottle 99.00

SWEET WHITE/BLUSH WINES

Listed from sweetest to least sweet

KENDALL JACKSON, RIESLING, "VINTNER'S RESERVE", MONTEREY COUNTY, CALIFORNIA
bottle 49.00

BERINGER, WHITE ZINFANDEL, CALIFORNIA
glass 8.00 bottle 30.00

SYCAMORE LANE CELLARS, WHITE ZINFANDEL, CALIFORNIA
glass 7.00 bottle 26.00

DRY LIGHT INTENSITY WHITE WINES

Listed from milder to stronger

TRINITY OAKS, PINOT GRIGIO, CALIFORNIA
glass 7.50 bottle 32.00

GUENOC, SAUVIGNON BLANC, CALIFORNIA
bottle 39.00

PAUL DOLAN, SAUVIGNON BLANC, MENDOCINO COUNTY, ORGANICALLY GROWN GRAPES, CALIFORNIA
bottle 58.00

DRY MEDIUM INTENSITY WHITE WINES

Listed from milder to stronger

PARDUCCI, CHARDONNAY, MENDOCINO COUNTY, CALIFORNIA
glass 8.00 bottle 38.00

STERLING, CHARDONNAY, "VINTNER'S COLLECTION", CENTRAL COAST, CALIFORNIA
glass 9.00 bottle 45.00

For your convenience, a 17% service charge plus \$4 delivery charge and applicable tax will be added automatically. All delivery/tray charges are retained by the hotel to pay for various costs/expenses other than the wages and tips of our employees.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.



5:00 PM - 10:00 PM, DIAL 22 TO PLACE YOUR ORDER

DRY FULL INTENSITY WHITE WINES

Listed from milder to stronger

KENDALL JACKSON, CHARDONNAY,
"VINTNER'S RESERVE", CALIFORNIA
glass 8.00 bottle 39.00

CAKEBREAD CELLARS, CHARDONNAY,
NAPA VALLEY, CALIFORNIA
bottle 104.00

DRY LIGHT INTENSITY RED WINES

Listed from milder to stronger

AU BON CLIMAT, PINOT NOIR, SANTA
BARBARA COUNTY, CALIFORNIA
bottle 72.00

PARDUCCI, PINOT NOIR, MENDOCINO
COUNTY, CALIFORNIA
glass 8.00 bottle 38.00

DRY MEDIUM INTENSITY RED WINES

Listed from milder to stronger

RED DIAMOND WINERY, MERLOT,
WASHINGTON
glass 9.00 bottle 39.00

DUCKHORN, MERLOT, NAPA VALLEY,
CALIFORNIA
bottle 124.00

DRY FULL INTENSITY RED WINES

Listed from milder to stronger

GUENOC, CABERNET SAUVIGNON,
CALIFORNIA
bottle 49.00

14 HANDS, CABERNET SAUVIGNON,
WASHINGTON
glass 9.00 bottle 43.00

ROBERT MONDAVI WINERY, CABERNET
SAUVIGNON, NAPA VALLEY, CALIFORNIA
bottle 62.00

As part of our green initiative, we have exclusively partnered with Mendocino Wine Company. they are the only winery in North America which is certified organic & sustainable, With a negative carbon footprint. we feature Parducci & Paul Dolan wines as part of our organic/sustainable options to you.

エ・コモ・マイ

オアフ島、ワイキキ・ビーチへようこそ。インルーム・ダイニングで、ハワイの景色を眺めながら、誰にも邪魔されることなく、ゆっくりとお部屋でお食事をお召し上がり下さい。

シェラトン・ワイキキ・リゾートの料理の哲学は、～Farm to Table～収穫からテーブルへ新鮮なハワイの食材をお客様にお届けすることです。ワイマナロやハマクアの地元農家から毎日届く、新鮮でこだわりをもって育てられたハーブ、オイスター・マッシュルーム、野菜やシー・アスパラガス、そして大海で生まれられたカンパチやロブスター。ハワイの土地と海からの自然の恵みで作られた当ホテル・レストランの人気メニューをイン・ルーム・ダイニングでお楽しみ下さい。

エグゼクティブ・スウー・シェフ、ライアン・ルー

シェラトン・ワイキキ・リゾートのレストラン案内



…カイ・マーケットのコンセプトは、100年以上昔のプランテーション時代の歴史にさかのぼります。ハワイに移住してきた人々はそれぞれの文化や母国の味を持ち込み、今日ハワイに見られるユニークなメルティング・ポットと呼ばれる数々の風習や食事などがミックスした文化を築き上げてきました。カイ・マーケットではハワイの食文化を再現し、過去からそして未来へ向けてのハワイの食文化をご堪能いただけます。



…ラム・ファイヤーは、一味違う新しい味への旅にお連れします。ハワイアンとメキシカンを融合させたユニークな「バハワイアン料理」は、ハワイの新鮮な食材とメキシコのスパイスをミックスしました。南米バハ海岸のフィエスタをハワイアンスタイルでお召し上がり下さい。



…1920年代から60年代にかけてのワイキキは、ハリウッドからスターたちが続々と訪れた黄金時代であり、またその影響を受けたポップ・カルチャーが栄えた時代としても知られてきました。そんな旧き良き時代にヒントを得て作られたエッジ・オブ・ワイキキではアメリカン料理を地元ハワイで取れた新鮮な食材を使ってご用意致します。



…Ingrediエンツでは健康を考慮し地元で収穫されたフレッシュな食材を使って、バラエティーに富んだグルメ・サンドイッチ、サラダ、特製スープ、レンガ造りのオープンで調理する焼き立てピザなどをお楽しみいただけます。

グット

モーニング

6:00 AM - 11:00 AM オーダーは内線番号22番までおかけください。

アロハ・カカヒアカ...

ダイヤモンドヘッドから上る日の出と共にお部屋でお召し上がり頂くブレックファーストをお楽しみください。

アイナ・カカヒアカ
(朝食メニュー)

アロハ・エクスプレス

お好みのフルーツ・ジュース、ペイストリー又はトーストとジャム、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 18.00

マラマ・イポ

季節のトロピカル・フルーツの盛り合わせを、ヨーグルト又はカッテージチーズとマカダミアナッツハニーと共に。バナナ・ブレッド、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 22.00

クヒオ・エッグ・オムレツ

フレッシュ・フルーツの盛り合わせ、オムレツ（具はハム、チーズ、オニオン、トマト、ピーマン、マッシュルーム、ほうれん草、スモーク・サーモンの中からお選び下さい）、ハッシュブラウン又はご飯、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 22.00

パニオロ

お好みのフルーツ・ジュース又はフルーツ、卵2個をお好きな調理法で、ハム、ソーセージ又はベーコン添え、ハッシュブラウン又はご飯、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 22.00

トゥ・トゥ（おばあちゃん）のキッチンより

お好みのフルーツ・ジュース又はフルーツ、ワッフル（バターとメープル・シロップ）、ハム、ソーセージ又はベーコン添え、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 22.00

苺、バナナ又はマカダミアナッツ添え1.00追加

カハナモク・ベネディクト

お好みのフルーツ・ジュース又はフルーツ、ポーチドエッグをシェフお勧めのミートにのせて（詳しくはルームサービス係員にお尋ね下さい）、ハッシュブラウン又はご飯、コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶 22.00

ケイキ・メニュー（お子様5才～10才）

ケイキ朝食

スクランブル・エッグ又は目玉焼き、ベーコン、ハッシュド・ポテト、パンケーキ 8.00

フレッシュ・フルーツ&ジュース

冷えたトロピカル・フルーツ・ジュース

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、グアバ、アップル、クランベリー、プルーン、トマト 5.00

季節のフルーツ盛り合わせ

季節のトロピカル・フルーツの盛り合わせ
スモール（小）9.00
ラージ（大）14.00
メロン又はパパイア 7.00

シリアル各種（温・冷）

オートミール

ブラウン・シュガー、ハニー 7.00

プレイン・ヨーグルト

フルーツとグラノーラ添え 7.00

シリアル、ミルク

フロステッド・フレーク、コーン・フレーク、ブラン・フレーク、ライス・クリスピー、ウィート又はレーズン・ブランの中からお選び下さい。 6.50

苺又はミックス・フルーツ添え3.00追加
バナナのスライス添え2.00追加

上記メニューのお値段には17%のサービス・チャージ、4ドルのお届け料そして州税が加算されます。サービス・チャージはお届け致しましたスタッフに、そして4ドルのお届け料はホテルへと分配されます。サービス料は料金を頂いたスタッフに課税されます。生、もしくは加熱の不十分な肉、魚介類、卵料理、未殺菌乳（生乳）をお召し上がりになる場合、食品媒介感染症のリスクを伴うことがございます。

ディナー

5:00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

アロハ・アヒアヒ…

美しいワイキキの景観と共にお部屋のバルコニーで当ホテル・レストラン自慢の夕食をお楽しみ下さい。

アペタイザー

ポテト・フライ

ガーリック又はスモーク・シーソルト風味 7.00

枝豆

インドネシア風のソテー・ソース 9.00

ブレイズド・ビーフ・ナチョス

ケソ・ファンディード(チーズ)、ハマクア産トマト 15.00

ラナイ島で有名なチキン・ウイングス

パイナップル照り焼きソース 16.00

サウス・シー・シュリンプ・カクテル

海草サラダ、ピリ辛カクテル・ソース 16.00

バーベキュー・リブ・チポートルー風味

カフク産トウモロコシとスキャリオン添え 17.00

特製スープ

ニイハウ島クラムチャウダー

24時間以上煮込んだニューイングランド風カイ・マーケット・オリジナル・クラムチャウダー
カップ 6.00 ポウル 8.00

特製サラダ

シュリンプ・コブサラダ

ベーコン、ゆで卵、コーン、レモン・アボカド・ピネグレッド・ドレッシング 17.00

アジア風チキン・サラダ

グリルド・チキン、マカダミアナッツ、ナパ・キャベツ、もやし、揚げワンタン、ゴマ入りピネグレッドドレッシング 16.00

シーザー・サラダ、チキン又はシュリンプ

ロメイン・レタス、トマト、黒胡椒入りシーザードレッシング 14.00

ジンジャー・アヒツナ(鮭)・サラダ

ワイマナロ産グリーン、ハマクア産トマト、ピーマン、醤油入りピネグレッド添え 17.00

サンドイッチ

マウイ・スタイル・ポテトチップ付

ポテト・フライ(ガーリック又はスモーク・シーソルト風味) 4.00追加

c.b.i.t. サンドイッチ

チキン胸肉、ベーコン、ハマクア産トマト、フレッシュ・モツレラ・チーズ、ハワイ産アボカド、ハーブ入りアイオリ・ソース 16.00

チキン・クラブ・サンドイッチ

スモーク・ベーコン、ハワイ産アボカド、モツレラチーズ、ハーブ入りアイオリ・ソース 16.00

ロースト・ビーフ&ゴルゴンゾーラ チーズ・サンド

オニオン、トマト、ミックス・グリーン 16.00

ハマクア・トマト&モツレラ チーズ・サンド

アルグラ、アーティチョーク入りアイオリ、バジルペスト 16.00

ターキー&クランベリー・サンド

ペッパー・ジャック・チーズ、チポートルー・クランベリー・チャツネ 16.00

上記メニューのお値段には17%のサービス・チャージ、4ドルのお届け料そして州税が加算されます。サービス・チャージはお届け致しましたスタッフに、そして4ドルのお届け料はホテルへと分配されます。サービス料は料金を頂いたスタッフに課税されます。生、もしくは加熱の不十分な肉、魚介類、卵料理、未殺菌乳(生乳)をお召し上がりになる場合、食品媒介感染症のリスクを伴うことがございます。

5:00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

グリルド・バーガー&ホットドック

マウイ・スタイル・ポテトチップ付

ポテト・フライ（ガーリック又はスモーク・シーソルト風味） 4.00追加

キアベ・グリルド・ホットドック

牛肉100%、約115グラムのホットドック、スイート・ブレッド、ケチャップ、マスタード 14.00

ブラック・アンガス牛バーガー

牛肉100%、約220グラムのハンバーガー 16.00

レンガ造りのオーブンで焼いたピザ

クラシック・トマト&バジル・ピザ 15.00

ワイルド・マッシュルーム・ピザ 15.00

ペパロニ・ピザ 15.00

ミート・ラバース・ピザ

ペパロニ、イタリアン・ソーセージ、ベーコン & ハム 15.00

追加のトッピング各 2.00

エキストラ・チーズ、オニオン、ピーマン、ペパロニ、イタリアン・ソーセージ、マッシュルーム、トマト、バジル、ハム、ベーコン

海の幸、山の恵み

本日のお魚

調理方法は、次の2つからお選び下さい。

香港風生姜スチーム 31.00

又は

ソテー、ハマクア産トマト、レモン・オリーブ・オイル 31.00

アラエ・ソルトとハーブのプライム・リブ (厚切りロースト・ビーフ)

クニア産のミックス野菜のロースト、ご飯又はシェフの特製マッシュポテト 33.00

ガーリック・ハーブ・ロースト・チキン

アラエ・ソルト、マッシュルーム・ソース 28.00

チャイナ・タウン・ヌードル

季節の野菜、胡麻風味 19.00

ケイキ・メニュー (お子様5才~10才)

ケイキ・バーガー

ハンバーガー、チーズ又はチーズ抜き、ポテトチップス10.00

ケイキ・ドッグ

ホットドッグ、ポテト・フライ 8.00

ポッグ・サンド

ピーナッツ・バターとグアバ・ジェリーのサンドイッチ、ポテトチップス 8.00

オートミール・レーズン又はチョコレート・

チップのクッキー 4.00

チョコレート・ブラウニー 4.00

ソーダ又はポッグ・パンチ 2.00

デザート

アイスクリーム・バー各種5.00

チョコレート・ハウピア・パイ8.00

ストロベリー・マンゴ・チーズケーキ8.00

サチュラ・キャロット・カップケーキ8.00

チョコレート・ポット・オブ・クリーム8.00

お勧め

アロハ・ホワイトマカダミア・ブラウニー

バニラ・アイスクリーム添え 8.00

上記メニューのお値段には17%のサービス・チャージ、4ドルのお届け料そして州税が加算されます。サービス・チャージはお届け致しましたスタッフに、そして4ドルのお届け料はホテルへと分配されます。サービス料は料金を頂いたスタッフに課税されます。生、もしくは加熱の不十分な肉、魚介類、卵料理、未殺菌乳（生乳）をお召し上がりになる場合、食品媒介感染症のリスクを伴うことがございます。

イン・ルーム・ダイニング

ホスピタリティー

5 : 00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

おもてなしのメニュー

チーズとチャツネの盛り合わせ

クリスピーとラボッシュ・パン添え90.00

8名様用

フリュイ・ド・マー（海の幸の盛り合わせ）

ジャンボ・シュリンプ、牡蠣

チリ・カクテルソース添え75.00

8名様用（大海老16、牡蠣8）

アイランド・フルーツの盛り合わせ

ハニー、ヨーグルト・ディップ添え95.00

10名様用

野菜のスティックとディップ

クリーミーなランチ・ドレッシングとアイオリ・ソース添え65.00

10名様用

お部屋でのパーティー等、おもてなしのお手伝いをさせていただきます。上記のメニューをご希望の場合は、72時間前にご注文をお願いいたします。詳しくは、イン・ルーム・ダイニングまで、内線22番までご連絡ください。

上記メニューのお値段には17%のサービス・チャージ、4ドルのお届け料そして州税が加算されます。サービス・チャージはお届け致しましたスタッフに、そして4ドルのお届け料はホテルへと分配されます。サービス料は料金を頂いたスタッフに課税されます。生、もしくは加熱の不十分な肉、魚介類、卵料理、未殺菌乳（生乳）をお召し上がりになる場合、食品媒介感染症のリスクを伴うことがございます。

5 : 00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

お飲み物

ソフト・ドリンク各種 3.50

アイスティー 3.50

乳脂2% ミルク又は
スキム・ミルク8 オンス 4.00

緑茶又はウーロン茶 4.00

ミネラル・ウォーター (1 リットル) 5.00

ホット・チョコレート(ポット) 8.00

コナ・ブレンド・コーヒー又は紅茶各種

ミディアム(中)ポット (4-5杯分) 9.00

ラージ(大)ポット (10 杯分) 15.00

ビール

国産 5.50

輸入品 6.25

カクテル

スタンダードセクション 7.00

コールセクション (ネームオーダー) 8.00

プレミアムセクション 10.00

リッカー&コニャック 8.00 - 9.00

バハ・サン

サウザ・ゴールド・テキーラ、マンゴピューレ、フレッシュ・ライム・ジュースのミックス。ハラペーニョとコリアンダー入りでほんのりスパイスの効いた味 11.00

ギジットの片思い

スカイ・シトラス・ヴォッカ、デカイパー・ウォーターメロン・リキュール、レモンとライム・ミックス 10.00

バンザイ・カイピリーニャ

サガティバ、カシャーサ、ライチ・ジュース、ストロベリー・ピューレ、ライム、ソーダ 13.00

アイランド・パッション・モヒート

お好みのテイストをマンゴ、パッションフルーツ、グアバ、バナナ、ストロベリーからお選びください 12.00

リキッド・フューエル

クルーザン・ラズベリー・ラム、グアバ・ピューレ、フレッシュ・ライム、ロックスター・エナジードリンク 10.00

ラムファイヤー 特製マイタイ

バカルディ・ライトラム、マイタイ・ミックス、ウェイラーズ・ダーク・ラム 11.00

ワイン・リスト

5:00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

ここではワインをフレーバー別にリストさせて頂きました。同種のフレーバーのワインは甘口、マイルドのものからドライ、ストロングの順にリスト致しました。

スイート・スパークリング・ワイン

ケンウッド、ブリュット、ユルパ・
キュヴェ、カリフォルニア

グラス 8.00 ボトル 30.00

ドライ・スパークリング・ワインと シャンパン

シャルル・ド・フェール、ブラン・デ・ブ
ラン、ブリュット、キュヴェ・ジャン
ルイ・フランス

グラス 9.50 ボトル 49.00

ドン・ペリニオン、ブリュット、シャンパ
ン、フランス

ボトル 309.00

モエ&シャンドン、ブリュット、インペリ
アル、シャンパン、フランス

ボトル 99.00

スイート・ホワイト/ブラッシュ (ピンク)・ワイン

ケンダル・ジャクソン・リースリング “ピ
ンテージ・リザーブ”、モントレイ・カリフ
ォルニア

ボトル 49.00

ベリンジャー・ホワイト・ジンファンデ
ル、カリフォルニア

グラス 8.00 ボトル 30.00

シカモア・レーン・セラーズ、ホワイト・
ジンファンデル、カリフォルニア

グラス 7.00 ボトル 26.00

ライト・ドライ白

トリニティ・オークス、ピノ・グリジオ、
カリフォルニア

グラス 7.50 ボトル 32.00

ゲノック、ソーヴィニヨンブラン、カリフ
ォルニア

ボトル 39.00

ポール・ドーラン、ソーヴィニヨンブラ
ン、メンドーシーノ・カウンティ、カリ
フォルニア

ボトル 58.00

ミディアム・ドライ白

パラドゥッチ、シャルドネ、メンドーシー
ノ・カウンティ、カリフォルニア

グラス 8.00 ボトル 38.00

スターリング、シャルドネ、ビントナー
ズ・コレクション、セントラル・コース
ト、カリフォルニア

グラス 9.00 ボトル 45.00



5:00 PM - 10:00 PM オーダーは内線番号22番までおかけください。

フル・ドライ白

ケンダル・ジャクソン、シャルドネ、ビン
トナーズ・リザーブ、カリフォルニア

グラス 8.00 ボトル 39.00

ケークブレッド・セラーズ、シャルドネ、
ナパ、カリフォルニア

ボトル 104.00

ライト・ドライ赤

オー・ボン・クリマ、ピノ・ノワール、
サンタバーバラ、カリフォルニア

ボトル 72.00

パラドゥッチ、ピノ・ノワール、メンドー
シーノ・カウンティ、カリフォルニア

グラス 8.00 ボトル 38.00

ミディアム・ドライ赤

レッド・ダイヤモンド・ワイナリー、メル
ロー、ワシントン

グラス 9.00 ボトル 39.00

ダックホーン、メルロー、ナパ、カリフォ
ルニア

ボトル 124.00

フル・ドライ赤

ゲノック、カベルネ・ソーヴィニヨン、カ
リフォルニア

ボトル 49.00

14 ハンズ、カベルネ・ソーヴィニヨン、
ワシントン

グラス 9.00 ボトル 43.00

ロバート・モンダヴィ・ワイナリー、カ
ベルネ・ソーヴィニヨン、ナパ、カリフォ
ルニア

ボトル 62.00

私共の環境保護を考慮したグリーン・プログラムの
一環と致しまして、当ホテルでは、メンドーシーノ・
ワイン・カンパニーと提供を結んでおります。この
ワイン・カンパニーは北米で唯一の有機栽培、そして
酒製造過程において一切二酸化炭素を排出しないこ
とで認可されたワイナリーなのです。私共ではこのワ
イナリーからのパラドゥッチとポール・ドーランの
銘柄を、皆様に提供させて頂くことを誇りに思っ
ております。