

IN ROOM DINING

ご注文は、内線47番におかけください

ワイン

	<u>Glass 5 oz</u>	<u>Bottle</u>
スパークリング		
Domaine Chandon, Brut	17	80
Pierre Sparr Cremant D'Alsace, NV	18	85
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive	25	125
Champagne, Drappier, 'Carte d'or', Brut	26	125
Charles Heidsieck, Réserve	32	155
白ワイン		
Sauvignon Blanc, Whitehaven Marlborough, NZ	16	75
Picpoul de Pinet, Languedoc-Roussillon La Serre	16	75
Kahala Private Label Chardonnay Martin Ray Winery, Sonoma/Napa, CA	19	90
Riesling, Selbach, Mosel, Germany	17	80
Pinot Grigio, Il Nido, Veneto, Italy	17	80
Chardonnay, Patz & Hall, Sonoma Coast	20	95
ロゼ		
Rhone Blend, Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie, Pays d'Oc	16	75
赤ワイン		
Pinot Noir Elouan, Oregon	18	85
Pinot Noir, Melville Estate, SRH, CA	16	75
Malbec, Felino, Mendoza, Argentina	16	75
Merlot, Two Mountain, Yakima Valley, WA	18	85
Kahala Private Label Cabernet Sauvignon Martin Ray Winery, Sonoma/Napa, CA	22	105
Zinfandel, Ridge Vineyards 'Three Valleys', Sonoma, CA	21	100



IN ROOM DINING

ご注文は、内線47番におかけください

ミニバー

ジュース・水

Hawaiian Sun Passion Orange	7
Hawaiian Sun Guava Nectar	7
Hawaiian Volcanic Still Water	10
Hawaiian Volcanic Sparkling Water	10

炭酸水

Coca Cola / Diet	7
Sprite / Zero	7
Ginger Ale	7
Club Soda	7
Tonic Water	7

ビール

クラフトビール

Lagunitas IPA	12
Kona Brewing Longboard Lager	12
Paradise Guava Lava Hard Cider	12
Bikini Blonde	12

瓶ビール

Bud Light	10
Budweiser	10
Coors Light	10
Heineken	10
Heineken 0.0	10
Asahi	12
Corona	12



IN ROOM DINING

ご注文は、内線47番におかけください

スピリッツ

375ml

Includes 3 Mixers

ウォッカ

Grey Goose 105

Tito's Handmade Vodka 65

ウィスキー

Chivas 85

Johnny Walker Black Label 110

Macallan 12 year 150

Bulleit Bourbon 85

Crown Royal 83

Jack Daniel's 68

ラム

Meyer's Dark 61

Bacardí Gold 45

ジン

Tanqueray Gin 65

Bombay Sapphire Gin 70

テキーラ

Don Julio Blanco 110

Jose Cuervo Gold 50

コニャック

Remy Martin VSOP 110

スペシャリティー

Grand Marnier 95

Bailey's Irish Cream 85

Kahlua 60

IN ROOM DINING

朝食 6:30 AM - 11:00 AM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

The Kahala Grand Breakfast

カハラグランドブレイクファースト

フレンチオムレツ、ブラックウィンタートリュフとパルメザンチーズ
メインロブスターテールの冷製とグリビッシュソース
クリスピーアップルウッズモークベーコン
アボカドトースト、ライ麦ブレッドとハーブのサラダ
グリーンアスパラガスとエンダイブの冷製
ヨーグルトパフェ、リリコイカード、自家製グラノーラと季節のベリー類
パパイアとライム
ブリオッシュロール、デボンシャークリーム、アイランドジャム&ジェリー各種
搾りたてのオレンジジュース | ハンドドリップコーヒー

\$100

ご予約は1日前までにお電話にてお申込み下さい

モーニングブースト

オマオマオ Ōma'oma'o 14
ケール、パインナップル、セロリ、現地産ターメリック
ウラウラ 'Ula'Ula 14
赤ビート、青りんご、フェンネル、生姜
絞りたてオレンジジュース Fresh Orange Juice 14
フルーツジュース Fruit Juices 7
オレンジ(Orange)、グレープフルーツ(Grapefruit)
パインナップル(Pineapple)、クランベリー(Cranberry)
リンゴ(Apple)、トマト(Tomato)、ポッグ(POG)
またはグアバ(Guava)

ホットティー Hot Tea 7
煎茶(Sencha)、カモミール(Chamomile)、アールグレイ(Earl Grey)
ミントバーベナ(Mint)、イングリッシュブレイクファースト(English Breakfast)
コーヒーポット (小) Small Coffee Pot 15
コーヒーポット (大) Large Coffee Pot 20
エスプレッソ Espresso 8
ホットチョコレート Hot Chocolate 8


メイン

アイランドパパイア Papaya 16 GF | NF | DF | EF
はピンクグレープフルーツ Pink Grapefruit 12 GF | NF | DF | EF
季節のフルーツの盛り合わせ Sliced Fruit 19 GF | NF | DF | EF
スティールカットのオーツ麦 Steel-Cut Oats 18 GF | NF | DF | EF
クリームオブウィート Cream of Wheat 16 GF | NF | DF | EF
フルーツ入りオーバーナイトオーツ麦 Overnight Oats with Fruit 17
低脂肪グラノーラと乾燥フルーツ Granola with Dried Fruit 17
ペイストリーバスケット Pastry Basket 16
ペイストリーの盛り合わせ、淹れたてのコーヒー
ナチュラル・ヨーグルトまたはフルーツ・ヨーグルト Natural or Fruit Yogurt 12

フレッシュスタート

アイランドパパイアサンライズ Papaya Sunrise 22 GF | EF
ハワイ産パパイア (ハーフ)、ギリシャヨーグルト、チアシード、バナナ、ベリー、ココナッツアーモンドグラノーラ
ハワイアンスタイルアサイボウル Acai Bowl 22 GF | DF | EF
バナナ、ベリー、自家製グラノーラ
アイランドスタイルアボカドトースト Avocado Toast 24 NF | DF | EF
ブラッケンドハワイアンアヒ、スマッシュドハスアボカド、カイワレ大根、ミックスグリーン

ザ・コンチネンタル CONTINENTAL BREAKFAST 34
ペイストリーの盛り合わせ、季節のカットフルーツ、コーヒー&ジュース

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

朝食 6:30 AM - 11:00 AM
ご注文は、内線47番におかけください


GF = グルーテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー


スクランブルエッグブラックウィンタートリュフ NF “ŒUF BROUILLÉS”

フレンチスタイルソフトスクランブルワイアルア産卵
フレッシュブラックウィンタートリュフと自家製フォカッチャ
57


ホームスタイル

ハッシュブラウン、シェフ特製ポテト料理または、白米/玄米

 スイートバターポーチドロブスターベネディクト Lobster Benedict 48 NF
ケアホレ産ロブスター、ポーチドワイアルア産卵、ほうれん草、アスパラガスのグリル焼き、タロ芋イングリッシュマフィン、オランダーズソース

 プルメリアオムレツ Plumeria Omelet 29 GF | NF
全卵、または卵白、ハマクア産マッシュルーム、ハム、ピーマン、玉ねぎ、ほうれん草、モンレージャックチーズ

クラシックエッグスベネディクト Eggs Benedict 29 NF
カナディアンベーコン、ポーチドワイアルア産卵、トーストイングリッシュマフィン、オランダーズソース

 ハワイアンスタイルエッグベネディクト Hawaiian Style Eggs Benedict 31 NF
カルアポーク、ほうれん草、ロミロミトマト、ワイアルア産卵のポーチドエッグ、タロのイングリッシュマフィン、オランダーズソース

朝食セット

和朝食弁当 "Japanese" Breakfast Bento 52

季節のスライスフルーツ、ローカルパイヤ、リコイヨーグルトパフェ
アヒとハマチの刺身、カハラシグニチャー薄焼きパンケーキ
ワイアルア産卵のポーチドエッグ、お味噌汁、白米
ニュージーランド産鮭のグリル、お漬物


アップカントリーブレックファースト

Upcountry Breakfast 54

季節のフルーツの盛り合わせ
お好みのスタイルに調理した卵2個
ベーコン、ハム、リンクソーセージまたはポルトガルソーセージ
ハッシュブラウンポテト、シェフ特製ポテト料理または白米/玄米、
ホホワイトブレッド、オーガニックウイートブレッドまたは
グルーテンフリーブレッド
お好みのジュース・淹れたてのコーヒー

グリル料理

メープルバターまたはココナッツバターシロップ

 カハラシグニチャー薄焼きパンケーキ Thin Pancakes 23 NF

バターミルクパンケーキ Buttermilk Pancakes 23 NF

バナナパンケーキ Banana Pancakes 27
温かいハウビアとトーステッドマカダミアナッツ

麦芽ワッフル Malted Waffles 25 NF

餅ワッフル Mochi Waffles 23 GF | NF

ハワイアンスイートブレッド Hawaiian Sweet Bread 25 NF
フレンチトースト | *バナナの追加 5

コーンビーフハッシュ Corned Beef Hash 29 NF | DF
目玉焼き、グリルドオニオンとトースト

付け合わせ

ワイアルア産卵 Two Local Eggs 12


ブレックファーストミート Breakfast Meats 11
ポルトガルソーセージ(Portuguese Sausage)
ブレックファーストリンクス(Breakfast Links)、またはベーコン(Bacon)

トースト Toast 6
ホホワイトブレッド(White)、ウイート(Wheat)
オーガニックウイート(Organic)、またはグルテンフリー(Gluten Free)

ハッシュブラウン Hash Brown 10

シェフ特製ポテト料理 Breakfast Potatoes 10

白米または玄米 White or Brown Rice 6

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

ランチ 11:30 AM - 2:00 PM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

シェアメニュー (2人前)

2名様用キャビアサービス CAVIAR SERVICE FOR TWO
レギスキャビア、温かいブリニス、チャイブ、クレームフレッシュ
パン1本追加の場合 155
205

チップス&ディップ Chips and Dip 25 NF | DF | EF
トルティーヤチップス、ワカモレ、サルサ

ベジタブルクルディテ (生野菜) プラター Vegetable Crudités Platter 38 NF
クリーミーハーブディップ

チーズ フロム アラウンド ザ ワールド Cheese From Around the World 36 NF
世界名国のチーズ、クラッカー、フランスパン、ぶどう

シャルキュトリーボード Charcuterie Board 48 NF | DF | EF
ハムやソーセージなどの各種コールドミート、ピクルス、マスタード、バゲット

オークションシーフードタワー AUCTION SEAFOOD PLATTER


アヒの刺身、サーモンとハマチ、メインロブスターテール
ズワイガニとダンジネスクラブ、ジャンボブロン、ムール貝
カクテルソース、アジアレムラードソースとポン酢
小 89 | 大 169

前菜、スープ & サラダ

 フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi 28 NF
甘醤油、オゴ (海藻)、アジアレムラードソース

ビッグアイランド産アワビのグラタン Gratin of Big Island Abalone 26 NF | EF
パセリとニンニクバター、自家製温かいバゲット


シェフ特製オニオンスープ Chef's Onion Soup 18 NF
キャラメライズオニオン、ビーフブロス、グリュイエールチーズ、クリスピーオニオン

 パパイアカップに入ったカレー風味のチキンサラダ Curry Chicken Salad in Papaya 24
鶏胸肉のグリル、カレー風味のアイオリソース、ローカル産パパイア、リンゴ、クランベリー、マカミアナッツ、ギャバグロウレタス


 ハワイの収穫 "Hawaiian Harvest" 18 ビーガン | GF | NF | DF | EF
グリーンサラダ、チェリートマト、キュウリ、エンドウ豆の蔓、ヤシの芯、パパイア種子ドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10
(items may change due to seasonal availability)

カハラシーザーサラダ Caesar Salad 19 NF
ベビーロメインレタス、パルメジャンチーズ、ガーリッククルトン、アンチョビドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10

ビーチハウスサラダ Beach House Salad 35 GF | NF
ポーチドジャンボブロン、カニ、アボガド、固ゆでワイアルア産卵、アスパラガス、ハマクア産トマト
キュウリ、レタス、ソースルイ

 **アイランド弁当ボックス KAHALA SIGNATURE BENTO**
アヒポケむすび、みそ焼きバターフィッシュ、クラ産野菜
リブアイスステーキ、ショウガとネギのジャスミンライス
チョコレートマカデミアタルト

47

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます


IN ROOM DINING

ランチ 11:30 AM - 2:00 PM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

ローカルスペシャルティ

"ステーキのフリッツ" アンガスビーフフリブアイのグリル 11oz "Steak Frites" Ribeye 11oz 70 NF | EF
季節の野菜、赤ワインソース、フライドポテト

 プルメリアビーチハウスとんかつ Pork Tonkatsu 31 NF | DF
とんかつ6オンス、フレッシュジャパニーズパン粉、キャベツ、ソースルイ、お味噌汁、白米
とんかつソース、イングリッシュマスタード

カハラロコモコ Kahala Loco Moco 30 NF | DF
和牛ハンバーグステーキ、ジンジャーエシャロットライス、マウイ産スイートオニオン、ハマクア産マッシュルーム、ワイアルア産卵 (お好み)

 味噌焼きバターフィッシュ Broiled Misoyaki Butterfish 45 GF | NF | EF
ハマクア産マッシュルーム、祭りライス、酢漬生姜のブルブランソース、スチームマウンテンビューファームス産ベビーパクチョイ

ハワイアンシーフェットチーネ Hawaiian Sea Fettuccine 32 NF | EF
フレッシュキャッチ、ジャンボブロン、ハマクア産ローストニンニクマッシュルーム、ほうれん草
白ワインクリームソース、パルメザンチーズ

 中華鍋で揚げたクリスピーな海老 Crispy Wok Fried Prawns 42 NF | DF | EF
野菜炒め、チキンファットライス

グリルドベジタブルと穀類のどんぶり Vegetable Grain Bowl 28 ビーガン | DF | EF
暖かい大麦のサラダ、マカデミアナッツのベストソース、ホー農場のチェリートマト、アボカド、ミックスグリーン
バルサミコドレッシング、グリルしたズッキーニ、ピーマン、茄子、ポートベローマッシュルーム

カハラサイミン Kahala Saimin 26 NF | DF
マウンテンビューファームスの醤油煮込み豚バラ肉、ワイアルア産卵のポーチドエッグ、蒲鉾、タケノコ、モヤシ、ネギ
鶏ガラと豚骨のだし汁


ピザ

お好みピザ Design Your Own Pizza 25
(トッピング1種類に付き\$2追加)
ピーマン(Bell Peppers)、マッシュルーム(Mushrooms)、オニオン(Onions)、オリーブ(Olives)、パイナップル(Pineapple)
ハム(Ham)、ペパロニ(Pepperoni)、トマト(Tomatoes)

マルゲリータピザ Margherita Pizza 27
モツアレラチーズ、フレッシュトマト、バジル

サンドウィッチ

フライドポテト(French Fries)、サツマイモのフライドポテト(Sweet Potato Fries)、またはサラダ (小) (Small Salad)

 ザ・カハラバーガー The Kahala Burger 30 NF
和牛ビーフ、ホホワイトCHEDダーチーズ、カハラソース、トマト、レタス、トーステッドプリオッシュ

ブラッダーデーブズタロバーガー Bruddah Dave's Taro Burger 28 ビーガン | GF | NF | DF | EF
グリルドタロバーガー、ローステッドポータベロマッシュルーム、メルテッドダイヤチーズ、トマト、アップカントリーサラダ、バルサミコドレッシング

マウイヌイ鹿肉バーガー Maui Nui Venison Burger 34 NF
パイナップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアルア産トンメチーズ、ディジョンネーズ、カワマトマト、レタス、トーストしたプリオッシュ

チキンサンドイッチ Chicken Sandwich 26 NF
鶏胸肉のフライ、チボトレアイオリ、ピクルス、玉ねぎ、レタス、トマト、プリオッシュパン

ローストターキークラブサンドイッチ Turkey Club Sandwich 25 NF | DF
ローストターキー、ベーコン、アボガド、ロメインレタス、オーガニックウィートブレッド

付け合わせ


チキンファットライス Chicken Fat Rice 10 NF | DF | EF

白米・玄米 White or Brown Rice 7 GF | NF | DF | EF

季節のフルーツの盛り合わせ Sliced Fruit 16 GF | NF | DF | EF

スチームブロッコリー Steamed Broccoli 6 GF | NF | DF | EF

フライドポテト・サツマイモのフライドポテト French Fries or Sweet Potato Fries 10 NF | DF | EF
*トリュフトッピング(Truffle) 時価

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

“間食” 2:00 PM - 5:30 PM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルーテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

前菜

枝豆 Edamame 14 ビーガン | GF | NF | DF | EF
蒸した枝豆、ハワイアン岩塩

シェフ特製フライドポテト Chef's Loaded Fries 14 NF
玉ねぎのキャラメリゼ、ホワイトCHEDDARチーズ、シークレットソース

🌸シェフ特製オニオンスープ Chef's Onion Soup 18 NF
キャラメライズオニオン、ビーフブロス、グリュイエールチーズ、クリスピーオニオン

🌸フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi 28 NF
甘醤油、オゴ(海藻)、アジアレムラードソース

ビッグアイランド産アワビのグラタン Gratin Abalone 26 NF | EF
パセリとニンニクバター、自家製温かいバゲット

🌸ハワイの収穫 “Hawaiian Harvest” 18 ビーガン | GF | NF | DF | EF
グリーンサラダ、チェリートマト、キュウリ、エンドウ豆の蔓、ヤシの芯、パパイヤ種子ドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10
(items may change due to seasonal availability)

カハラシーザーサラダ Caesar Salad 19 NF
ベビーロメインレタス、バルメジャンチーズ、ガーリッククルトン、アンチョビドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10

ビーチハウスサラダ Beach House Salad 35 GF | NF
ポーチドジャンボブロン、クラブ、アボガド、固ゆでワイアレア産たまご、アスパラガス
ハマクア産トマト、キュウリ、レタス、ソースライ

メイン

“ステーキのフリッツ” アンガスビーフリブアイのグリル 11oz “Steak Frites” Ribeye 11oz 70 NF | EF
季節の野菜、赤ワインソース、フライドポテト

🌸プルメリアビーチハウスとんかつ Pork Tonkatsu 31 NF | DF
とんかつ6オンス、フレッシュジャパニーズパン粉、キャベツ、ソースライ、お味噌汁、白米
とんかつソース、イングリッシュマスタード

🌸中華鍋で揚げたクリスピーな海老 Crispy Wok Fried Prawns 42 NF | DF | EF
野菜炒め、チキンファットライス

グリルドベジタブルと穀類のどんぶり Vegetable Grain Bowl 28 ビーガン | DF | EF
暖かい大麦のサラダ、マカデミアナッツのベストソース、ホー農場のチェリートマト、アボカド、ミックスグリーン
バルサミコドレッシング、グリルしたズッキーニ、ピーマン、茄子、ポーチドマッシュルーム

カハラサイミン Kahala Saimin 26
マウンテンビューファームスの醤油煮込み豚バラ肉、ワイアレア産卵のポーチドエッグ、蒲鉾、タケノコ、モヤシ、ネギ
鶏ガラと豚骨のだし汁

サンドウィッチ

フライドポテト(French Fries)、サツマイモのフライドポテト(Sweet Potato Fries)、またはサラダ (小) (Small Salad)

🌸ザ・カハラバーガー The Kahala Burger 30 NF
和牛ビーフ、ホワイトCHEDDARチーズ、カハラソース、トマト、レタス、トーステッドプリオッシュ

ブラッダーデーブズタロバーガー Bruddah Dave's Taro Burger 28 ビーガン | GF | NF | DF | EF
グリルダタロバーガー、ローステッドポータベロマッシュルーム、メルテッドダイヤチーズ、トマト、アップカントリーサラダ、バルサミコドレッシング

マウイヌイ鹿肉バーガー Maui Nui Venison Burger 34 NF
パイナップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアレア産トンメチーズ、ディジョンネーズ、カワマトマト、レタス、トーストしたプリオッシュ

チキンサンドイッチ Chicken Sandwich 26 NF
鶏胸肉のフライ、チポトレアイオリ、ピクルス、玉ねぎ、レタス、トマト、プリオッシュパン

ローストターキークラブサンドイッチ Turkey Club Sandwich 25 NF | DF
ローストターキー、ベーコン、アボガド、ロメインレタス、オーガニックウィートブレッド

🌸 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

ディナー 5:30 PM - 10:00 PM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

シェアメニュー (2人前)

2名様用キャビアサービス CAVIAR SERVICE FOR TWO
レギスキャビア、温かいブリニス、チャイブ、クレームフレッシュ
キャンパン1本追加の場合 155
205

チップス&ディップ Chips and Dip 25 NF | DF | EF
トルティーヤチップス、ワカモレ、サルサ

ベジタブルクルディテ (生野菜) プラター Vegetable Crudités Platter 38 NF
クリーミーハーブディップ

チーズ フロム アラウンド ザ ワールド Cheese From Around the World 36 NF
世界名国のチーズ、クラッカー、フランスパン、ぶどう

シャルキュトリーボード Charcuterie Board 48 NF | DF | EF
ハムやソーセージなどの各種コールドミート、ピクルス、マスタード、バゲット


オークションシーフードタワー AUCTION SEAFOOD PLATTER

アヒの刺身、サーモンとハマチ、メインロブスターテール
ズワイガニとダンジネスクラブ、ジャンボブロン、ムール貝
カクテルソース、アジアンレムラードソースとポン酢
小 89 | 大 169

前菜、スープ & サラダ

 フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi 28 NF
甘醤油、オゴ (海藻)、アジアンレムラードソース

ビッグアイランド産アワビのグラタン Gratin of Big Island Abalone 26 NF | EF
パセリとニンニクバター、自家製温かいバゲット

 シェフ特製オニオンスープ Chef's Onion Soup 18 NF
キャラメライズオニオン、ビーフブロス、グリュイエールチーズ、クリスピーオニオン


 ハワイの収穫 "Hawaiian Harvest" 18 ビーガン | GF | NF | DF | EF
グリーンサラダ、チェリートマト、キュウリ、エンドウ豆の蔓、ヤシの芯、パパイア種子ドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10
(items may change due to seasonal availability)

カハラシーザーサラダ Caesar Salad 19 NF
ベビーロメインレタス、バルメジャンチーズ、ガーリッククルトン、アンチョビドレッシング
*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14 | *追加: 豆腐(Tofu) 10

ビーチハウスサラダ Beach House Salad 35 GF | NF
ポーチドジャンボブロン、カニ、アボガド、固ゆでワイアルア産卵、アスパラガス、ハマクア産トマト
キュウリ、レタス、ソースルイ

アイランド弁当

コナ Kona 89
アヒポケむすび、グリーンサラダ、車海老の揚げ物、ミニサイズのビーフテンダーローイン、メインロブスター
マウナルア Maunaloa 69
アヒポケむすび、マグロのお刺身、グリーンサラダ、ミニサイズのビーフテンダーローイン、本日の鮮魚

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

ディナー 5:30 PM - 10:00 PM
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルーテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー


メイン

"ステーキのフリッツ" "Steak Frites" NF | EF


ソースの選択: クリーミーワイマナロのグリーンペッパー(Green Peppercorn)、ハワイアンベアネーズ(Béarnaise)、レッドワイン(Red Wine)
季節の蒸野菜とフライドポテト付

アンガスビーフリアイのグリル 11オンス Beef Ribeye 11oz 70

アンガスビーフテンダーローインのグリル 7オンス Beef Tenderloin 7oz 72

 プルメリアビーチハウス とんかつ Pork Tonkatsu 40 NF | DF

とんかつ8オンス、新鮮なパン粉、キャベツ、ソースルイ、お味噌汁、白米、とんかつソース、イングリッシュマスタード

 ノースショア ルドビコファームのハーフチキン Half Roasted Chicken 40 NF | DF

ホーファーム産ロングビーンズ、ポテトのピュレ、ナチュラルチキンの肉汁

 味噌焼きバターフィッシュ Misoyaki Butterfish 45 GF | NF | EF

ハマクア産マッシュルーム、祭りライス、酢漬生姜のブルブランソース、スチームマウンテンビューファーム産ペビーパクチョイ

ハワイアンシーフェットチーネ Hawaiian Sea Fettuccine 32 NF | EF

フレッシュキャッチ、ジャンポブロン、ハマクア産ローストニンニクマッシュルーム、ほうれん草、白ワインクリームソース、パルメザンチーズ

 中華鍋で揚げたクリスピーな海老 Crispy Wok Fried Prawns 42 NF | DF | EF

野菜炒め、チキンファットライス

グリルドベジタブルと穀物のどんぶり Vegetable Grain Bowl 28 ビーガン | DF | EF

温かい大麦のサラダ、マカデアナッツのペストソース、ホーファームのチェリートマト、アボカド、ミックスグリーン
バルサミコドレッシング、グリルしたズッキーニ、ピーマン、茄子、ポータベロマッシュルーム

カハラサイミン Kahala Saimin 26 NF | DF

マウンテンビューファームスの醤油煮込み豚バラ肉、ワイアルア産卵のポーチドエッグ、蒲鉾、タケノコ、モヤシ、ネギ
鶏ガラと豚骨のだし汁

ピザ

お好みピザ Design Your Own Pizza 25

(トッピング1種類に付き\$2追加)

ピーマン(Bell Peppers)、マッシュルーム(Mushrooms)、オニオン(Onions)、オリーブ(Olives)、パイナップル(Pineapple)
ハム(Ham)、ペパロニ(Pepperoni)、トマト(Tomatoes)

マルゲリータピザ Margherita Pizza 27

モツアレラチーズ、フレッシュトマト、バジル

サンドウィッチ

フライドポテト(French Fries)、サツマイモのフライドポテト(Sweet Potato Fries)、またはサラダ (小) (Small Salad)

 ザ・カハラバーガー The Kahala Burger 32 NF

和牛ビーフ、ホワイトチェダーチーズ、カハラソース、トマト、レタス、トーステッドプリオッシュ

ブラッダーデーズタロバーガー Bruddah Dave's Taro Burger 30 ビーガン | GF | NF | DF | EF

グリルドタロバーガー、ローステッドポータベロマッシュルーム、メルテッドダイヤチーズ、トマト、アップカントリーサラダ、バルサミコドレッシング

マウイヌイ鹿肉バーガー Maui Nui Venison Burger 34 NF

パイナップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアルア産トンメチーズ デイジョンネーズ、カワマタトマト、レタス、トーストしたプリオッシュ

ローストターキークラブサンドウィッチ Turkey Club Sandwich 26 NF | DF

ローストターキー、ベーコン、アボガド、ロメインレタス、オーガニックウィートブレッド

付け合わせ

チキンファットライス Chicken Fat Rice 10 NF | DF | EF


白米・玄米 White or Brown Rice 7 GF | NF | DF | EF

季節のフルーツの盛り合わせ Sliced Fruit 16 GF | NF | DF | EF

スチームブロッコリー Steamed Broccoli 6 GF | NF | DF | EF

フライドポテト・サツマイモのフライドポテト French Fries or Sweet Potato Fries 10 NF | DF | EF

*トリュフトッピング(Truffle) 時価

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます

IN ROOM DINING

お子様用メニュー (12才まで)
ご注文は、内線47番におかけください


GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

朝食 6:30 AM - 11:00 AM

麦芽ワッフル House Made Malted Waffles 16 NF

フレンチトースト French Toast 16 NF

バターミルクパンケーキ Buttermilk Pancakes 16
メープルバター付き

 カハラシグニチャー薄焼きパンケーキ Thin Pancakes 16 NF
メープルバター付き

チーズオムレツ Cheese Omelet 18 GF | NF


卵1個 One Egg 18 GF | NF | DF
ポテトと朝食用のミートの選択付き

終日 11:30 AM - 10:00 PM

季節のグリーンサラダ Seasonal Green Salad 12 ビーガン | GF | NF | DF | EF

スパゲッティ Spaghetti 16 NF | EF
トマトソースまたはバター&チーズソースの選択

ケイキバーガー Keiki Burger 18 NF
フレンチフライ、チーズ入りまたはチーズ無し

 クリスピーアイランドスタイルチキンナゲット Chicken Bites 18 NF
ブロッコリー、白米または玄米付き

ステーキ Grilled Beef 25 GF | NF | DF | EF
蒸し野菜と玄米付き

鶏肉のグリル焼き Grilled Chicken 22 GF | NF | DF | EF
蒸し野菜と玄米付き

新鮮な白身魚のグリル焼き Grilled Fresh Catch 22 GF | NF | DF | EF
蒸し野菜と玄米付き

お飲み物 (6オンス)

オレンジジュース Orange Juice 6

アップルジュース Apple Juice 6

ミルク Milk 6


ソフトドリンク Soft Drinks 6

デザート

トロピカルフルーツカップ Tropical Fruit Cup 8

ホットファッジサンデー Hot Fudge Sundae 6
チョコレートチップクッキー付き

アイスクリーム (1 スcoop) Ice Cream (1 Scoop) 6
チョコレートまたはバニラ

 = カハラ周年記念クラシック


お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます


IN ROOM DINING


デザート&コーヒー
ご注文は、内線47番におかけください

GF = グルテンフリー | NF = ナッツフリー | DF = デイリーフリー | EF = エッグフリー

スイートエンディング

 カハラチョコレートムースケーキ Chocolate Mousse Cake 16 NF
クイアダークチョコレートムース&チョコレートシフォン

 カハラクラシック・ココナッツケーキ Classic Coconut Cake 16
ハウピアクリーム、バニラシフォン、細かく刻んだココナッツ

 カハラシグニチャーブレッドプディング Signature Bread Pudding 16
クレームアングレーズ

コットンチーズケーキ&ストロベリー Cotton Cheesecake & Strawberries 15 NF

ハワイアンバニラクリームキャラメル Hawaiian Vanilla Crème Caramel 15 NF | EF

リリコイタルト Lilikoi Tart 16
パッションフルーツクリーム、マカダミアナッツクラスト

トロピカルシャーベット Tropical Sorbet 14 ビーガン | GF | NF | DF | EF
マンゴ、グアバ、リリコイ、ココナッツ

アイスクリーム Ice Cream 14
3スクープ：バニラ、チョコレート、コーヒー、マカダミアナッツから

旬のフレッシュフルーツスライス Fresh Fruit 19 ビーガン | GF | NF | DF | EF

ホットティー

7

煎茶 Japanese Sencha

カモミール Chamomile

アールグレー Earl Grey

ミントバーベナ Local Mint Verbena

イングリッシュブレックファースト Local English Breakfast

コーヒー

コーヒーポット (小) Hawaiian Paradise Coffee Small Pot 15


コーヒーポット (大) Hawaiian Paradise Coffee Large Pot 20

エスプレッソ Espresso 8

カフェ・マキアート Café Macchiato 8

カプチーノ Cappuccino 8

カフェ・ラテ Café Latte 8

 = カハラ周年記念クラシック

お会計の際は、20%のチップ、\$10のデリバリー料金、及び税金が加算されます
*食肉、魚介類、卵の生食は有毒、有害な微生物による食中毒のリスクを高めます