

# IN ROOM DINING

ご注文は、内線47番におかけください

## ワイン

<b>スパークリング</b>	<u>Glass 5 oz</u>	<u>Bottle</u>
Domaine Chandon, Brut	19	95
Robert Hall, Grenache Blanc Paso Robles, CA	22	105
Champagne, Veuve Clicquot Yellow Label, Brut	33	165
<b>白ワイン</b>		
Riesling, Selbach, Mosel, Germany	17	80
Sauvignon Blanc, Matua Marlborough, New Zealand	16	80
Pinot Grigio, Alois Lageder, 'Terra Alpina' Vigneti delle Dolomiti, 2024	17	80
Kahala Private Label Chardonnay Martin Ray Winery, Sonoma Coast CA 2023	19	90
Chardonnay, Grgich Hills, Napa CA, 2022	26	130
<b>ロゼ</b>		
Margerum 'Riviera Rosé' Santa Barbara, CA, 2024	18	90
<b>赤ワイン</b>		
Pinot Noir, Melville Estate, SRH, CA	28	140
Pinot Noir, Bezel by Cakebread, CA	21	90
Malbec, Felino, Mendoza, Argentina	16	75
Robert Hall, Artisan Merlot Paso Robles, CA	18	85
Kahala Private Label Cabernet Sauvignon Martin Ray Winery Sonoma/Napa, CA	26	125
Cabernet Sauvignon, Obsidian Ridge Red Hills, Lake County	20	95



# 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
Sparkling Water	8

### 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

### 瓶ビール

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

## The Kahala Grand Breakfast

### カハラグランドブレックファースト

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  
パパイヤとライム  
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 15  
ケール、パイナップル、セロリ、現地産ターメリック  
ウラウラ 'Ula'Ula 15  
赤ピート、青りんご、フェネル、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 8  
オレンジ(Orange)、グレープフルーツ(Grapefruit)  
パイナップル(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)  
ミントマキ(Mint)、イングリッシュブレックファースト(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

アイランドパパイヤ 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

アイランドパパイヤサンライズ Papaya Sunrise 22 GF | EF  
ハワイ産パパイヤ (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 26 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

## 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

 ステーキと卵 Steak and Eggs 51 NF  
10オンス ストリップロイン、ワイアルア産卵

 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

## 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、ローカルパイア、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、  
ホワイトブレッド、オーガニックウィ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  
ホワイトブレッド(White)、ウィート(Wheat)  
オーガニックウィート(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  
220

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


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・フリット Steak Frites 46 NF | DF | EF  
ストリップロイン 10 oz、赤ワインデミグラスソース、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、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

ショートトリブのロコモコ Short Rib Loco Moco 40 NF  
ショートトリブ6オンス、白米、マウイ産甘玉ねぎ、ハマクア産キノコ、地元産卵（お好みの調理法）、韓国風キノコ玉ねぎグレイビー

 味噌焼きバターフィッシュ Broiled Misoyaki Butterfish 48 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


## 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、トーステッドブリオッシュ

ポートベローマッシュルームバーガー Mushroom Burger 29 NF  
スイスチーズ、ソテーした玉ねぎとピーマン、トリュフアイオリ、ブリオッシュパンズ

チキンサンドイッチ Chicken Sandwich 27 NF  
鶏むね肉、チポトレアイオリソース、ピクルス、玉ねぎ、レタス、トマト、ブリオッシュパン

ローストターキークラブサンドウィッチ Turkey Club Sandwich 25 NF | DF  
ローストターキー、ベーコン、アボカド、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


生姜とネギのジャスミンライス Ginger 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 19 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  
キャラメリゼオニオン、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

🌸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、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、クラブ、アボガド、固ゆでワイアルア産たまご、アスパラガス  
ハマクア産トマト、キュウリ、レタス、ソースルイ

## メイン

ステーキ・フリット Steak Frites 46 NF | DF | EF  
ストリップロイン 10 oz、赤ワインデミグラスソース、フライドポテト

🌸ブ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

🌸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、生姜とネギのジャスミンライス

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

## 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

ポートベローマッシュルームバーガー Mushroom Burger 29 NF  
スイスチーズ、ソテーした玉ねぎとピーマン、トリュフアイオリ、プリオッシュパンズ

チキンサンドイッチ Chicken Sandwich 27 NF  
鶏むね肉、チポトレアイオリソース、ピクルス、玉ねぎ、レタス、トマト、プリオッシュパン

ロースターキークラブサンドウィッチ Turkey Club Sandwich 25 NF | DF  
ロースターキー、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  
パン1本追加の場合 155  
220

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 Cruudités 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ボン酢  
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

 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、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

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、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、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・フリット Steak Frites 46 NF | DF | EF  
ストリップロイン 10 oz、赤ワインデミグラスソース、フライドポテト

 プルメリアビーチハウス とんかつ Pork Tonkatsu 40 NF | DF  
とんかつ6オンス、新鮮なパン粉、キャベツ、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

 フリフリチキン Huli-Huli Chicken 53 GF | NF | DF | EF  
焦がしパイナップルとコチュジャンピューレ、ブロッコリーニのグリル、パールオニオン

 味噌焼きバターフィッシュ Misoyaki Butterfish 48 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ペビーバクチョイ

 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、生姜とネギのジャスミンライス

グリル野菜のナポレオン Vegetable Grain Napoleon 28 ビーガン | DF | EF  
温かいバーリーサラダ、川俣トマト、バルサミコ酢ドレッシング、グリルズッキーニ、ピーマン、ナス  
ポートベローマッシュルーム、マカダミアナッツのベスト、ロメスコソース


## 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CHEDDARチーズ、カハラソース、トマト、レタス、トーステッドブリオッシュ

ポートベロマッシュルームバーガー Mushroom Burger 29 NF  
スイスチーズ、ソテーした玉ねぎとピーマン、トリュフアイオリ、ブリオッシュパンズ

ローストターキークラブサンドウィッチ 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


生姜とネギのジャスミンライス Ginger 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 19 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  
ハウビアクリーム、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 Cotton Cheesecake 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coop: 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
- アールグレイ Earl Grey
- ミントママキ Local Mint Mamaki
- 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