



IN ROOM DINING

ご注文は、内線 47 番におかけください

ワイン WINES

Class
5 oz Bottle

ワイン	WINES	Class	5 oz	Bottle
スパークリング	Sparkling			
Domaine Chandon, Brut		17	80	
Pierre Sparr Crement D'Alsace NV		18	85	
Champagne, Drappier, 'Carte d'or', Brut		26	125	
Domaine Chandon, Brut		17	80	
Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive		25	125	
Charles Heidsieck, Réserve		32	155	
白ワイン	White			
Riesling, Selbach, Mosel, Germany		17	80	
Sauvignon Blanc, Whitehaven Malborough, NZ		16	75	
Picpoul De Pinet, Languedoc-Roussillon Le Serre		16	75	
Chardonnay, Sandhi, Central Coast, CA		19	90	
Chardonnay, Patz & Hall, Sonoma Coast		20	95	
Pinot Grigio, Il Nido, Veneto, Italy		17	80	
ロゼ	Rosé			
Rhone Blend, Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie, Pays d'Oc		16	75	
赤ワイン	Red			
Pinot Noir, Melville Estate, SRH, CA		21	100	
Merlot, Two Mountain, Yakima Valley, WA		18	85	
Malbec, Felino, Mendoza, Argentina		16	75	
Cabernet Sauvignon, Obsidian Ridge, CA		20	95	
Pinot Noir Elouan, Oregon		18	85	
Cabernet Sauvignon Blend, Stag's Leap Wine Cellars, 'Hands of Time', Napa Valley		26	125	
Malbec, Felino, Mendoza, Argentina		16	75	

スペシャルカクテル Specialty Cocktails

カハラマイタイ-1964 よりカハラの人気商品	Kahala Mai Tai	21
パカルデイゴールドラム酒、オレンジキュラソー、こんがり焼いたアーモンドのシロップ、フレッシュレモンジュース、ダークラムのフロートをトップに		
カハラリータ	The Kahalarita	20
新鮮なノバパイを使ったマルガリータ		
ココーヒートフリーズ	Coco-jito Freeze	19
ラム酒、ミント、甘さと酸っぱさが絶妙にブレンドされたココナッツのカラフアクリーム、その上にトーストしたココナッツを添えて		
ハナホウ	Hana Hou	19
ラム酒、パッションフルーツリキュール、パイナップルジュース、エルダーフラワーのシロップで作られたカハラで人気のカクテル。リラックスしてエンジョイ!		
ホワイトスピリッツ	White Spritz	19
サンジェルマンリキュール、プロセッコ、フレッシュライムジュース、フレッシュミント、ソーダ水、花とミントのガーニッシュ		
ダイヤモンドヘッドミュール	Diamond Head Mule	19
お好みのラム酒またはスミノフウオッカ、フレッシュライムジュース、自家製ジンジャーシロップ、パイナップルジュースと炭酸水		
アイランドパロマ	Island Paloma	19
メキシコで最も人気のあるドリンクに、アイランド風のひねりを加えてたカクテル。エスポーロンブランコ、グレープフルーツジュース、フレッシュライムジュースが喉の渇き癒してくれます		
フラムーン	Hula Moon	19
漬したミントにエルダーフラワーのリキュール、ジン、搾りたてのライムジュース、キュウリのレースを加えた爽やかでびりっとしたカクテル		



IN ROOM DINING

Mini Bar

ご注文は、内線 47 番におかけください

ノンアルコールビール ZERO PROOF

ブレンド Blended 14

ストロベリーマジック Strawberry Magic
Strawberries, Pineapple, Banana

ピーチキーン Peachy Keen
Peach, Coconut, Pineapple, Grenadine

マンゴーマッドネス Mango Madness
Mango, Passion Fruit, Pineapple, Coconut

カハラフルーツクラッシュ Kahala Fruit Crush
Peach, Banana, Passion Fruit, Coconut, Pineapple

スムージー Smoothies 14

Mango | Pineapple | Coconut | Raspberry | Strawberry | Peach Banana | Chocolate | Vanilla | Cappuccino

ジュース・水 Juice and Water

Hawaiian Sun Passion Orange 7

Hawaiian Sun Guava Nectar 7

Hawaiian Volcanic Still Water 10

Hawaiian Volcanic Sparkling Water 10

炭酸水 Mixers 7

Coca Cola / Diet

Sprite / Zero

Ginger Ale

Club Soda

Tonic Water

ビール BEER

クラフトビール Craft Beer 12

Lagunitas IPA

Kona Brewing Longboard Lager

Paradise Guava Lava Hard Cider

Bikini Blonde

瓶ビール Bottled

Bud Light 10

Budweiser 10

Coors Light 10

Heineken 10

Heineken 0.0 10

Asahi 12

Corona 12

スピリッツ SPIRITS 375ml

Includes 3 Mixers

ウォッカ Vodka

Grey Goose Vodka 105

Tito's Hand Made Vodka 65

ラム Rum

Meyer's Dark Rum 61

Bacardi Gold Rum 45

ウイスキー Whisky

Chivas Scotch 85

Johnny Walker Black Label Scotch 110

Macallan 12 Year Scotch 150

Bulleit Bourbon 85

Crown Royal Whisky 83

Jack Daniel Whisky 68

ジン Gin

Tanqueray Gin 65

Bombay Sapphire Gin 70

コニャック Cognac

Remy Martin VSOP 110

スペシャリティー Specialties

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, ブラックウイ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

ミモザの追加 - ローラン・ペリエ・シャンパン \$25

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, セロリー, 現地産ターメリック	コーヒーポット(小) Small Coffee Pot 15
ウラウラ 'Ula'Ula 15 赤ビート, 青りんご, フェンネル, 生姜	コーヒーポット(大) Large Coffee Pot 20
絞りたてオレンジジュース Fresh Orange Juice 15	エスプレッソ Espresso 9
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)	ホットチョコレート Hot Chocolate 8
	ホットティー Hot Tea 8 煎茶(Sencha), カモミール(Chamomile), アールグレー(Earl Grey) ミントバーベナ(Mint), イングリッシュブレックファースト(English Breakfast)

メイン


アイランドパパイア Papaya GF NF DF EF 16
はピンクグレープフルーツ Pink Grapefruit GF NF DF EF 12
季節のフルーツの盛り合わせ Sliced Fruit GF NF DF EF 19
スティールカットのオーツ麦 Steel-Cut Oats GF NF DF EF 18
クリームオブウイート Cream of Wheats NF DF EF 16
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 Cereal with Fruit 16
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 GF EF 22 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ール Acai Bowl GF DF EF 22 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 NF DF EF 24 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 The Continental 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

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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

“œuf brouillés”

NF

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 NF 48

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 GF | NF 29

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 NF 29

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 NF 31

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” 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、
ホワイブレッド、オーガニックウイートブレッドまたは
グル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 NF 23

バターミルクパンケーキ Buttermilk Pancakes NF 23

バナナパンケーキ Banana Pancakes 27

温かいハウピアとトーステッドマカダミアナッツ

麦芽ワッフル Malted Waffles NF 25

餅ワッフル Mochi Waffles GF | NF 23

 ハワイアンスイートブレッド Hawaiian Sweet Bread NF 25
フレンチトースト

 コーンビーフハッシュ Corned Beef Hash NF | DF 29

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 Eggs 12

お好みの焼き方にて

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 Browns 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



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

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 NF 205

レギスキャビア、温かいプリンス、チャイブ、クレームフレッシュ
ヤンパン | 本追加の場合 155

チップス&ディップ Chips and Dip NF | DF | EF 25

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 NF 38

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 NF 36

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 NF | DF | EF 48

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 NF 小 89 | 大 169

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
ジャンボプローン、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


前菜、スープ & サラダ

 **フライドアヒポケむすび** Fried Ahi Poke Musubi NF 28

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 NF | EF 26

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 NF 18

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

パパイヤカップに入ったカレー風味のチキンサラダ Curry Chicken Salad 24

鶏胸肉のグリル、カレー風味のアイオリソース、ローカル産パパイヤ、リンゴ、クランベリー
マカダミアナッツ、ギャバグロウレタス

 **カハラハウスサラダ** Kahala House Salad ビーガン | GF | NF | DF | EF 16

グリーンサラダ、カワマトマト、セロリシードドレッシング

*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14

カハラシーザーサラダ Kahala Caesar Salad NF 19


ペ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

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 35


ポーチドジャンボプローン、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

 **カハラシグニチャー弁当** Kahala Signature Bento 47

アヒポケむすび、みそ焼きバターフィッシュ、クラ産野菜、リブアステーキ、シヨ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



 = カハラ周年記念クラシック

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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

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ribアイのグリル 11oz "Steak Frites" Rib Eye 11oz NF|EF 70
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 Plumeria Beach House Pork Tonkatsu NF|DF 31
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、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 NF|DF 30
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、ワイアレア産卵 (お好み)

味噌焼きバターフィッシュ Broiled Misoyaki Butterfish GF|NF|EF 45
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 NF|EF 32
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 NF|DF|EF 42
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 Grilled Vegetable Grain Bowl ビーガン|DF|EF 28
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
ポータベローマッシュルーム

カハラサイミン Kahala Saimin NF|DF 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

付け合わせ

チキンファットライス Chicken Fat Rice NF|DF|EF 10 スチームブロッコリー Steamed Broccoli GF|NF|DF|EF 6
白米・玄米 White Rice or Brown Rice GF|NF|DF|EF 7 フライドポテト・サツマイモのフライドポテト
季節のフルーツの盛り合わせ Sliced Fruit GF|NF|DF|EF 16 French Fries or Sweet Potato Fries NF|DF|EF 10
*トリュフトッピング(Truffle) 時価

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 NF 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 NF 30
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

マウイヌイ鹿肉バーガー Maui Nui Venison Burger NF 34
パイナップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアレア産トメントチーズ、デジョンマヨネーズ、カワマトマト、レタス、トーストしたブリオッシュ

カハラフィッシュサンドウィッチ Kahala Fish Sandwich NF 28
マウイビール入りの衣をつけた魚のフライ、刻みレタス、ピクルスソース、トーストしたブリオッシュ

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

グリルドベジタブルパニーニ Grilled Vegetable Panini EF 25
ポータベローマッシュルーム、ズッキーニ、トマト、スイートオニオン、フレッシュモツアレラ、サンドライトマトベスト、バルサミコドリズル、フォカッチャ

 = カハラ周年記念クラシック

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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 Bowl of Edamame ビーガン | GF | NF | DF | EF 14
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 NF 14
玉ねぎのキャラメリゼ、ホワイトチェダーチーズ、シークレットソース


 フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi NF 28
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 NF | EF 26
パセリとニンニクバター、自家製温かいポゲット

カハラハウスサラダ Kahala House Salad ビーガン | GF | NF | DF | EF 16
グリーンサラダ、カワマトマト、セロリシードドレッシング
*追加:魚(Fish) 16 | *追加:チキン(Chicken) 14

 カハラシーザーサラダ Kahala Caesar Salad NF 19
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

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 35
ポーチドジャンボブロン、クラブ、アボカド、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

 シェフ特製オニオンスープ Chef's Onion Soup NF 18
キャラメライズドオニオン、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

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 NF 30
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、トースしたブリオッシュ

ブラッドデーブズタロバーガー Bruddah Dave's Taro Burger ビーガン | GF | NF | DF | EF 28
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 NF 34
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 デュジョンネーズ、カワマトマト、レタス、トーストしたブリオッシュ

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

メイン


"ステーキのフリッツ" アンガスビーフフライアイのグリル 11oz "Steak Frites" Ribeye 11oz NF | EF 70
ファーマーの季節の野菜、レッドワインソース、フライドポテト

プルメリアビーチハウス とんかつ Plumeria Beach House Pork Tonkatsu NF | DF 31
とんかつ6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

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

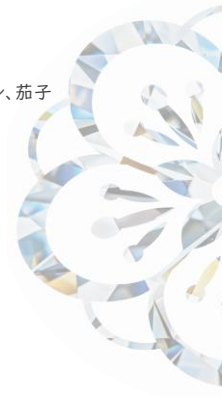
グリルドベジタブルと穀類のどんぶり Grilled Vegetable Grain Bowl ビーガン | DF | EF 28
暖かい大麦のサラダ、マカデミアナッツのベストソース、ホー農場のチェリートマト、アボカド、ミックスグリーン、バルサミコドレッシング、グリルしたズッキーニ、ピーマン、茄子
ポータベロマッシュルーム

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

 = カハラ周年記念クラシック

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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

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 NF 205

レギスキャビア、温かいプリンス、チャイブ、クレームフレッシュ

ヤンパン | 本追加の場合 155

チップス&ディップ Chips and Dip NF | DF | EF 25

トルティージャチップス、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 NF 38

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 NF 36

世界各国のチーズ、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 NF | EF 48

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 NF 小 89 | 大 169

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ボン酢


前菜、スープ & サラダ

 フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi NF 28

甘醤油、オゴ(海藻)、アジアレムラード

ビッグアイランド産アワビのグラタン Gratin of Big Island Abalone NF | EF 26

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 NF 18

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

 カハラハウスサラダ Kahala House Salad ビーガン | GF | NF | DF | EF 16

グリーンサラダ、カワマトマト、セロリシードドレッシング

*追加: 魚(Fish) 16 | *追加: チキン(Chicken) 14

カハラシーザーサラダ Kahala Caesar Salad NF 19

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

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 35

ポーチドジャンボブロン、かに、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、ソーススレ

寿司

握り寿司 Nigiri Sushi NF | DF | EF

マグロ (Ahi) - 12 | ハマチ (Hamachi) - 12 | 鮭 (Salmon) - 10

刺身盛り合わせ Sashimi Sampler NF | DF | EF 30

シェフの本日のおすすめ

寿司盛り合わせ Sushi Sampler NF | DF | EF 28

シェフの本日のおすすめ

ロール Rolls NF | DF

スパイシーアヒ (Spicy Ahi) - 20 | カニのカリフォルニア (California) - 22 | ハマチ (Hamachi) EF - 22


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

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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ribeyeのグリル 11 オンス Grilled Certified Angus Beef Ribeye 11oz 70

アンガスビーフ tenderloin のグリル 7 オンス Grilled Certified Angus Beef Tenderloin 7oz 72

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

とんかつ 8 オンス、新鮮なパン粉、キャベツ、ソース、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 Ludovico Farms Half Roasted Chicken GF | NF | EF 40

ホーファーム産ロングビーンズ、ポテトのピューレ、ナチュラルチキンの肉汁

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

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バクチョイ

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

フレッシュキャッチ、ジャンボプローン、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 NF | DF | EF 42

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 Grilled Vegetable Grain Bowl ビーガン | DF | EF 28

温かい大麦のサラダ、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
ポータベローマッシュルーム

カハラサイミン Kahala Saimin NF | DF 26

マウンテンビューファームスの醤油煮込み豚バラ肉、ワイアラ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

付け合わせ

スイートハワイアンカヌーポテト

Potato in Coconut Cream GF | DF | EF 12

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

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

季節のフルーツの盛り合わせ

Sliced Seasonal Fresh Fruit GF | NF | DF | EF 16

ポテトピューレ Potato Purée GF | NF | EF 8

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

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 NF | DF | EF 10

*トリュフトッピング (Truffle) 時価

ピザ

お好みピザ Design Your Own Pizza 25 (トッピング 1 種類につき \$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)、パインアップル (Pineapple)、ハム (Ham)
ペパロニ (Pepperoni)、トマト (Tomatoes)

マルゲリータピザ Margherita Pizza NF 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 NF 32

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、トーストしたブリオッシュ

ブラッドデーブズタロバーガー Bruddah Dave's Taro Burger ビーガン | GF | NF | DF | EF 30


グリルドタロバーガー、ローステッドポータベローマッシュルーム、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 NF 34

パインアップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアラア産トンメチーズ デイジョンネーズ、カワマトマト、レタス、トーストしたブリオッシュ

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

ロースターキー、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

 = カハラ周年記念クラシック

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19% 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

朝食 6:30 AM - 11:00 AM

麦芽ワッフル Malted Waffles NF 16

フレンチトースト French Toast NF 16

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 NF 18
メープルバター付き

チーズオムレツ Cheese Omelet GF|NF 18

卵1個 One Egg GF|NF|DF 18
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 ビーガン|GF|NF|DF|EF 12

チーズピザ Cheese Pizza NF|EF 16

スパゲッティー Spaghetti NF|EF 16
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 NF 18
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 NF 18
ブロッコリー、白米または玄米付き

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

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

新鮮な白身魚のグリル焼き Fresh Catch GF|NF|DF|EF 22
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 NF 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 GF|NF 6
チョコレートまたはバニラ


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** Kahala Chocolate Mousse Cake NF 16
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** Kahala 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** Kahala 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 NF 15

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

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 ビーガン | GF | NF | DF | EF 14

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 Sliced Seasonal Fresh Fruit ビーガン | GF | NF | DF | EF 19

ホットティー

\$8

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 Verbena

イングリッシュブレックファースト English Breakfast

コーヒー

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 7

カフェ・マキアート Café Macchiato 7

カプチーノ Cappuccino 7

カフェ・ラテ Café Latte 7

 = カハラ周年記念クラシック

カハラホテルクラシックメニューは 2024 年を通してご提供しております。

お会計の際は、19%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

