



IN ROOM DINING

ご注文は、内線 47 番におかけください

飲み物

朝食 (6:30 AM – 11:00 AM)

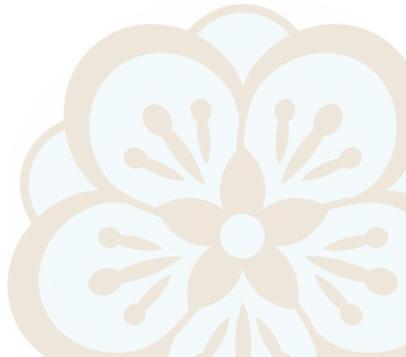
ランチ (11:30 AM – 2:00 PM)

“間食” (2:00 PM – 5:30 PM)

ディナー (5:30 PM – 10:00 PM)

デザート&コーヒー

お子様用メニュー



IN ROOM DINING

ご注文は、内線 47 番におかけください

ワイン WINES

Glass
5 oz Bottle

スパークリング Sparkling	
Domaine Chandon, Brut, CA	17 80
Gondolino, Rosé, Prosecco, Veneto	18 85
Champagne, Drappier, 'Carte d'Or', Brut	26 125
白ワイン White	
Riesling, Selbach, Mosel, Germany	17 80
Sauvignon Blanc, Whitehaven Marlborough, New Zealand	16 75
Chardonnay, Sandhi, Central	19 90
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, S.R.H, CA	21 100
Merlot, Two Mountain, Washington	18 85
Malbec, Felino, Mendoza	16 75
Cabernet Sauvignon, Obsidian Ridge, CA	20 95

ハーフボトル HALF BOTTLES

375 ml

Champagne, Billecart-Salmon, Brut, Rosé	135
Sauvignon Blanc, Kenzo, 'Asatsuyu' Napa Valley	110
Chardonnay, Kistler, 'Les Noisetiers' Sonoma	105
Rosé, Kenzo, 'Yui', Napa Valley	110
Red Blend, Kenzo, Rindo, Napa Valley	180
Bordeaux Red, Chateau Grand-Puy-Lacoste, Lacoste Borie, Pauillac	110
Bordeaux Red, Chateau Brane-Cantenac Baron de Brane, Margaux	110
Bordeaux Red, Chateau Némin, Pomerol	135

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
バ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
新鮮なパパイヤ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-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オウッカ、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

リリコイシズル Lilikoi Swizzle 19
リリコイティ、シルバーラム、リリコイピューレー
自家製シロップに搾りたてのライムジュース。
暑いトロピカルな日をさわやかにしてくれるカクテル

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。エスボロンブランコ、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渴き癒してくれます

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 10

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 10

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

ジュース・水 Juice and Water

Hawaiian Sun Passion Orange 4

Hawaiian Sun Guava Nectar 4

Hawaiian Volcanic Still Water 10

Hawaiian Volcanic Sparkling Water 10

炭酸水 Mixers 4

Coca Cola / Diet

Sprite / Zero

Ginger Ale

Club Soda

Tonic Water

ビール BEER

クラフトビール Craft Beer 10

Lagunitas IPA

Kona Brewing Longboard Lager

Paradise Guava Lava Hard Cider

瓶ビール Bottled

Bud Light 9

Budweiser 9

Coors Light 9

Asahi 10

Corona 10

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

Captain Morgan White Rum 55

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

テキーラ Tequila

Don Julio Blanco 110

Jose Cuervo Gold Tequila 50

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 14

ケール、パイナップル、セロリー、現地産ターメリック

ウラウラ 'Ula'Ula 14

赤ピート、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)

淹れたてのコーヒー Fresh Brewed Coffee 6

エスプレッソ Espresso 7

ダブルエスプレッソ Double Espresso 8

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)、アールグレイ(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またはピンクグレープフルーツ Papaya or Pink Grapefruit GF | NF | DF | EF 16

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

スティールカットのオーツ麦 Steel-Cut Oats GF | NF | DF | EF 16

クリームオブウィート 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 16

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 10

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 18

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 GF | DF | EF 18

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 20

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

 = カハラおすすめメニュー

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インタートリュフ

“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インタートリュフと自家製フォカッチャ

40

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 40

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 26

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、モント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 26

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 28

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 48

季節のスライスフルーツ、ローカルパイアヤ、リ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、イクラ、お漬物

アップカントリーブレックファースト

Upcountry Breakfast 52

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 20

バターミルクパンケーキ Buttermilk Pancakes NF 20

バナナパンケーキ Banana Pancakes 22

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 20

餅ワッフル Mochi Waffles GF | NF 20

ハワイアンスイートブレッド Hawaiian Sweet Bread NF 18
フレンチトースト

コーンビーフハッシュ Corned Beef Hash NF | DF 26

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 10

お好みの焼き方にて

ブレックファーストミート Breakfast Meats 10

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 5



= カハラおすすめメニュー

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

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 195

レギスキャビア、温かいプリニス、チャイブ、クレームフレッシュ
シャルル・エドシック・レセルブ・シャンパン | 本追加の場合 155

チップス&ディップ Chips and Dip NF | DF | EF 22

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 36

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 32

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 44

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 86 | 大 168

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 26

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 14

グリーンサラダ、カワマトマト、エシャロット、レッドワインヴィネグレットソース

*追加: 魚 (Fish) 15 | *追加: チキン (Chicken) 11

カハラシーザーサラダ Kahala Caesar Salad NF 19

ペピーロメインレタス、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) 15 | *追加: チキン (Chicken) 11

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 34

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

寿司

握り寿司 Nigiri Sushi NF | DF | EF

マグロ (Ahi) - 10 | ハマチ (Hamachi) - 10 | 鮭 (Salmon) - 9

刺身盛り合わせ Sashimi Sampler NF | DF | EF 28

シェフの本日のおすすめ

寿司盛り合わせ Sushi Sampler NF | DF | EF 26

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) - 18 | カニカマのカリフォルニア (California) - 20 | ハマチ (Hamachi) EF - 20

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 44

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



= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハラニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます

= カハラおすすめメニュー

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

ローカールスペシャルティ

"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 30
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 42
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

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 26
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、アボガド、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 8 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 6 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 Seasonal Fresh Fruit French Fries or Sweet Potato Fries NF | DF | EF 8
GF | NF | DF | EF 14 *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 28
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 30
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 24
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

ローストターキークラブサンドウィッチ Roast Turkey Club Sandwich NF | DF 22
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

グリルドベジタブルパニーニ Grilled Vegetable Panini EF 21
ポータベロマッシュルーム、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

 = 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハラニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます

 = カハラおすすめメニュー

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 8
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 10
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 26
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、自家製温かいポテト

カハラハウスサラダ Kahala House Salad ビーガン | GF | NF | DF | EF 14
グリーンサラダ、カワマトマト、シャロットレッドワインビネガレット
*追加: 魚(Fish) 15 | *追加: チキン(Chicken) 11

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) 15 | *追加: チキン(Chicken) 11

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 34
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

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 28
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 30
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、カワマトマト、レタス、トースしたブリオッシュ

ロースターキークラブサンドウィッチ Turkey Club NF | DF 22
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 30
とんかつ6オンス、新鮮なバン粉、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 26
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

 = 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます。

 = カハラおすすめメニュー

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 195

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
シャルル・エドシック・レセルブ・シャンパン | 本追加の場合 155

チップス&ディップ Chips and Dip NF | DF | EF 22

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 36

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 32

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 | EF 44

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

前菜、スープ & サラダ

フライドアヒポケむすび Fried Ahi Poke Musubi NF 26

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 Cratin 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 14

グリーンサラダ、カワマトマト、シャロットレッドワインビネガレット

*追加: 魚 (Fish) 15 | *追加: チキン (Chicken) 11

カハラシーザーサラダ Kahala Caesar Salad NF 19

ペペーロメインレタス、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) 15 | *追加: チキン (Chicken) 11

ビーチハウスサラダ Beach House Salad GF | NF 34

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、ソースルイ

寿司

握り寿司 Nigiri Sushi NF | DF | EF

マグロ (Ahi) - 10 | ハマチ (Hamachi) - 10 | 鮭 (Salmon) - 9

刺身盛り合わせ Sashimi Sampler NF | DF | EF 28

シェフの本日のおすすめ

寿司盛り合わせ Sushi Sampler NF | DF | EF 26

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) - 18 | カニのカリフォルニア (California) - 20 | ハマチ (Hamachi) EF - 20

アイランド弁当

コナ Kona 88

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 68

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

 = 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハラニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます。

 = カハラおすすめメニュー

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

アンガスビーフリブアイのグリル 11 オンス Grilled Certified Angus 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 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 38

とんかつ 8 オンス、新鮮なパン粉、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

 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

ホーフーム産ロングピーンズ、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 42

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 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物のどんぶり Grilled Vegetable Grain Bowl ビーガン | DF | EF 26

温かい大麦のサラダ、マカデミアナッツのペストソース、ホーフームのチェリートマト、アボカド、ミックスグリーン、パ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 10

チキンファットライス Chicken Fat Rice NF | DF | EF 8

白米・玄米 White Rice or Brown Rice GF | NF | DF | EF 6

季節のフルーツの盛り合わせ

Sliced Seasonal Fresh Fruit GF | NF | DF | EF 14

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 8

*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 | 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 28

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

ブラッダー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、パ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 30

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 22

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

 = 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地域の組織に寄付されます。

 = カハラおすすめメニュー

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 14
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

コットンチーズケーキ&ストロベリー Cotton Cheesecake & Strawberries NF 14

ハワイアンバニラクリームキャラメル Hawaiian Vanilla Crème Caramel NF | EF 14

リリコイタルト Lilikoi Tart 14
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 12
マンゴ、グアバ、リリコイ、ココナッツ

アイスクリーム Ice Cream 12
3スクープ:バニラ、チョコレート、コーヒー、マカデミアナッツから

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 14

ホットティー

\$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 Verbena

イングリッシュブレックファースト English Breakfast

コーヒー

エスプレッソ Espresso 7

ダブルエスプレッソ Double Espresso 8

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

 = カハラおすすめメニュー

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 8

フレンチトースト French Toast NF 8

バターミルクパンケーキ Buttermilk Pancakes 8
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 8
メープルバター付き

チーズオムレツ Cheese Omelet GF|NF 10

卵1個 One Egg GF|NF|DF 10
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 4

チーズピザ Cheese Pizza NF|EF 10

スパゲッティー Spaghetti NF|EF 10
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 12
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 12
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 4

アップルジュース Apple Juice 4

ミルク Milk 2

ソフトドリンク Soft Drinks 2

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 5
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 4
チョコレートまたはバニラ