

その場で切り分ける肉料理

ローズマリーとハワイアンソルトをまぶ
したプライムリブ *
肉汁のソース、ホースラディッシュ
クリームを添えて

ポークロインのロースト
オレンジと醤油グレイズで

ルアウ エリア

フリフリチキン

パイナップルレリッシュ、コリアン
ダー

カルアピッグ

モロカイ島産のサツマイモとトース
トしたココナッツを添えて

ラウラウ

ロミ カムエラ トマトレリッシュと
一緒に

シーフード&寿司

アラスカ産ズワイガニの蟹脚
スチームまたは冷製

グースポイント産生牡蠣 *

カクテルソース、ミニョネットソー
スと一緒に

ハバポケ *

アヒ（マグロ）& その日の鮮魚の刺
身、マウイオニオン、ネギ、オゴ
（海藻）、イナモナ（ククイナッ
ツ）、ハワイアンソルト

シュリンプカクテル

リリコイ カクテルソース

スパイシー タコポケ

マウイオニオン、ネギ、オゴ（海
藻）

シェフがその場で作る手巻き寿司 *

サーモンとナイラギ（カジキ）の刺身 *
醤油、わさび、生姜の甘酢漬け

カリフォルニアロール

握り寿司 *

アヒ（マグロ）、エビ、サーモン

温かいお料理

中華鍋で炒めた揚げ豆腐とピリ辛インゲ
ン

ノースショア ガーリックシュリンプ
タイバジル風味

チャーシュー

中華ソーセージの炒飯
卵、たまり醤油、タマネギ、ネギ、
グリーンピース

ハイアット特製ガーリックフライドチキ
ン 甘辛醤油風味

チリガーリックヌードル

ハワイ産製麺、唐辛子、ニンニク、
たまり醤油、ネギ、ゴマ

ハワイカイスweetコーン、ケール、し
めじのソテー

ハーブロースト クリーマーポテト

味噌サーモン

生姜の甘酢漬け、ネギ

アスパラガスのロースト
オレンジゼスト、焦がしバターソー
ス、飴がけにしたマカダミアナッツ

パシフィックリム シーフードチャウダー

ライス

冷たいお料理

ピピカウラ ポケ（ビーフジャーキーのポケ）
チェリートマト、レッドオニオン、
唐辛子、コリアンダー

冷奴
チリガーリックソースとネギ

自家製ロミサーモン（ハワイの伝統料理）

フレッシュポイ（ハワイの伝統料理）

トリュフ風味のマカロニサラダ

枝豆ポケ

チャイニーズ チキンサラダ
レタス、ミックスグリーン、赤キャベツ、ニンジン、揚げワンタン、セサミジンジャードレッシング

自分で作るサラダ： そうめん | ワイポリ
産ミックスグリーン | 蕎麦
ドレッシング
そばつゆ | 和風 | ランチ | 柚子ヴィネグレット
トッピング
ハワイ産キュウリのスライス | ホー
ファーム産チェリートマト | ニン
ジン | ローストしたビーツ | ハワイ産
ニンジャラディッシュ | ネギ | もやし | クルトン

デザート

自分で作るアイスクリームサンデー
各種トッピングと一緒に

チョコレート ファウンテン
ストロベリー、マシュマロ、プレッ
ツェル、ブラウニーにチョコレート
をからめて

ミニ ココナッツ クリームブリュレ

ハウピア（ハワイの伝統料理）

パイナップル アップサイドダウンケーキ

バター餅

シェフヘンリーの季節の特製デザート