

# HAWAII HALEKULANI FAIR 2024

## ハワイ ハレクラニフェア ～15TH ANNIVERSARY～

2024年5月1日(水)～6月30日(日)

### “ジョイズ・スペシャル” サンドイッチ

“Joy's Special” Sandwich **¥ 3,200**

カニとアボカド、ベーコン、卵などを全粒粉のパンではさんだ贅沢なサンドイッチです。



### “ロコモコ” デミグラスソース

フライドライスケーキと目玉焼き添え

Loco Moco with Fried Rice Cake **¥ 4,500**

焼きライスにハンバーグ、デミグラスソースと目玉焼きをのせた食べごたえたっぷりのロコモコです。



### “Mochi Fish” しょうがとココナッツのソース

Mochi Macademia and Nori Fish with Ginger and Coconut Emulsion **¥ 3,500**

すりおろしパウダー状にした餅を、真鯛に乗せて焼き上げ、しょうがとココナッツのソースで仕上げました。スナップエンドウやケールの素揚げ、ビーツで、初夏らしい爽やかな印象に仕上げたシェイデン サトウ シェフ考案の新作メニューです。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。  
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。  
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

\*写真はイメージです。



# 往年のレシピでお届けする人気メニュー

シーフードマリネ

Marinated Seafood

¥ 1,800



チキンピラフ

Chicken Pilaf

¥ 2,800



エスカルゴ

Escargots

¥ 1,200

和牛ハンバーグステーキ

※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。

Japanese Beef Hamburg Steak (20 min.)

¥ 4,500

\*写真はイメージです。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.



# パークサイドダイナー シグネチャーメニュー

## PARKSIDE DINER SIGNATURE MENU



ハンバーグステーキ

※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。

Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... **¥ 3,800**



インペリアルパンケーキ いちご添え

Imperial Pancake with Strawberry ..... **¥ 2,400**



アメリカン クラブハウス  
サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich ..... **¥ 3,000**



ビーフカレー

Beef Curry with Steamed Rice ..... **¥ 3,200**

Small **¥2,500**

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

# APPETIZERS AND SOUPS

## 前菜・スープ

### コブサラダ

(チキン、アボカド、チーズ、サラミ、エッグ)

Cobb Salad  
[Chicken, Avocado, Cheese, Salami and Egg] ..... **¥2,500**

※ドレッシングをお選びください

Your choice of dressing

- フレンチ • 和風 • サウザンアイランド
- バルサミコ • ブルーチーズドレッシング

French / Japanese /

Thousand Island / Balsamic / Blue Cheese Dressing

### シーザーサラダ

Caesar Salad ..... **¥1,800**



### シーフードマリネ

Marinated Seafood ..... **¥1,800**

### スモークサーモン

Smoked Salmon ..... **¥1,800**

### ポテトサラダ

Potato Salad ..... **¥ 800**

### コーンスープ

Corn Potage ..... **¥ 1,200**

### 本日のスープ

Soup of the Day ..... **¥ 1,200**

### オニオングラタンスープ

Onion Gratin Soup ..... **¥ 2,000**



東京料理長 杉本 雄 監修メニュー

Executive chef

Yu Sugimoto presents

### たっぷりケールと ヘーゼルナッツのサラダ 小松菜のチキンナンを添えて

Kale and Hazelnut Salad with  
Komatsuna and Chicken Naan ..... **¥ 2,550**



さらにボリュームを足される場合は

- グリルチキン(スモール) • 小松菜のチキンナン(1枚)
- Grilled Chicken (Small) • Chicken Naan (1piece)

各 **¥1,000 each**



### エスカルゴ

Escargots ..... **¥ 1,200**

### フライドポテト

Fried Potato ..... **¥ 800**

### フライドチキン

Fried Chicken ..... **¥ 1,500**



# SANDWICHES AND BURGERS

## サンドイッチ・ハンバーガー



### 和牛のグリルバーガー

(熊本県産あか牛使用)

うまかつ醤油とローストオニオンの特製ソース

Japanese Beef Burger with Shoyu and Onion Sauce ..... ¥ 4,000



### フィッシュバーガー

Fish Burger ..... ¥ 3,200

### ハンバーガーステーキサンドイッチ

Hamburger Steak Sandwich ..... ¥ 3,500

### \* W・E Bread とは？

(White) (Ear)

杉本東京料理長を中心に、食におけるSDGs 達成の取り組みの一つ「食品ロス削減」の更なる推進を目指し開発いたしました。従来の食パンに比べて低温でじっくり焼成し、耳までしっとりした食感が特徴です。



### アメリカン クラブハウス

#### サンドイッチ

American Clubhouse Sandwich ..... ¥ 3,000

\* W・E Bread を使用しています

### 海老フライサンドイッチ

#### ダブルソース

Fried Prawn Sandwich ..... ¥ 3,900

\* W・E Bread を使用しています

### ミックスサンドイッチ ダブルデッカー

A: チーズ・トマト・ツナ & B: ハム・タマゴ・きゅうり

Double Decker Sandwich

A: Cheese, Tomato and Tuna,

B: Ham, Egg and Cucumber

¥ 2,500

Small ¥ 1,800

※スモールサイズは A または B より

お好みのサンドイッチをお選びください。

Please choose A or B for small size.

\* W・E Bread を使用しています

料理とご一緒にどうぞ with Your Meal

A サラダ・コーヒーセット ¥1,500  
Salad and Coffee

B スープ・コーヒーセット ¥1,700  
Soup and Coffee

C サラダ・スープ・コーヒーセット ¥2,000  
Salad, Soup and Coffee

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料 (15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

\*写真はイメージです。

# CURRIES, PASTA AND RICE

## カレー・パスタ・ライス



東京料理長 杉本 雄 監修メニュー  
Executive chef  
Yu Sugimoto presents

### 渋谷カレー

～ 初代会長 渋谷栄一にオマージュを込めて ～

SHIBUSAWA Curry ..... **¥ 3,500**



### オムライスとハッシュドビーフ

Rice with Chicken under Omelet, with Hashed Beef ..... **¥ 3,200**



### 野菜カレー

Vegetable Curry with Steamed Rice ..... **¥3,200**  
Small **¥2,500**

### ビーフカレー

Beef Curry with Steamed Rice ..... **¥3,200**  
Small **¥2,500**

追加 350 円にて、ライスを十穀米に変更できます。

Change to Maltigrain Rice : additional ¥350

### ステーキ丼

Rice Bowl Topped with Grilled Beef Steak ..... **¥ 3,200**



### チキンピラフ

Chicken Pilaf ..... **¥ 2,800**  
Small **¥ 2,200**

### スパゲッティ ミートソース

Spaghetti with Meat Sauce ..... **¥2,300**  
Small **¥1,700**

### マカロニグラタン

(チキン、小海老、ハム入り)

Macaroni Gratin with Chicken,  
Shrimp and Ham ..... **¥2,500**  
Small **¥1,800**

### 料理と一緒にどうぞ with Your Meal

- |   |                 |                        |       |               |
|---|-----------------|------------------------|-------|---------------|
| A | サラダ・コーヒーセット     | Salad and Coffee       | ..... | <b>¥1,500</b> |
| B | スープ・コーヒーセット     | Soup and Coffee        | ..... | <b>¥1,700</b> |
| C | サラダ・スープ・コーヒーセット | Salad, Soup and Coffee | ..... | <b>¥2,000</b> |



# STEAKS AND GRILLS

## ステーキ & グリル

パンまたはライスがつきます  
Served with Rolls or Steamed Rice.



黒毛和牛サーロインステーキ (経産牛使用)  
Japanese Sirloin Steak (180g) ..... ¥ 6,800

特撰和牛フィレステーキ  
Filet Steak (Selected Japanese Beef 120g) ..... ¥15,000

17:00~

サーモンのグリル  
Grilled Salmon ..... ¥ 3,500

真鯛のグリル  
Grilled Sea Bream ..... ¥ 3,500

グリルーフチキン レモン添え  
※焼き上がりまでに約25分お時間をいただきます。  
Grilled Half Chicken (25min.) ..... ¥ 3,500

※ソースをお選びください  
Your Choice of Sauce

- ・ペッパーソース・レモンバター・ポン酢とわさび
- ・トマトとケッパーのソース・テリヤキソース

Pepper / Lemon Butter / Ponzu and Wasabi  
Tomato and Capers / Teriyaki



伝統のビーフシチュー ノードルを添えて  
Traditional Beef Stew with Noodles ..... ¥ 4,000



和牛ハンバーグステーキ 和風ソース  
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。  
Japanese Beef Hamburg Steak, Japanese Style  
(20 min.) ..... ¥ 4,500

ハンバーグステーキ  
※焼き上がりまでに約20分お時間をいただきます。  
Beef Hamburg Steak (20 min.) ..... ¥ 3,800

海老フライ タルタルソース添え  
Fried Prawns  
with Tartar Sauce ..... ¥ 4,600  
Small ¥ 3,000

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。  
Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.

\*写真はイメージです。



さまざまな食のライフスタイルに。

100% 植物由来の原材料で作り上げた

ヴィーガンメニューが登場。

東京料理長 杉本 雄 監修の元、パークサイドダイナーの  
人気メニューであるカレー、彩り鮮やかな温野菜やスープ、  
大豆ミートのボリューム満点なサンドイッチなど、  
前菜からデザートまでをご用意いたします。

体にも環境にも優しい、

滋味溢れる品々をご堪能ください。

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。

Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

料金にはサービス料(15%)・消費税が含まれております。

Prices are inclusive of service charge (15%) and consumption tax.





# VEGAN

ヴィーガン



季節の彩り野菜  
3種のヴィーガンドレッシングとともに

Warm Vegetables with Three Vegan Dressings ..... ¥ 2,300



具沢山ベジタブルスープ

Soup of Assorted Ingredients ..... ¥ 1,500



いろいろトマトのオリエンタルカレー

Oriental Curry with Various Tomatoes  
and Steamed Rice ..... ¥ 3,300



トマトとバジルのスパゲッティ  
ヴィーガンチーズとともに

Spaghetti of Tomato and Basil, with Vegan Cheese ..... ¥ 2,500



大豆ミートのホットサンドイッチ

Toasted Soy Meat Sandwich ..... ¥ 3,000



もっちりオートミールのフォンダン・ショコラ

Oatmeal Fondant Chocolate ..... ¥ 1,500

\*フルーツは季節によって異なります。