



IN ROOM DINING

Please call EXT. 47 to place your order



WINES

Glass Bottle
5 oz

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

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

Rosé

Rhone Blend, Domaine de l'Hortus Le Loup dans la Bergerie, Pays d'Oc	16	75
--	----	----

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

SPECIALTY COCKTAIL

Kahala Mai Tai – A Kahala Favorite Since 1964 21
Bacardi Gold Rum, Orange Curacao
Toasted Almond Orgeat Syrup, Fresh Squeezed Lemon Juice
Topped with a Float of Dark Rum

The Kahalarita 20
The Secret Is Out! Fresh Papaya Turns this Classic Cocktail into a Margarita You'll Never Forget. Yum!

Coco-jito Freeze 19
Rum, Mint, Calahua Crème of Coconut
House Made Sweet n Sour, Blended to Perfection
Topped with Toasted Coconut

Hana Hou 19
Relax and Enjoy this Kahala Favorite Made with Rum
Passion Fruit Liqueur, Pineapple Juice and Elderflower Syrup

White Spritz 19
St-Germain Liqueur, Prosecco, Fresh Lime Juice
Fresh Mint Leaves, Topped with Club Soda
Garnished with Flower and Mint Sprig

Diamond Head Mule 19
Your Choice of Rum or Hawaii's Organic Ocean Vodka with
Fresh Lime Juice, Our House Made Ginger Syrup
and a Splash of Pineapple Juice and Club Soda

Lilikoi Swizzle 19
Lilikoi Tea, Silver Rum, Passion Fruit Purée and Home Made
Simple Syrup with Freshly Squeezed Lime Juice Makes this a
Refreshing Cocktail to Enjoy on a Warm Tropical Day

Island Paloma 19
Mexico's Most Popular Drink, but Served with an Island Twist.
Espolón Blanco, Grapefruit Juice and Fresh Lime Juice
makes for a Real Laid Back Thirst Quencher

Hula Moon 19
Muddled Mint with Elderflower Liqueur, Gin, Fresh Squeezed
Lime Juice and Cucumber Lace this Cocktail with Fresh and
Zesty Accents



Must be 21 years old or older to purchase or consume alcoholic beverages
For your convenience, a gratuity of 19%, a delivery fee of \$10, and applicable taxes will be added to your check

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	17	80
Pierre Sparr Cremen 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
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
新鮮なノ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

リリコイシズル Lilikoi Swizzle 19
リリコイティー、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。エスポロンブランコ、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

Please call EXT. 47 to place your order



ZERO PROOF

Blended 14

Strawberry Magic
Strawberries, Pineapple, Banana

Peachy Keen
Peach, Coconut, Pineapple, Grenadine

Mango Madness
Mango, Passion Fruit, Pineapple, Coconut

Kahala Fruit Crush
Peach, Banana, Passion Fruit, Coconut, Pineapple

Smoothies 14

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

Juice and Water

Hawaiian Sun Passion Orange 4

Hawaiian Sun Guava Nectar 4

Hawaiian Volcanic Still Water 10

Hawaiian Volcanic Sparkling Water 10

Mixers 4

Coca Cola / Diet

Sprite / Zero

Ginger Ale

Club Soda

Tonic Water

BEER

Craft 12

Lagunitas IPA

Kona Brewing Longboard Lager

Paradise Guava Lava Hard Cider

Bikini Blonde

Bottled

Bud Light 10

Budweiser 10

Coors Light 10

Heineken 10

Heineken 0.0 10

Asahi 12

Corona 12

SPIRITS 375ml

Includes 3 Mixers

Vodka

Grey Goose Vodka 105

Tito's Hand Made Vodka 65

Rum

Meyer's Dark Rum 61

Bacardi Gold Rum 45

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

Gin

Tanqueray Gin 65

Bombay Sapphire Gin 70

Cognac

Remy Martin VSOP 110

Specialties

Grand Marnier 95

Bailey's Irish Cream 85

Kahlua 60



Must be 21 years old or older to purchase or consume alcoholic beverages
For your convenience, a gratuity of 19%, a delivery fee of \$10, and applicable taxes will be added to your check

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 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 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

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

Breakfast 6:30 AM – 11:00 AM
Please call EXT. 47 to place your order



GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

The Kahala Grand Breakfast

French Omelet, Black Winter Truffles, Parmesan
Chilled Maine Lobster Tail, Sauce Gribiche
Crispy Apple Wood Smoked Bacon
Avocado Toast, Rye Bread, Fine Herbs Salad
Chilled Green Asparagus, Frisée
Yogurt Parfait, Lilikoi Curd, House Made Granola, Seasonal Berries
Chilled Ripe Island Papaya, Wedge of Lime
Brioche Roll, Devonshire Cream, Assortment of Island Jams and Jellies
Fresh Pressed Orange Juice | Pour Over Coffee

\$100

Please call a day in advance to order

MORNING BOOST

Ōma'oma'o 15
Kale, Pineapple, Celery, Local Turmeric
'Ula'Ula 15
Red Beets, Green Apple, Fennel, Ginger
Fresh Squeezed Orange Juice 15
Fruit Juices 8
Orange, Grapefruit, Pineapple, Cranberry, Apple
Tomato, POG or Guava

Coffee Small Pot 15
Coffee Large Pot 20
Espresso Drinks 9
Hot Chocolate 8
Hot Tea 8
Japanese Sencha, Chamomile, Earl Grey
Mint Verbena, English Breakfast

RISE

Island Papaya GF | NF | DF | EF 16
Pink Grapefruit GF | NF | DF | EF 12
Sliced Seasonal Fresh Fruit GF | NF | DF | EF 19
Steel-Cut Oats GF | NF | DF | EF 18
Cream of Wheat NF | DF | EF 16
Overnight Oats with Fresh Fruit 17
Low Fat Granola Cereal with Dried Fruit 17
Pastry Basket 16
Assorted Pastries, Fresh Brewed Coffee
Natural Yogurt 12
Fruit Yogurt 12

FRESH START

 Island Papaya Sunrise GF | EF 22
Half Papaya, Greek Yogurt, Chia Seeds, Banana, Berries, Coconut Almond Granola
 Hawaiian Style Acai Bowl GF | DF | EF 22
Bananas, Berries, House Made Granola, Local Honey, Served in a Pineapple
Island Style Avocado Toast NF | DF | EF 24
Blackened Hawaiian Ahi, Smashed Hass Avocado, Kaiware Sprouts, Mixed Greens

CONTINENTAL BREAKFAST 34

Assorted Pastries, Sliced Seasonal Fresh Fruit, Fresh Brewed Coffee and Juice





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 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

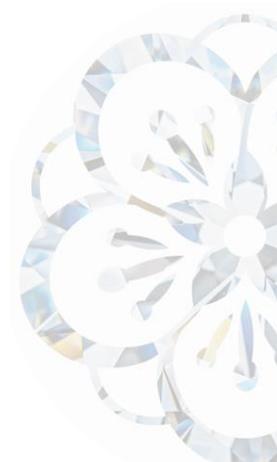
ザ・コンチネンタル The Continental 34

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

Breakfast 6:30 AM – 11:00 AM
Please call EXT. 47 to place your order



GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

**“ŒUF BROUILLÉS”
WITH BLACK WINTER TRUFFLES**
NF
French Style Soft Scrambled Waiālua Eggs
Fresh Black Winter Truffles and Toasted House Made Focaccia
57

HOMESTYLE ELEVATED

Choice of Hash Browns, Breakfast Potatoes or White/Brown Rice

Sweet Butter Poached Lobster Benedict NF 48
Keāhole Lobster, Poached Waiālua Eggs, Spinach, Grilled Asparagus, Taro English Muffin, Hollandaise Sauce

 **Plumeria Omelet** GF | NF 29
Whole Eggs or Egg Whites, Hāmākua Mushrooms, Ham, Bell Pepper, Onion, Spinach, Tomato Monterey Jack Cheese

Classic Eggs Benedict NF 29
Canadian Bacon, Poached Waiālua Eggs, Toasted English Muffin, Hollandaise Sauce

Hawaiian Style Eggs Benedict NF 31
Kalua Pork, Spinach, Lomi Lomi Tomatoes, Poached Waiālua Egg, Taro English Muffin, Hollandaise Sauce

BREAKFAST SETS

“JAPANESE” BREAKFAST BENTO 52
Sliced Seasonal Fruit, Local Papaya, Liliroi Yogurt Parfait
Ahi and Hamachi Sashimi, Delicate Thin Pancakes
Poached Waiālua Egg, Miso Soup, Steamed White Rice
Grilled New Zealand Salmon, Japanese Pickle

UPCOUNTRY BREAKFAST 54
Seasonal Hawaiian Fruit
Two Local Eggs Any Style
Bacon, Ham, Link or Portuguese Sausage
Hash Browns, Breakfast Potatoes or White/Brown Rice
White, Wheat, Organic Sprouted Wheat or Gluten Free Toast
Choice of Juice and Fresh Brewed Coffee

FROM THE GRIDDLE

Choice of Maple Butter or Coconut Butter

 **Delicate Thin Pancakes** NF 23

Buttermilk Pancakes NF 23

Banana Pancakes 27
Warm Haupia, Toasted Macadamia Nuts

Malted Waffles NF 25

Mochi Waffles GF | NF 23

 **Hawaiian Sweet Bread** NF 25
French Toast | *add bananas 5

 **Corned Beef Hash** NF | DF 29
Sunny Side Up Eggs, Grilled Onions, Toast

SIDES

Two Local Waiālua Eggs 12
Any Style

Breakfast Meats 11
Portuguese Sausage, Breakfast Links or Bacon

Toast 6
White, Wheat, Organic Sprouted Wheat or Gluten Free

Hash Browns 10

Breakfast Potatoes 10

White or Brown Rice 6



THE KAHALA
HOTEL & RESORT



= 60th Anniversary Classics

Featuring Favorites Throughout the Years in Celebration of The Kahala Hotel and Resort's 60th Diamond Anniversary
For your convenience, a gratuity of 19%, a delivery fee of \$10, and applicable taxes will be added to your check
*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

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ッシュフィン、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ッシュフィン、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ッシュフィン、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

 = 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

Lunch 11:30 AM – 2:00 PM

Please call EXT. 47 to place your order



GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

SHARING (Serves 2)

CAVIAR SERVICE FOR TWO NF 205

Regiis Ova Caviar, Warm Blinis, Chives, Crème Fraîche
Add a bottle of House Champagne \$155

Chips and Dip NF | DF | EF 25

Tortilla, Guacamole, Salsa

Vegetable Crudités Platter NF 38

Creamy Herb Dip

Cheese From Around the World NF 36

Crackers, French Bread and Grapes

Charcuterie Board NF | DF | EF 48

Cured Meats, Pickles, Mustard, Baguette

AUCTION SEAFOOD PLATTER NF SM 89 | LG 169

Sashimi of Ahi, Salmon and Hamachi, Maine Lobster Tail
Snow and Dungeness Crab, Jumbo Prawn, Mussels
Cocktail Sauce, Asian Rémoulade, Ponzu Sauce

STARTERS, SOUPS & SALADS

Fried Ahi Poke Musubi NF 28

Sweet Soy, Ogo, Asian Rémoulade

Gratin of Big Island Abalone NF | EF 26

Parsley and Garlic Butter, House Made Warm Baguette

Chef's Onion Soup NF 18

Caramelized Onions, Beef Broth, Gruyère Cheese, Crispy Onions

Curry Chicken Salad in Papaya 24

Grilled Chicken Breast, Curry Aioli, Local Papaya, Apples, Cranberries
Macadamia Nuts, Gava Grow Lettuces

Kahala House Salad VEGAN | GF | NF | DF | EF 16

Local Mixed Greens, Kawamata Tomatoes, Celery Seed Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Kahala Caesar Salad NF 19

Kula Baby Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Garlic Croutons, Anchovy Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Beach House Salad GF | NF 35

Poached Jumbo Prawns, Crab, Avocado, Hard Cooked Waiālua Egg, Asparagus, Hāmākua Tomatoes
Cucumber, Lettuce, Sauce Louie

SUSHI

Nigiri Sushi NF | DF | EF

Ahi – 12 | Hamachi – 12 | Salmon – 10

Sashimi Sampler NF | DF | EF 30

Chef's Daily Selection

Sushi Sampler NF | DF | EF 28

Chef's Daily Selection

Rolls NF | DF

Spicy Ahi – 20 | Crab California – 22 | Hamachi EF – 22

ISLAND BENTO BOXES

Kahala Signature Bento 47

Ahi Poke Musubi, Misoyaki Butterfish, Kula Green Salad, Ribeye Steak, Ginger Scallion Jasmine Rice, Chocolate Macadamia Tart



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、カワマツトマト、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) - 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 | カニカマのカリフォルニア (California) - 22 | ハマチ (Hamachi) EF - 22

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、リブアイスステーキ、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

Lunch 11:30 AM – 2:00 PM

Please call EXT. 47 to place your order



GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

ENTRÉES

“Steak Frites” Grilled Certified Angus Beef Ribeye 11oz NF|EF 70
Farmer’s Seasonal Vegetables, French Fries, Red Wine Jus

Plumeria Beach House Pork Tonkatsu NF|DF 31
Pork Tenderloin Katsu 6oz, Fresh Japanese Bread Crumbs, Cabbage, Sauce Louie, Miso Soup
Steamed White Rice, Katsu Sauce, English Mustard

Kahala Loco Moco NF|DF 30
Locally Raised Beef, Ginger Scallion Rice, Maui Sweet Onion, Hāmākua Mushroom
Local Waiālua Egg Any Style

Broiled Misoyaki Butterfish GF|NF|EF 45
Hāmākua Mushroom and Matsuri Rice, Steamed Baby Bok Choy, Pickled Ginger Beurre Blanc

Hawaiian Sea Fettuccine NF|EF 32
Fresh Hawaiian Catch, Jumbo Prawns, Garlic Roasted Hāmākua Mushrooms, Spinach
Shredded Parmesan, White Wine Cream Sauce

Crispy Wok Fried Prawns NF|DF|EF 42
Wok Fried Vegetables, Chicken Fat Rice

Grilled Vegetable Grain Bowl VEGAN|DF|EF 28
Warm Barley Salad, Macadamia Nut Pesto, Ho Farm Cherry Tomatoes, Avocado, Local Mixed Greens
Grilled Zucchini, Peppers, Eggplant, Portobello Mushrooms, Balsamic Vinaigrette

Kahala Saimin NF|DF 26
Soy Braised Mountain View Farms Pork Belly, Poached Waiālua Egg, Fish Cake, Bamboo Shoots
Bean Sprouts, Green Onion, Broth made with Chicken – “Tonkotsu” – Dashi

SIDES

Chicken Fat Rice NF|DF|EF 10 Steamed Broccoli GF|NF|DF|EF 6
Steamed White or Brown Rice GF|NF|DF|EF 7 French Fries or Sweet Potato Fries NF|DF|EF 10
Sliced Seasonal Fresh Fruit GF|NF|DF|EF 16 *Add Truffles MP

PAN PIZZA

Design Your Own Pizza (add \$2 per topping) 25
Bell Peppers, Mushrooms, Onions, Olives, Pineapple, Ham, Pepperoni, Tomatoes

Margherita Pizza NF 27
Mozzarella Cheese, Fresh Tomatoes, Basil

SANDWICHES & BURGERS

Choice of French Fries, Sweet Potato Fries or Small Salad

The Kahala Burger NF 30
Locally Raised Beef, White Cheddar, Kahala Sauce, Caramelized Onion, Kawamata Tomato, Lettuce, Toasted Brioche

Bruddah Dave’s Taro Burger VEGAN|GF|NF|DF|EF 28
Grilled Taro Burger, Roasted Portobello, Melted Daiya, Kawamata Tomatoes, Upcountry Greens, Balsamic Dressing

Maui Nui Venison Burger NF 34
Pineapple Onion Bacon Chutney, Waiālua Tomme Cheese, Dijonnaise, Kawamata Tomatoes, Lettuce, Toasted Brioche

Kahala Fish Sandwich NF 28
Maui Beer Battered Fresh Catch, Shredded Lettuce, Pickle Sauce

Roast Turkey Club Sandwich NF|DF 26
Roasted Turkey, Bacon, Avocado, Romaine, Organic Sprouted Wheat Bread

Grilled Vegetable Panini EF 25
Portobello, Zucchini, Eggplant, Tomato, Sweet Onion, Fresh Mozzarella, Focaccia, Balsamic Drizzle, Sundried Tomato Pesto



= 60th Anniversary Classics

Featuring Favorites Throughout the Years in Celebration of The Kahala Hotel and Resort’s 60th Diamond Anniversary

For your convenience, a gratuity of 19%, a delivery fee of \$10, and applicable taxes will be added to your check

*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

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 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ijon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

“In Between” 2:00 PM – 5:30 PM
Please call EXT. 47 to place your order

GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

STARTERS

Bowl of Edamame VEGAN | GF | NF | DF | EF 14
Steamed Soy Beans, Hawaiian Rock Salt

Chef's Loaded Fries NF 14
Caramelized Onion, Melted White Cheddar, Secret Sauce

 **Fried Ahi Poke Musubi** NF 28
Sweet Soy, Ogo, Asian Rémoulade

Gratin of Big Island Abalone NF | EF 26
Parsley, Garlic Butter, House Made Warm Baguette

 **Kahala House Salad** VEGAN | GF | NF | DF | EF 16
Mixed Kula Lettuce, Tomatoes, Celery Seed Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Kahala Caesar Salad NF 19
Kula Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Garlic Croutons, Anchovy Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Beach House Salad GF | NF 35
Poached Jumbo Prawns, Crab, Avocado, Hard Cook Waiālua Egg, Asparagus, Lettuce, Hāmākua Tomatoes, Sauce Louie

 **Chefs Onion Soup** NF 18
Caramelized Onions, Beef Broth, Gruyère Cheese, Crispy Onions

SANDWICHES & BURGERS

Choice of French Fries, Sweet Potato or Small Salad

The Kahala Burger NF 30
Locally Raised Beef, White Cheddar, Kahala Sauce, Caramelized Onions, Kawamata Tomato, Lettuce
Toasted Brioche, Maui Potato Chips

Bruddah Dave's Taro Burger VEGAN | GF | NF | DF | EF 28
Grilled Taro Burger, Roasted Portobello, Melted Daiya, Kawamata Tomatoes, Upcountry Greens, Balsamic Dressing

Maui Nui Venison Burger NF 34
Pineapple Onion Bacon Chutney, Waialua Tomme Cheese, Dijonnaise, Kawamata Tomatoes, Lettuce, Toasted Brioche

Roast Turkey Club 26
Roasted Turkey, Bacon, Avocado, Romaine, Organic Sprouted Wheat Bread

Kahala Fish Sandwich NF 28
Maui Beer Battered Fresh Catch, Shredded Lettuce, Pickle Sauce

ENTRÉES

Grilled Certified Angus Beef Ribeye 11oz NF | EF 70
Farmer's Seasonal Vegetables, Red Wine Jus, French Fries

Plumeria Beach House Pork Tonkatsu NF | DF 31
Pork Tenderloin Katsu 6oz, Fresh Japanese Bread Crumbs, Cabbage, Sauce Louie, Miso Soup, Steamed White Rice
Katsu Sauce, English Mustard

 **Crispy Wok Fried Prawns** NF | DF | EF 42
Wok Fried Vegetables, Chicken Fat Rice

Grilled Vegetable Grain Bowl VEGAN | NF | DF 28
Warm Barley Salad, Macadamia Nut Pesto, Ho Farm Cherry Tomatoes, Avocado, Local Mixed Greens, Grilled Zucchini
Peppers, Eggplant, Portobello Mushrooms, Balsamic Vinaigrette

Kahala Saimin NF | DF 26
Soy Braised Mountain View Farms Pork Belly, Poached Waiālua Egg, Fish Cake, Bamboo Shoots, Bean Sprouts, Green Onion
Broth made with Chicken – “Tonkotsu” – Dashi



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

Dinner 5:30 PM – 10:00 PM
Please call EXT. 47 to place your order

GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

SHARING (Serves 2)

CAVIAR SERVICE FOR TWO NF 205

Regiis Ova Caviar, Warm Blinis, Chives, Crème Fraîche
Add a bottle of House Champagne \$155

Chips and Dip NF | DF | EF 25

Tortilla, Guacamole, Salsa

Vegetable Crudités Platter NF 38

Creamy Herb Dip

Cheese From Around the World NF 36

Crackers, French Bread and Grapes

Charcuterie Board NF | EF 48

Cured Meats, Pickles, Mustard, Baguette

AUCTION SEAFOOD PLATTER NF SM 89 | LG 169

Sashimi of Ahi, Salmon and Hamachi, Maine Lobster Tail
Snow and Dungeness Crab, Jumbo Prawn, Mussels
Cocktail Sauce, Asian Rémoulade, Ponzu Sauce

STARTERS, SOUPS & SALADS

Fried Ahi Poke Musubi NF 28

Sweet Soy, Ogo, Asian Rémoulade

Gratin of Big Island Abalone NF | EF 26

Parsley and Garlic Butter, House Made Warm Baguette

Chef's Onion Soup NF 18

Caramelized Onions, Beef Broth, Gruyère Cheese, Crispy Onions

Kahala House Salad VEGAN | GF | NF | DF | EF 16

Local Mixed Greens, Kawamata Tomatoes, Celery Seed Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Kahala Caesar Salad NF 19

Kula Baby Romaine Lettuce, Shaved Parmesan, Garlic Croutons, Anchovy Dressing
*Add Fish 16 | *Add Chicken 14

Beach House Salad GF | NF 35

Poached Jumbo Prawns, Crab, Avocado, Hard Cooked Wai'ālua Egg, Asparagus, Hāmākua Tomatoes
Cucumber, Lettuce, Sauce Louie

SUSHI

Nigiri Sushi NF | DF | EF

Ahi – 12 | Hamachi – 12 | Salmon – 10

Sashimi Sampler NF | DF | EF 30

Chef's Daily Selection

Sushi Sampler NF | DF | EF 28

Chef's Daily Selection

Rolls NF | DF

Spicy Ahi – 20 | Crab California – 22 | Hamachi EF – 22

ISLAND BENTO BOXES

KONA 89

Ahi Poke Musubi, Green Salad, Crispy Prawn, Petite Beef Tenderloin, Maine Lobster

MAUNALUA 69

Ahi Poke Musubi, Ahi Sashimi, Green Salad, Petite Beef Tenderloin, Fresh Catch of the Day



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

Dinner 5:30 PM – 10:00 PM

Please call EXT. 47 to place your order

GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

ENTRÉES

“Steak Frites” GF | NF

Choice of Sauce: Creamy Waimanalo Green Peppercorn, Hawaiian Béarnaise or Red Wine
Comes with Steamed Seasonal Vegetables and French Fries

Grilled Certified Angus Beef Ribeye 11oz 70

Grilled Certified Angus Beef Tenderloin 7oz 72

Plumeria Beach House Pork Tonkatsu NF | DF 40

Pork Tenderloin Katsu 8oz, Fresh Japanese Bread Crumbs, Cabbage, Sauce Louie, Miso Soup
Steamed White Rice, Katsu Sauce, English Mustard

North Shore Ludovico Farms Half Roasted Chicken NF | DF 40

Ho Farm Long Beans, Potato Purée, Natural Chicken Jus

 Broiled Misoyaki Butterfish GF | NF | EF 45

Hāmākua Mushroom and Matsuri Rice, Steamed Baby Bok Choy, Pickled Ginger Beurre Blanc

Hawaiian Sea Fettuccine NF | EF 32

Fresh Hawaiian Catch, Jumbo Prawns, Garlic Roasted Hāmākua Mushrooms, Spinach
Shredded Parmesan, White Wine Cream Sauce

 Crispy Wok Fried Prawns NF | DF | EF 42

Wok Fried Vegetables, Chicken Fat Rice

Grilled Vegetable Grain Bowl VEGAN | DF | EF 28

Warm Barley Salad, Macadamia Nut Pesto, Ho Farm Cherry Tomatoes, Avocado, Local Mixed Greens
Grilled Zucchini, Peppers, Eggplant, Portobello Mushrooms, Balsamic Vinaigrette

Kahala Saimin NF | DF 26

Soy Braised Mountain View Farms Pork Belly, Poached Waiālua Egg, Fish Cake, Bamboo Shoots, Bean Sprouts, Green
Onion Broth made with Chicken – “Tonkotsu” – Dashi

SIDES

Sweet Hawaiian Potatoes
in Coconut Cream GF | DF | EF 12

Chicken Fat Rice NF | DF | EF 10

Steamed White or Brown Rice GF | NF | DF | EF 7

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

Potato Purée GF | NF | EF 8

Steamed Broccoli GF | NF | DF | EF 6

French Fries or Sweet Potato Fries NF | DF | EF 10

*Add Truffles MP

PAN PIZZA

Design Your Own Pizza (add \$2 per topping) 25

Bell Peppers, Mushrooms, Onions, Olives, Pineapple, Ham, Pepperoni, Tomatoes

Margherita Pizza NF 27

Mozzarella Cheese, Fresh Tomatoes, Basil

SANDWICHES & BURGERS

Choice of French Fries, Sweet Potato Fries or Small Salad

The Kahala Burger NF 32

Locally Raised Beef, White Cheddar, Kahala Sauce, Caramelized Onion, Kawamata Tomato, Lettuce, Toasted Brioche

Bruddah Dave's Taro Burger VEGAN | GF | NF | DF | EF 30

Grilled Taro Burger, Roasted Portobello, Melted Daiya, Kawamata Tomatoes, Upcountry Greens, Balsamic Dressing

Maui Nui Venison Burger NF 34

Pineapple Onion Bacon Chutney, Waiālua Tomme Cheese, Dijonnaise, Kawamata Tomatoes, Lettuce, Toasted Brioche

Roast Turkey Club Sandwich NF | DF 26

Roasted Turkey, Bacon, Avocado, Romaine, Organic Sprouted Wheat Bread



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

アンガスビーフリアブアイのグリル 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 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、ワイアル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ーヌーポテト

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

Keiki Menu (up to 12 years old)
Please call EXT. 47 to place your order

GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

BREAKFAST 6:30 AM – 11:00 AM

House Made Malted Waffles NF 16

French Toast NF 16

Buttermilk Pancakes 16
with Maple Butter

Thin Pancakes NF 16
with Maple Butter

Cheese Omelet GF|NF 18

One Egg GF|NF|DF 18
Choice of Potatoes and Breakfast Meats

ALL DAY 11:30 AM – 10:00 PM

Seasonal Green Salad Vegan|GF|NF|DF|EF 12

Cheese Pizza NF|EF 16

Spaghetti NF|EF 16
Choice of Tomato or Butter & Cheese Sauce

Keiki Burger NF 18
With French Fries, with or without Cheese

Crispy Island Style Chicken Bites NF 18
Broccoli, White or Brown Rice

Grilled Beef GF|NF|DF|EF 25
with Steamed Vegetables, Brown Rice

Grilled Chicken GF|NF|DF|EF 22
with Steamed Vegetables, Brown Rice

Grilled Fresh Catch GF|NF|DF|EF 22
with Steamed Vegetables, Brown Rice

BEVERAGES (6oz)

Orange Juice 6

Apple Juice 6

Milk 6

Soft Drinks 6

DESSERT

Tropical Fruit Cup 8

Hot Fudge Sundae NF 6
with Chocolate Chip Cookies

Ice Cream (1 Scoop) GF|NF 6
Chocolate or Vanilla

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

Dessert

Please call EXT. 47 to place your order

GF = Gluten Free | NF = Nut Free | DF = Dairy Free | EF = Egg Free

SWEET ENDINGS

 Kahala Chocolate Mousse Cake ^{NF} 16
Ku'ia Dark Chocolate Mousse, Chocolate Chiffon

 Kahala Classic Coconut Cake 16
Layers of Haupia Cream, La'ie Vanilla Chiffon, Shredded Coconut

 Kahala Signature Bread Pudding 16
Crème Anglaise

Cotton Cheesecake & Strawberries ^{NF} 15

Hawaiian Vanilla Crème Caramel ^{NF | EF} 15

Lilikoi Tart 16
Passion Fruit Sabayon, Macadamia Nut Crust

Tropical Sorbet ^{VEGAN | GF | NF | DF | EF} 14
Mango, Guava, Lilikoi, Coconut

Ice Cream 14
Vanilla, Chocolate, Coffee, Macadamia Nut

Sliced Seasonal Fresh Fruit ^{VEGAN | GF | NF | DF | EF} 19

HOT TEAS

\$8

Japanese Sencha

Chamomile

Earl Grey

Local Mint Verbena

Local English Breakfast

COFFEE

Hawaiian Paradise Coffee Small Pot 15

Hawaiian Paradise Coffee Large Pot 20

Espresso 9

Café Macchiato 9

Cappuccino 9

Café Latte 9

 = 60th Anniversary Classics

Featuring Favorites Throughout the Years in Celebration of The Kahala Hotel and Resort's 60th Diamond Anniversary

For your convenience, a gratuity of 19%, a delivery fee of \$10, and applicable taxes will be added to your check
*consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness





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coop: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 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

