


surf lanai

ウェディングレセプションメニュー

サーフ ラナイを利用したランチ・パーティー・プランでは、3種類のランチ・セットメニュー、さらにお子様メニューもご用意しております。着席時間は午前11:45～午後13:00の間からお選びいただけます。コバルトブルーのワイキキビーチを前に、2時間のパーティーをお楽しみください。



LAHAUOLI

~ Joyous Day ~

お一人様・\$95.00

Asian “poisson cru” アジア風 “ポワソン・クリュ”

メバチマグロとコナ産カンパチ、
水耕栽培のクレソン、ココナッツ・ゆず

&

Local “panzanella” Salad ローカル “パンザネラ” サラダ

ホーファーム産トマト、きゅうり、
ネイキッドカウ・デイリー産ラブネ・チーズ、クラ産玉ねぎ、
ガーリック・クリスピー、チリ・バジル・ヴィネグレ

Citrus Sake Steamed Onaga オナガのシトラス風味酒蒸し

ハワイ産根野菜、東京ねぎ、しそ、
パンダン・ジャスミン・ライス、白しょうゆだし

Only at the Royal exclusive La Gelateria ラ・ジェラテリア

特選ジェラートとシャーベット
ストロベリー・ローストとパプロア・スプレッド添え

AIWAINA

~ Marvelous ~

お一人様・\$115.00

Lemon Verbena Chilled Shrimp レモンバーベナ・冷製シュリンプ

ブラディメアリー “カクテルソース”、
マイクログリーンミックス、マリネート・クリュディテ

&

Mari’s Garden’s Baby Romaine Salad マリズ・ガーデンのベビー・ロメイン・サラダ

自家製クルトン、パルメザンチーズ、
白アンチョビ、シーザー・ドレッシング

Hawaii Rancher Ribeye Steak ハワイ産リブアイステーキ

ガーリックとハーブリブアイステーキのグリル。
かぼちゃのピューレとファーマーズ
マーケットのロースト野菜、ポートワインソース

Royal Bread Pudding ロイヤル・パン・プディング

クレーム・アングレーズ、バニラ・アイスクリーム、
チョコレート・デコレーション

MANAWAKOLU

~ Eternity ~

お一人様・\$135.00

Asian “poisson cru” アジア風 “ポワソン・クリュ”

メバチマグロとコナ産カンパチ、
水耕栽培のクレソン、ココナッツ・ゆず

Farmer’s Market Soup 本日シェフのファーマーズ・マーケット・スープ

Land & Sea Hawaii Rancher’s Ribeye Steak

ハワイ産リブアイステーキ
ガーリックとハーブ・リブアイステーキのグリル。
かぼちゃのピューレ、ポートワインソース

&

Citrus Scented Butter Poached Lobster ロブスターのシトラス風味バターポーチ

ファーマーズマーケットのロースト野菜、
バジルアイオリソース

Chocolate Seduction

チョコレート・セダクション

ディコンストラクト・チョコレートケーキ、ココナッツ、キャラメラ
イズド・マカダミアナッツ、
トリプル・チョコレート・ジェラート

KEIKI MENU

(5歳から12歳)

お一人様・\$29.50

ジュース又はソーダ
季節のハワイアン・フルーツ
フィッシュ&チップス
トマトパスタ

ロイヤルハワイアン・アイスクリームサンデー

全てのメニューには4.712%の州税と18%のサービス料が加算されます。

生もしくは火の良く通っていない肉、卵、魚介類を食べますと、食物が原因となり得る病気にかかる場合がございますので注意下さい。