

'A H A 'A I N A  
A Royal Celebration

アハ・アイナ メニュー

ウェルカム・ドリンク「ファースト・ブラッシュ」  
First Blush

前菜 —Hot and Cold Pupus—

クラブケーキ、レモンとチリソース添え  
Dungeness Crab Cake with Kalamansi and Sweet Chili Sauce

醤油風味の銀鱈のマリネ

モロカイ産きゅうり、シソと生姜添え  
Soy marinated-Butterfish on Marin Pickled Molokai Cucumbers  
With Shiso and Ginger

クニア産スパイシー・スカッシュ  
Spiced Kunia Squash

ロイヤルハワイアン自家製クラッカー&ブレッド、スティックブレッド  
Homemade Cracker Breads and Bread Sticks

サラダ —Salad—

ワイメア・スプリング・サラダ、中華風 鴨肉のロースト入り  
Waimea Spring Greens  
ワイメア産グリーンレタス、ワイメア産ヤシの新芽、タラゴンのピネガードレッシング  
海鮮醤ソース、スパイシートマトソース、ハーブオイル

アントレ —Entrée—

ケフィアとレモングラスで煮込んだ和牛ビーフ  
Kefir Lemongrass Braised Wagyu Beef  
ハマクア産有機栽培のマッシュルーム、タロイモのマッシュポテト添え

アイランド・スパイシー・ロック・ロブスターテイル  
Island spiced Rock Lobster Tail  
ワイメア産チョイスサム、  
醤油とハチミツで照り付けしたモロカイ産スイートポテト添え

デザート —Dessert—

クリームブリュレ各種 Study of Cream Brulee、  
フレッシュパイナップル Fresh Pineapple、  
ハウピアケーキ Haupia Cake、チーズケーキ・ロリポップ Cheese Cake Lollipops、  
特製バターロール Butter and Artisan Rolls

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

\$145 per adult / \$73 per child age 5 – 12 years

\$135 for The Royal Hawaiian Guest / \$68 per child age 5 – 12 years

\$125 per person for the group of 10 people or more/ \$68 per child age 5 – 12 years

ご予約またお問い合わせはスターウッド・ダイニング・デスクまでどうぞ：

TEL 921-4600 または e-mail: [TDRC.waikiki@starwoodhotels.com](mailto:TDRC.waikiki@starwoodhotels.com)

For more information and for reservation, please contact our Dining Desk.

[Effective as of Jan 4 through Dec 27, 2010] –Japanese Aha'Aina Menu by AT 01.06.10