IN ROOM DINING

Please call EXT. 47 to place your order

THE KAHALA HOTEL & RESORT

WINES

	Glass 5 oz	Bottle
Sparkling		
Champagne, Drappier, 'Carte d'Or', Brut	26	125
Prosecco, 'M', Veneto, Brut	16	75
Pierre Sparr Crement D'Alsace	18	85
White		
Pinot Grigio, Scarbolo Friuli Venezia Giulia, Italy	17	80
Chenin Blanc, Foxen Wickenden Vineyard, SMV, CA	17	80
Sauvignon Blanc, Whitehaven Marlborough, NZ	16	75
Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois, 'Les Baronnes', Sancerre, Loire	18	85
Riesling, Selbach, Mosel, Germany	17	80
Chardonnay, Sandhi, Central Coast, CA	19	90
Chardonnay, Trefethen Estate Oak Knoll District of Napa Valley, CA	22	105
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
Cabernet Sauvignon blend, Stag's Leap Wine Cellars, 'Hands of Time', Napa Valley	26	125
Casanova Della Spinetta, Il Nero di Casanova, Sangiovese, Tuscany	18	85
Zinfandel, Ridge Vineyards, 'Three Valleys' Sonoma County, CA	21	100

HALF BOTTLES

	375 ml
Champagne, Krug, Grande Cuveé , Brut	375
Champagne, Billecart-Salmon, Brut, Rosé	155
Sauvignon Blanc, Kenzo, 'Asatsuyu'	110
Chardonnay, Kistler, 'Les Noisetiers' Sonoma Coast	105
Rosé, Kenzo, 'Yui', Napa Valley	110
Pinot Noir, Le Corton, Grand Cru Bouchard Père & Fils, Burgundy	275
Red Blend, Kenzo, Rindo, Napa Valley	180
Red Blend, Opus One Napa Valley	475

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. Espolòn 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

THE KAHALA HOTEL & RESORT

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		
Champagne, Drappier, 'Carte d'Or', Brut	26	125
Prosecco, 'M', Veneto, Brut	16	75
Pierre Sparr Crement D'Alsace	18	85
白ワイン White		
Pinot Grigio, Scarbolo Friuli Venezia Giulia, Italy	17	80
Chenin Blanc, Foxen Wickenden Vineyard, SMV, CA	17	80
Sauvignon Blanc, Whitehaven Marlborough, NZ	16	75
Sauvignon Blanc, Domaine Henri Bourgeois, 'Les Baronnes', Sancerre, Loire	18	85
Riesling, Selbach, Mosel, Germany	17	80
Chardonnay, Sandhi, Central Coast, CA	19	90
Chardonnay, Trefethen Estate Oak Knoll District of Napa Valley, CA	22	105
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
Cabernet Sauvignon blend, Stag's Leap Wine Cellars, 'Hands of Time', Napa Valley	26	125
Casanova Della Spinetta, Il Nero di Casanova, Sangiovese, Tuscany	18	85

ハーフボトル HALF BOTTLES

	375 ml
Champagne, Krug, Grande Cuveé , Brut	375
Champagne, Billecart-Salmon, Brut, Rosé	155
Sauvignon Blanc, Kenzo, 'Asatsuyu'	110
Chardonnay, Kistler, 'Les Noisetiers' Sonoma Coast	105
Rosé, Kenzo, 'Yui', Napa Valley	110
Pinot Noir, Le Corton, Grand Cru Bouchard Père & Fils, Burgundy	275
Red Blend, Kenzo, Rindo, Napa Valley	180
Red Blend, Opus One Napa Valley	475

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
新鮮なパ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

ダイア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
潰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ぴりっとしたカクテル

アルコール飲料を購入または消費するには、21 歳以上である必要があります

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

IN ROOM DINING

Mini Bar

Please call EXT. 47 to place your order

ZERO PROOF

Blended 14

Strawberry Magic
Strawberries, Pineapple, Banana

Mango Madness
Mango, Passion Fruit, Pineapple, Coconut

Peachy Keen
Peach, Coconut, Pineapple, Grenadine

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 10

Lagunitas IPA
Kona Brewing Longboard Lager
Paradise Guava Lava Hard Cider

Bottled

Bud Light 9
Budweiser 9
Coors Light 9
Asahi 10
Corona 10

SPIRITS 375ml

Includes 3 Mixers

Vodka

Grey Goose Vodka 105
Tito's Hand Made Vodka 65

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

Tequila

Don Julio Blanco 110
Jose Cuervo Gold Tequila 50

Rum

Captain Morgan White Rum 55
Meyer's Dark Rum 61
Bacardi Gold Rum 45

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

マンゴーマッドネス Mango Madness
Mango, Passion Fruit, Pineapple, Coconut

ピーチキーン Peachy Keen
Peach, Coconut, Pineapple, Grenadine

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 10

Lagunitas IPA
Kona Brewing Longboard Lager
Paradise Guava Lava Hard Cider

瓶ビール Bottled

Bud Light 9
Budweiser 9
Coors Light 9
Asahi 10
Corona 10

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

Captain Morgan White Rum 55
Meyer's Dark Rum 61
Bacardi Gold Rum 45

ウィスキー 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

アルコール飲料を購入または消費するには、21 歳以上である必要があります

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

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

= 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,ブラックウィ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ドスモークベーコン
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
パパイヤとライム
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

ウラウラ 'Ula'Ula 15
赤ビート、青りんご、フェンネル、生姜

絞りたてオレンジジュース Fresh Orange Juice 15

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)

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 9

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)、アールグレー(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

アイランドパパイヤ 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

クリームオブウィート 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

アイランドパパイヤサンライズ Papaya Sunrise GF | EF 22
ハワイ産パパイヤ(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, Lilikoi Yogurt Parfait
Ahi and Hamachi Sashimi, Delicate Thin Pancakes
Poached Waiālua Egg, Miso Soup, Steamed White Rice
Grilled New Zealand Salmon, Ikura, 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

= 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フィン、オランデーズソース

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、モントレージャックチーズ

クラッ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フィン、オランデーズソース

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フィン、オランデーズソース

朝食セット

和朝食弁当

"Japanese" Bento 52

季節のスライスフルーツ、ローカルパパイヤ、リ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、イクラ、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、
ホワイトブレッド、オーガニックウィートブレッドまたは
グルー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

ホワイトブレット(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

= KISCA featured item of the month. A portion of the sale will be donated to a local organization that supports the Kahala Initiative for Sustainability, Culture and the Arts

= 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

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、温かいブリニス、チャイブ、クレームフレッシュ
ャンパン I 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、アジアン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)、アジアンレムラードソース

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、カワマタトマト、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タルト

= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます
= 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 White or Brown Rice GF | NF | DF | EF 7

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

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 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 32
Pineapple Onion Bacon Chutney, Waialua 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

= KISCA featured item of the month. A portion of the sale will be donated to a local organization that supports the Kahala Initiative for Sustainability, Culture and the Arts

= 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

ローカルスペシャルティ

"ステーキのフリッツ" アンガスビーフリブアイのグリル 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

カハラロコモコ Kahala Loco Moco NF | DF 30
和牛ハンバーガーステーキ、ジンジャーエシャロットライス、マウイ産スィートオニオン、ハマクア産マッシュルーム、ワイアルア産卵（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、酢漬生姜のブールブランソース、スチームマウンテンビューファームス産ベビーパクチョイ

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
ポート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

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 Fruit GF | NF | DF | EF 16

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
モツァレラチーズ、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 32
パイナップル・玉ねぎ・ベーコンのチャツネ、ワイアルア産トメントチーズ、ディジョンマヨネーズ、カワマタトマト、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

ローストターキークラブサンドウィッチ Roast Turkey Club Sandwich NF | DF 26
ローストターキー、ベーコン、アボガド、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、スィートオニオン、フレッシュモツァレラ、サンドライトマトペスト、バルサミコドリズル、フォカッチャ

= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます
= 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 32
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

= KISCA featured item of the month. A portion of the sale will be donated to a local organization that supports the Kahala Initiative for Sustainability, Culture and the Arts

= 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

“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）、アジアンレムラードソース

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

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、カワマタトマト、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、クラブ、アボガド、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

ブラッダー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 32
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 ディジョンネーズ、カワマタトマト、レタス、トーストしたブリオッシュ

ローストターキークラブサンドウィッチ Turkey Club NF | DF 26
ローストターキー、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" アンガスビーフリブアイのグリル 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ペストソース、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

= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます。
= 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 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

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

= KISCA featured item of the month. A portion of the sale will be donated to a local organization that supports the Kahala Initiative for Sustainability, Culture and the Arts
= 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、温かいブリニス、チャイブ、クレームフレッシュ
ャンパン I 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 | 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、アジアン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)、アジアンレムラード

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、カワマタトマト、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、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 Maunalua 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

= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます。

= 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 32
Pineapple Onion Bacon Chutney, Waialua Tomme Cheese, Dijonnaise, Kawamata Tomatoes, Lettuce, Toasted Brioche

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

= KISCA featured item of the month. A portion of the sale will be donated to a local organization that supports the Kahala Initiative for Sustainability, Culture and the Arts

= 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

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、ポテトのピュレー、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、酢漬生姜のブールブランソース、スチームマウンテンビューファームス産ベビーパクチョイ

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ペストソース、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
モツァレラチーズ、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 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、トースしたブリオッシュ

ブラッダー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 32
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 ディジョンネーズ、カワマタトマト、レタス、トーストしたブリオッシュ

ローストターキークラブサンドウィッチ Roast Turkey Club Sandwich NF | DF 26
ローストターキー、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

= 今月のKISCA特集アイテム。売り上げの一部は、持続可能性、文化、芸術のためのカハライニシアティブを支援する地元の組織に寄付されます。
= 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

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

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 スクープ) Ice Cream GF | NF 6
チョコレートまたはバニラ

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

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スクープ：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

アールグレー 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