
インルーム ダイニング

健康を維持するために栄養効果を高め美味しく仕上げたスーパーフードをどうぞ。

シェフによってクリエイティブかつ繊細に調理されたメニューは、アラスカン・キングクラブやロブスターなどのシーフード、地元ハワイでとれた新鮮な食材、アメリカ産和牛やオーガニック・チキンやペンシルベニアのアーミッシュが育てた最高級のアンガス牛ステーキなどを取り入れながら、どこか懐かしさを感じられる味をお届けしております。是非この機会にご堪能ください。

SUPERFOODS スーパーフーズ



アップル (りんご)

ポリフェノール、フラボノイド、ビタミンC、抗酸化物質たっぷり

アボカド

豊富な繊維質、葉酸、カリウム、ビタミンマグネシウム

ビーンズ (豆類)

低脂肪プロテイン(たんぱく質)、繊維質、ビタミンB、鉄分、葉酸、マグネシウム

ブルーベリー

凝縮された抗酸化物質と植物性栄養素

ブロッコリー

豊富な繊維質、ビタミンB6、C、E、及び適度なビタミンK

シナモン

永きにわたり薬として使用されていた最古のスパイスの一つ

ダークチョコレート

抗酸化物質フラボノイド

ドライスーパーフルーツ

健康を促進する凝縮された各種栄養分抗酸化物質たっぷり

エクストラバージンオリーブオイル

ビタミンEが豊富

ガーリック

ビタミンB6、C、亜リン酸、亜鉛、セレン等豊富な滋養・栄養素

ハニー (蜂蜜)

ペプチドによる抗酸化作用、有機酸、酵素

キウイフルーツ

ビタミンC、葉酸、カリウム、繊維質、低脂肪のビタミンE源

ローファット(低脂肪)ヨーグルト

乳酸菌、プロテイン(たんぱく質)カルシウム、ビタミンB

オーツ麦 (エンバク)

低カロリー、豊富な繊維質、プロテイン(たんぱく質)マグネシウム、カリウム、亜鉛、銅

オニオン (玉ねぎ)

豊富なフラボノイド、植物性栄養素

オレンジ

ビタミンCとフラボノイドたっぷり

ザクロ

豊富なカリウム、ビタミンC、ポリフェノール、ビタミンB6

パンプキン (かぼちゃ)

低カロリー、高繊維質食品ビタミンC、E、カロテノイド

ソイ (大豆)

ビタミン、ミネラル、植物性たんぱく質、水溶性食物繊維質

スピナッチ (ほうれん草)

鉄分、抗酸化物質、ビタミンK、コエンザイムQ10、オメガ-3、脂肪酸

ティー (お茶類)

豊かな抗酸化物質、貴重なビタミン類、および豊富なミネラル

トマト

繊維質、抗酸化作用のあるリコピンを豊富に含む食品

ターキー (七面鳥)

鶏肉類の中で最も低脂肪なたんぱく質源ビタミンB6、B12、亜鉛

ウォルナッツ (くるみ)

繊維質、プロテイン(たんぱく質)、ビタミンB、マグネシウム、老化防止効果の高いビタミンE

天然サーモン (鮭)

良質なたんぱく質、オメガ3脂肪酸の豊富に含む(DHA等を豊富に含む悪玉コレステロールを分解)

Breakfast 朝食メニュー

ご朝食メニュー 午前6時から午前10:30時まで

service express (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡下さい

スーパーフード

当モアナサーフライダーホテルでは、美しいハワイのアイナ(大地)の恵みをふんだんに使用し、皆様に島々の食材を十分ご堪能頂けるよう心がけています

アメリカンブラックファスト 31.00

お好みの卵料理(卵2個使用): フライドエッグ(目玉焼き)、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、ポイルドエッグ(ゆで卵)からお好みの卵料理 アップルウッドスモークベーコン、リンクソーセージ(ウインナーソーセージ)またはカントリー風ハムのグリルより一品、ジュース、トースト、コーヒーまたは紅茶

ジャパニーズブラックファスト 32.00

お好みの卵料理(卵2個使用)、ライス、鮭の塩焼き、豆腐の味噌汁、お漬物、お茶、またはコーヒー

エッセンシャル・コンチネンタルブラックファスト

24.00

ペストリー各種、フレッシュフルーツ、ジュース、コーヒーまたは紅茶

ビーチスクラップ 23.00

スクランブルエッグ、りんごチップで燻したベーコン、3種類のチーズ、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームをほうれん草味のトルティーヤで巻きました。ジャガイモ炒め添え

ベランダ特製エッグベネディクト 26.00

イングリッシュマフィンに、カルアポーク(ハワイの伝統的豚の蒸し焼き)、スモークサーモンとほうれん草、カナダ産ベーコンの3種類の中からお選び頂いた食材とポーチドエッグをのせ、オランダース・ソースで仕上げた一品。グリーンサラダとジャガイモ炒め添え

エッグホワイト(卵白)オムレツ 24.00

ハワイ島ハマクア産マッシュルーム、ケール(葉野菜)ほうれん草、アボカド入り

ストロベリー&グアバワッフル 19.00

オレンジプレザープ(ジャム)添え

マーケットベジタブルオムレツ 24.00

季節の野菜入りオムレツ付け合せポテト、またはスプリンググリーン野菜が付きます

挽き割オート麦&メイドインハワイの

“アナホラ” 16.00

グラノーラブルーベリーのスパイス風味ハニーコンポート

シリアル各種 6.00

担当者にお問い合わせください

フレッシュなカットフルーツをベリー 18.00

季節のフルーツ盛り合わせ

マカダミアナッツをバナナのパンケーキ 21.00

ダークチョコレート、ハワイの蜂蜜レアアハニー入りバター

トースト

ホールウィート(全粒粉パン)、ホホワイト(食パン)、ライ麦パン、サワーブレッドまたはイングリッシュマフィン。バターとプレザープスタイルトロピカルジャム付き。グルテンフリーの物もご用意できますのでお申し付けください

サイドオーダー

スモークベーコン、グリルしたハム、またはブラックファストリンクス 8.00

ハッシュブラウンポテト 10.00

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

 SuperFoodsRx™ (スーパーフードの処方箋) に選ばれた食材は、ホールフーズ(自然のままの食材)と共に摂取する事によりその栄養価と味が最大限に生かされます。スーパーフーズとは、低カロリーで抗酸化物質を多く含み、ヘルス・スパン(生き活きと健康で過ごせる期間)を長く延ばす効果の高い食材です。生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

Breakfast 朝食メニュー

☆朝食メニュー 午前6時から午前10:30時まで

Service Express® (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡下さい。

フルーツ、ジュース、ヨーグルト

ウエスティン フレッシュ バイザ ジューサリー

ジューサリーが専門のウエスティン フレッシュ バイザ ジューサリー。栄養豊富でバイタリティーあふれるジュースやスムージーをどうぞ。

アップル、ホウレンソウ、レモン、パセリ

8 オンス 9 16 オンス 12

スイカ、バジル 8 オンス 9 16 オンス 12

ニンジン、メロン、ウコン 8 オンス 9 16 オンス 12

パイナップル、キュウリ、ミント 8 オンス 9 16 オンス 12

サンライズグreek(ギリシャ)ヨーグルトとベリー

18.00 

ヨーグルト、ローファットヨーグルト、グreek(ギリシャ)ヨーグルト 8.00

トロピカルフルーツスムージー 12.00 

マンゴー、パッションフルーツ、ブラウンシュガーバナナ、アサイベリー、アボカドクリーム入り

アサイボウル 16.00 

季節のベリートッピング、バナナ、グラノーラ、ハワイ産稀少なキアヴェホホワイトハニー入り

お飲み物

コーヒージャボット15.00 スモールポット 9.00

エスプレッソ 3.75

カプチーノ、カフェラテ、またはカフェオレ 7.00

ハワイアンズプリングウォーター(ボトルウォーター)

ラージ 8.00 スモール 4.00

ペリエ(スパークリングウォーター) 5.00

TAZO®タゾ・ティー各種(紅茶) 6.00

清涼飲料 5.00

コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、ジンジャーエール、ウーロン茶

ジュース 5.00

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、グアバ、アップル、クランベリー、V8野菜ジュース、トマトジュース

ミルク 6.00

ホールミルク、1%低脂肪ミルク、ノンファットミルク、ソイミルク(豆乳)、またはチョコレートミルク

The Westin® Eat Well Menu for Kids ザ・ウェスティン®しっかり食べようキッズメニュー

栄養バランス、味、共に優れた料理の研究を続けるスーパーシェフズ™ プロジェクトがクリエイトしたお子様用メニューはご両親も安心 サービスエクスプレス-Service Express®-ボタンを押してご連絡下さい

ブレックファスト-朝食

お子様用朝食メニュー(キッズメニュー)

朝食メニュー午前6時から10:30時まで

サービスエクスプレス-service express®-ボタンを押してご連絡下さい

お好みグラノーラパフェ 8.00 

バニラ風味の低脂肪グreek(ギリシャ)ヨーグルト、オーガニックグラノーラ、イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー

1 オートミール 6.00

アップルとくるみアップルとウォルナッツ(くるみ)、ハチミツと1%ミルク添え

ベビースピナッチ 8.00

ほうれん草)&チーズ入りオムレツ
フルーツサラダ付き

ピーナッツバター&バナナサンドイッチ 8.00

全粒粉パン、季節の果物

 このトマトのマークのついたメニューは、スーパーフードをふんだんに使用し、私共のスーパーシェフズプロジェクトチームが研究、試験を行いクリエイトしたお料理です。生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

 SuperFoodsRx™ (スーパーフードの処方箋) に選ばれた食材は、ホールフーズ(自然のままの食材)と共に摂取する事によりその栄養価と味が最大限に生かされます。スーパーフードとは、低カロリーで抗酸化物質を多く含み、ヘルス・スパン(生き活きと健康で過ごせる期間)を長く延ばす効果の高い食材です。

生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります


Lunch ランチ

午前11時30分から午後2時30分まで。

Service Express® (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡下さい。

ビギン～前菜

季節のスープ 9.00
シェフの特製スープ

「ボケ」 ハワイのマグロ“アヒ” の和え物 15.00 
醤油、ごま油、アボカドペースト、ピリ辛アイオリ

ハマチのクルード 18.00 
カニの身のハンバーグ風刺身、あぼかど、きゅうり、ゆず風味ドレッシング


クラブケーキ 19.00 
カニの身のハンバーグ風、赤ピーマン入りルイユソース、アジアン風ワカモシ、チコリ、椰子の新芽

スコッチエッグ“ロコモコ” 19.00
和州牛肉と丸ごとゆで卵のスコッチエッグ風特製ロコモコ

グリーンズ(サラダ)&フルーツ

アザイボール 19.00 
新鮮なベリー、バナナ、グラノーラ、豆乳、クローバーハーニー

季節のトロピカルフルーツ 18.00 
グリーク(ギリシャ)ヨーグルト

ピーチハウスチョップサラダ 19.00 
チキン胸肉、スモークベーコン、さやえんどう、ケール(葉野菜)、椰子の新芽、えだ豆、サマーコーン、マウイオニンドレッシング

アヒサラダ 21.00 
ハワイ近海マグロのさつと焼き入りサラダ、グリーン野菜いろいろ、キヌア(南米原産の穀物)、アボカド、ピーチハウス特製ドレッシング

サンドイッチ

スネークリバー産和州牛のチーズバーガー 25.00
トリュフ風味のチーズ、プリオッシュのパン、レタス、トマト、特製シークレットソース、フライドポテト付き

add アド(追加トッピング) アップルウッドベーコン(+2)、アボカド(+3)、フライドエッグ・目玉焼き(+2)、フオアグラ(+15)

フレッシュキャッチフィッシュ 21.00
本日の魚の天ぷら仕立て、ロールパン、アジアンレムレードソース、アプラナのコールスローサラダ、ピリ辛ケイジャンフライドポテト

“B.L.L.T.”サンドイッチ ベーコン、レタス、ロブスターとトマトの サンドイッチ 26.00

addアド(追加トッピング) アボカドを加えたら“b.l.l.a.t.” サンドイッチ(+3)

アントレー～メインディッシュ

ブチフィレ 38.00
認定アンガス牛のミニサイズフィステーキ(約170g)、具沢山マッシュポテト、付け野菜、アフリカ原産辛味調味料“ハリッサ”風味の焼き汁ソース

大西洋産サーモンの柚子風味焼き 34.00 
茶そば、アジアン野菜、鮭皮のバリバリ

ステーキ&エッグ 32.00
フラットアイアン(牛肩肉ロース)のステーキ10オンス(約280g)とお好みの卵料理(卵2個使用)～フライドエッグ(目玉焼き)、ポーチドエッグ、スクランブルエッグ、ポイルドエッグ(ゆで卵)から選択、ハーブバター、彩りポテトとミックスグリーン野菜の付合わせ

マッシュルームとケール(葉野菜)のリゾット 24.00 
リゾットによく合うイタリア米アーポリオリイス使用

ローカルスタイルのチキンカルボナーラ 29.00
パンチェッタ(イタリア式ベーコン)入り クリームソース、マッシュルーム、中華麵、ポーチドエッグ

キャッチオブザモメント(本日の海鮮) 31.00
旬の海鮮料理

サイドディッシュ～付け合わせ

特製マッシュポテト 11.00
ほうれん草、コーン、パンチェッタ(イタリア式ベーコン)、ガーリック、フライドオニオントッピングの具沢山マッシュポテト

ハワイの葉野菜“ケール”のブレゼ(蒸し煮) 9.00 
レーズン、ローストしたパインナッツ(松の実)


フライズ・ユアウェイ 9.00
お好みのフライドポテトピリ辛ケイジャン、トリュフオイル風味、またはレギュラー

ビヨンド・ミックスグリーン野菜 9.00
付け合わせサラダトマト、キュウリ、柚子ドレッシング

デザート

マンゴーバナナコッタ 9.00
ライム、ココナッツ

チョコレートピーナッツバタークランチバー 10.00 
マウイ鳥クラ産ストロベリー、ミントの葉 ピーナッツバターパウダー、チョコレートクロカン(フランスの焼き菓子)

ダークチョコレートフォンダンケーキ 10.00 
ラヴェンダー風味のクレーム・アングレーズハイビスカスのシロップ 漬けラズベリー

コナコーヒーチーズケーキ 10.00
チーズケーキの上にコーヒーゼリー、コナコーヒートオイル、マンゴバッションフルーツソース

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

The Westin[®] Eat Well Menu for Kids

SuperFoodsRx[™]

ザ・ウェスティン[®]しっかり食べようキッズメニュー

栄養バランス、味、共に優れた料理の研究を続けるスーパーシェフズ[™] プロジェクトがクリエイイトした
お子様用メニューはご両親も安心 サービスエクスプレス-Service Express[®]-ボタンを押してご連絡下さい

ランチ&ディナー

Service Express[®] (サービスエクスプレス)
ボタンを押してご連絡ください。

チキンコブサラダ 12.00

ミックスグリーン野菜、チキン、たまご、チーズ、アボカド、チェリートマト、ローファット(低脂肪)ドレッシング

グレッグ博士の特製シーザーサラダ 12.00

グリルチキン、グリーン野菜、パルメジャンチーズのカリカリ、クルトン、ベーコンピッツ、シーザードレッシング

ファミリーベジタブルプレート 12.00

生野菜いろいろ盛り合わせ、ローファット(低脂肪)ランチドレッシングソース

チキンラップ 12.00

きゅうり、ピーマン、アボカド入り

サーモン&蕎麦 16.00

鮭の生姜風味焼き、赤ピーマン、玉ねぎ、胡麻、ニンジン

フィレミニヨステーキ&スマッシュポテト 21.00

牛フィレステーキ(約85g²)、スマッシュポテト、季節のお野菜

グリーンサラダ 9.00

ナロのミックスグリーン、トマト


デザート

ベリーパフェ 8.00

低脂肪ギリシャヨーグルト、季節のミックスベリー、挽き割りオートミール

クッキー&シャーベット 7.00

季節のフルーツ添え

 このトマトのマークのついたメニューは、スーパーフードをふんだんに使用し、私共のスーパーシェフズプロジェクトチームが研究、試験を行いクリエイイトしたお料理です。生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

Dinner ディナー

午後5時30分から午後9時半まで。

Service Express® (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡下さい。

前菜

ビーチハウス「ボケ」ボウル 19.00
ハワイ近海マグロ「アビ」を醤油で和え、ハワイ島カムエラ産きゅうり、赤玉ねぎ、オゴ(海藻)と一緒にポンポン菓子風ライスに乗せた特製マグロ丼風ボケボウル


アワビのエスカルゴ風 19.00
ハワイ島コナ産鮑、プルギニオンバター

クラブケーキ(カニのハンバーグ風) 19.00 
ピリ辛ルイユソース、アジア風ワカモレ(アボカドペースト)、チコリ、椰子の新芽

シュリンプカクテル(海老の冷製) 19.00
マンゴーカクテルソース

ホタテのさっと焼き 23.00
クリーミーなコーン、アツプル、のりソース

サラダ/スーフ


地元産ビーツと自然農法トマトのサラダ 18.00 
ルッコラ、ハーブ入りゴートチーズ、キヌア(南米原産穀物)、マカダミアナッツ、黒にんにく入りドレッシング


アイスバーグレタスサラダ 18.00
パンチェッタ(イタリア式ベーコン)、ブルーチーズ、地元産ベビートマト、バターミルクドレッシング

季節のスーフ 11.00
シェフの特製スーフ

サンドイッチ

ステーキスライダーズ(ミニステーキバーガー) 17.00
ハーブ風味仕上げのローストビーフをポテトロールパンで挟んだミニバーガー風、ベアルネーズソース、フライドポテト添え

クラブケーキスライダーズ(カニバーガー) 19.00 
ビーチハウスクラブケーキ(カニの身のハンバーグ風)、チコリと椰子の新芽のコールスローサラダ仕立て、アボカド、ピリ辛ルイユソース、フライドポテト添え

グリルチキンサンドイッチ 21.00 
グリルチキン、レタス、トマト、玉ねぎ、チーズ入り、フライドポテト添え

シグネチャーアントレー (メインディッシュ)

地鶏のバンロースト 36.00
シトラス仕立てのクスクス、アフリカ原産辛味調味料「ハリッサ」風味の焼き汁ソース
季節の野菜添え

キャッチ・オブ・ザ・モーメント 42.00
魚市場直送食材を使った季節料理

ハワイ島ハマクア産マッシュルームのリゾット 27.00
マッシュルームいろいろ、パルメザンチーズ、レモン、フライドガーリック

シーフードチョッピノー (シーフードシチュー)

42.00
本日の鮮魚、ホタテ、タラバガニ、海老、ムール貝入りの漁師料理、
フォカッチャパン添え

ニューヨークサーロインステーキ 52.00
米国農務省認定最高級プライムグレード牛ステーキ、約280.G

サイドディッシュ(付け合せ)


キムチと芽キャベツ 11.00 
ゴマ風味

ステーキフライズ(昔ながらのフライドポテト) 11.00

パルメザンチーズ風味のホイップポテト 11.00

農家直送マーケットベジタブル 12.00 
季節のお野菜いろいろ

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

 SuperFoodsRx™ (スーパーフードの処方箋) に選ばれた食材は、ホールフーズ(自然のままの食材)と共に摂取する事によりその栄養価と味が最大限に生かされます。スーパーフーズとは、低カロリーで抗酸化物質を多く含み、ヘルス・スパン(生き活きと健康で過ごせる期間)を長く延ばす効果の高い食材です。生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります


Dinner ディナー

午後5時30分から午後9時半まで。

Service Express® (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡下さい。

デザート


マンゴーバナナコッタ ライム、ココナッツ 9.00

チョコレートピーナッツバタークランチバー 10.00 
マウイ島クラ産ストロベリー、ミントの葉 ピーナッツバターパウダー、チョコレートクロッカ(フランスの焼き菓子)

ダークチョコレートフォンダンケーキ 10.00 
ラヴェンダー風味のクレーム・アングレーズハイビスカスのシロップ 漬けラズベリー

コナコーヒーチーズケーキ 10.00
マカダミアナッツ入りマスカルポーネチーズクリーム
マカダミアナッツパウダー、キャラメルブリトル
コナコーヒーのアガーゼリー

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

 SuperFoodsRx™ (スーパーフードの処方箋) に選ばれた食材は、ホールフーズ(自然のままの食材)と共に摂取する事によりその栄養価と味が最大限に生かされます。スーパーフーズとは、低カロリーで抗酸化物質を多く含み、ヘルス・スパン(生き活きと健康で過ごせる期間)を長く延ばす効果の高い食材です。生、もしくは完全に火の通っていない肉類、魚介類、卵は食品媒介疾病リスクを高める可能性があります

Beverage List お飲み物

午後12時から午後3時まで。午後5時30分から午後10時まで。
Service Express® (サービスエクスプレス) ボタンを押してご連絡ください。

コーヒー ラージポット 15 スモールポット 9

エスプレッソ 3.75

カプチーノ、カフェラテ、またはカフェオレ 7.00

ハワイアンズスプリングウォーター
(ボトルウォーター) ラージ 8.00
スモール 4.00

ペリエ(スパークリングウォーター) 5.00

TAZO®タゾ・ティー各種(紅茶) 6.00
アウエイク、アールグレイ、チャイナグリーンチップス、
ゼン
カフェインレス: パッション、リフレッシュメント、
カモミール

清涼飲料 コーラ、ダイエットコーラ、スプライト、
ジンジャーエール、ウーロン茶 5.00

ジュース オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、
グアバ、アップル、クランベリー、V8野菜ジュース、
トマトジュース 6.00

ミルク ホールミルク、2%低脂肪ミルク、ノンファット
ミルク、ソイミルク(豆乳)、または チョコレートミ
ルク 6.00

BEER ビール

米産ビール: コナファイヤーロックペールエール、
コナロングボードラガー、バドワイザー、バドライト 7.00

輸入ビール: アサヒ・スーパードライ、ハイネケン、
コロナ 8.00

SAKE 日本酒

久保田・千寿 500ML 50

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE シャン
パン&スパークリングワイン

ドンペリニオン フランス産 ボトル 350

タイティングー・フランセーズ・ブリュット
フランス産
グラス 25 / ボトル 120

モアナ・シグネチャー・スパークリング
グラス 12 / ボトル 48

WINE 白ワイン

フェスパーカー・シャルドネ 米・カリフォルニア州産
グラス 14 / ボトル 56

マグノリアグロブ・シャルドネ米・カリフォルニア州産
グラス 9 / ボトル 36

グロス・ソーヴィニヨンブラン 米・カリフォルニア州産
グラス 14 / ボトル 50

ポリーニ・ピノグリージョ イタリア産
グラス 9 / ボトル 36

RED WINE 赤ワイン

ビーチハウス・シグネチャー・プライベートラベル・

カヴェルネソーヴィニオン 米・カリフォルニア州産
グラス 20 / ボトル 80

マグノリアグロブ・カベルネソーヴィニオン

米・カリフォルニア産 グラス 9 / ボトル 36

パンシィ・ピノワール 米・カリフォルニア州産

グラス 17 / ボトル 68

ダーレンベルグ“フットボルト”シーラーズ オースト
リア産 グラス12 / ボトル 48

シミ・メルロー 米・カリフォルニア州産
グラス 14 / ボトル 56

ルームサービスには17%のサービス料、ハワイ州税、及び\$5のデリバリー手数料が加算されます。尚サービス料金は全額従業員に帰属します。

アワードを獲得したビーチハウス・アット・ザ・モアナから、その他ワインをご用意しておりますので、お申し付けください。ハワイ州の法律により、21才未満のアルコール
摂取は禁止されています。