

---

# ルームサービス

私たちの栄養豊富で美味しいSuperFoodsRx™料理で、旅先でも健康なライフスタイルを。

当社のシェフは農家の市場の恵みをこのメニューに取り入れており、現地で採れた新鮮な産品、シーフード、肉、そして私たちの島、太平洋全体のレシピを組み合わせて、心安らぐお母さんの味を思い出させる料理となっています。

料理の作成にご協力いただいた現地の提携会社の一部は以下の通りです。  
Waipoli Hydroponic Greens、Hamakua Springs Country Farm、Ho Farms、Hamakua Mushrooms、Twin Bridge Farms、Ali'i Kula Lavender、Naked Cow Dairy、Maui Surfing Goat Cheese Kona Cold Lobster

# 一日を元気づける栄養が詰まった材料で作られた、SuperFoodsRx™料理でエネルギー満タンに!



## りんご

豊富な抗酸化物質、ポリフェノール、フラボノイド、ビタミンCを含む

## アボカド

豊富な食物繊維、葉酸塩、カリウム、ビタミンE、マグネシウム

## 豆

低脂肪なたんぱく質源、食物繊維、ビタミンB、鉄分、葉酸塩、マグネシウム

## ブルーベリー

抜群に高いレベルの抗酸化植物性栄養素がぎっしり

## ブロッコリー

一般的な量の食物繊維、ビタミンB6、ビタミンC、ビタミンE、健康的な量のビタミンK

## シナモン

長い間伝統医薬に使われてきた、最も古くから知られるスパイスの1つ

## ダークチョコレート

抗酸化フラボノールを提供

## 乾燥したスーパーフルーツ

健康を促す凝縮された栄養源

## エクストラバージン オリーブオイル

素晴らしいビタミンE源

## ガーリック

豊富な栄養素、ビタミンB6、ビタミンC、亜リン酸、亜鉛、セレンウムを含む

## ハニー

ペプチド、有機酸、酵素に由来する抗酸化活動

## キウイ

ビタミンC、葉酸塩、カリウム、食物繊維を提供し、ビタミンEの低カロリー源

## 低脂肪ヨーグルト

生きた活性培養物、たんぱく質、カルシウム、ビタミンBを含む

## オート

低カロリー、豊富な食物繊維、タンパク質、マグネシウム、カリウム、亜鉛、銅

## 玉ネギ

豊富なフラボノイドと植物栄養素の食物源

## オレンジ

ビタミンCの効能源、豊富なフラボノイド

## いちじく

豊富なカリウム、ビタミンC、ポリフェノール、ビタミンB6

## かぼちゃ

低カロリー、この上なく豊富な食物繊維、ビタミンC、ビタミンE、カロチノイド

## 大豆

ビタミン、ミネラル、植物性たんぱく質、水溶性食物繊維の素晴らしい源

## ホウレン草

鉄分、抗酸化物質、ビタミンK、コエンザイムQ10、オメガ3脂肪酸を含む

## お茶

豊富な3の抗酸化物質と重要なビタミン、ミネラル

## トマト

食物繊維を供給、豊富な抗酸化リコピン源

## ターキー

最も赤身な肉たんぱく質源の1つ、ビタミンB6、ビタミンB12、亜鉛を含む

## ウォールナツ

食物繊維、たんぱく質、ビタミンB、マグネシウム、抗酸化ビタミンEを提供

## ワイルド サーモン

豊富なたんぱく質、最も豊富なオメガ3脂肪酸源の1つ

# 朝食:

午前6:00~午前10:30\* お部屋の電話からサービスエクスプレスを押して下さい。

## スーパーフード\*

このメニューには、ハワイの美しいアイナを維持したいというモアナ サーフライダーの熱意が表れています。現地で採れた食品をメニュー中で使っており、この島の本物の味をお届けます

## メイン

### アメリカン ブレックファスト 34.00

卵2個(調理方法は好みで)、リンゴ木で調理したスモークベーコン or ソーセージ or カントリー グリルハム、ジュース、トースト、お飲み物

### ジャパニーズ ブレックファスト 36.00

温泉卵、だし醤油、焼き魚、大根、レモン、わかめと豆腐の味噌汁、お漬物

### エッセンシャル コンチネンタル ブレックファスト 27.00

パンのアソート、フレッシュフルーツ、好きなジュースまたはまたはお飲み物をお選びください

### スーパーフード ブレックファスト ラップ 27.00

スクランブルエッグ、リンゴ木で調理したスモークベーコン、3種のチーズ、オニオン、ピーマン、マッシュルーム、ホウレン草のトルティージャ、ポテト

### ベネディクト 29.00

ポテトとナロ農場のグリーンサラダがつきます

カルア ポークハッシュ | スモークサーモン + ホウレン草 | クラシック カナディアン ベーコンからお選び下さい

### 卵白オムレツ 28.00

ハマクア マッシュルーム、ケール、ホウレン草、アボカド



### ストロベリー + グアバ ワッフル 21.00

オレンジ プレザープ

### 市場のベジタブル オムレツ 24.00

ポテトか新キャベツ

### スチールカットオート + アナホラ

グラノーラ クランブル 16.00

香辛料で味付けしたブルーベリーハニーのシロップ煮



### コールドシリアルのアソート 6.00

シリアルはその日によって異なります

### 市場のフレッシュ カットフルーツ + ベリー 18.00

季節一番の豊富なセレクション

## トースト

全粒粉、精白小麦粉、ライ麦、サワードー、グルテンフリー、イングリッシュ マフィン 5.00  
バターとプレザープ付き

ベーグルとフィラデルフィアのクリームチーズ 8.00

白ごはん 6.00

卵1個・好みの調理方法で 5.00

季節のフルーツ盛り 18.00

## 付け合わせ

クリスピー モークベーコン、グリルハムかソーセージ 8.00

クリスピー ハッシュブラウン ポテト 10.00



SuperFoodsRx™ の料理であることを示します。SuperFoodsRxは自然食品をパワフルに組み合わせ、豊かな栄養成分と風味を引き出します。

サービス料17%(税抜き)とお届け料\$5がご注文代金に加算されます。サービス料はすべて従業員に還元されます。生または生焼きの肉やシーフード、貝または卵は食品由来疾病のリスクを高める場合があります。

# 朝食

午前6:00～午前10:30\* お部屋の電話からサービスエクスプレスを押して下さい。

## ザ ジューサリーのウェスティン フレッシュ

ザ・ジューサリーのウェスティン フレッシュは、プロが作る栄養豊富で体を回復するジュースやスムージーを提供します。

アップル、ホウレンソウ、レモン、パセリ  
8oz.(約230ml)9.00 16oz.(約470ml)12.00

スイカ、バジル  
8oz.(約230ml)9.00 16oz.(約470ml)12.00

ニンジン、ハネデューメロン、ターメリック  
8oz.(約230ml)9.00 16oz.(約470ml)12.00

パイナップル、キュウリ、ミント  
8oz.(約230ml)9.00 16oz.(約470ml)12.00

## フルーツ、ジュース + ヨーグルト

ジュース 6.00  
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(8種の野菜)、トマト

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、ブラウンシュガー パナナ、アサイーベリー、アボカドクリーム 

サンライズ ギリシャ ヨーグルト + ベリー 18.00 

レギュラー ヨーグルト、低脂肪ヨーグルト、ギリシャヨーグルト  
8.00

アサイーボウル 16.00  
新鮮なベリー、パナナ、ゲラノーラ、キアヴェ ホワイトハニーのトッピング 

## お飲み物

コーヒー ポット(大) 15.00 ポット(小) 9.00

エスプレッソ 3.75

カプチーノ、カフェラテ、カフェオレ 7.00

ハワイアン スプリングウォーター  
大 8.00 小 4.00

ペリエ 5.00

タゾティーのアソート 6.00

ソフトドリンク 5.00  
ペプシ、スプライト、レモネード、ダイエットペプシ、フルーツパンチ、烏龍茶


ミルク 6.00  
全乳、1%、無脂肪、ソイ、チョコレート

# お子様向けメニュー

お子様とご両親に喜んでいただくために SuperChefs™ と共同開発したウェスティンのお子様向けメニューで、美味しく栄養豊富なお食事をお楽しみくださいTouch Service Express®

## 朝食

午前6:00～午前10:30

お好みの材料を合わせたグラノーラパフェ 12.00  
低脂肪ギリシャヨーグルト(バナナ)、有機グラノーラ、ストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー 

アップル + ウォールナッツのオートミール 9.00  
アップル、ウォールナッツ、ハニー、1% ミルク

ベビーホウレン草 + チーズのオムレツ 12.00  
フルーツサラダ添え


ピーナッツバター + パナナのサンドイッチ 12.00  
全粒粉パンで季節のフルーツ添え


## 昼食または夕食

昼食 午前11:30～午後2:30、  
夕食 午後5:30～午後9:30

グリーンサラダ 12.00  
JA 農場のミックス野菜、トマト 

チキン コブサラダ 14.00  
ミックス野菜、チキン、エッグ、チーズ、アボカド、チェリートマト、低脂肪ドレッシングと一緒に


ドクター グレグの解剖シーザーサラダ 14.00  
グリルチキン、野菜、バルメザン クリスプ、クルトン、刻みベーコン、シーザードレッシング付き 

ファミリー向け野菜の盛り合わせ 8.00  
新鮮な生野菜のアソート、低脂肪のランチドレッシング付き 

グリルチキン ラップ 16.00  
ニンジン、キュウリ、ピーマン、アボカド

サーモンと蕎麦 24.00  
アジア風焼き魚、ニンジン、サヤエンドウ、オランダガラシを添えて

フィレミニヨン + マッシュドポテト 26.00  
3 oz. (約85g) ピーフテンダーロイン、マッシュポテト、季節の野菜を添えて 

 このレシピは、スーパーシェフ キッズのスーパーシェフ キッチンズで作成、味見されています。  
サービス料17%(税抜き)とお届け料\$5がご注文代金に加算されます。サービス料はすべて従業員に還元されます。  
生または生焼きの肉やシーフード、貝または卵は食品由来疾病のリスクを高める場合があります。


 SuperFoodsRx™ の料理であることを示します。SuperFoodsRxは自然食品をパワフルに組み合わせ、豊かな栄養成分と風味を引き出します。

# 昼食

午前11:30～午後2:30\* お部屋の電話からサービスエクスプレスを押して下さい。

## 前菜

季節のスープ 9.00  
シェフの創作料理

ハワイの「ボーク」【ボケ】キハダマグロ 18.00  
醤油とセサミオイル、アボカドクレマ、辛味の効いたアイオリ 

ハマチのクルード 21.00  
刺身スタイルのヒラマサの切り身、アボカド、イングリッシュキュウカンパー、白ボン酢 

ランブ クラブケーキ 22.00  
唐辛子のルイユ、アジア風グアカモーレ、ニガヂシャ、ヤシの新芽 

スコッチエッグ「ロコモコ」 22.00  
農場で採れたフレッシュエッグ、和牛、自家製ピクルス、シラチャーボルドレーズ

## 野菜 + 果物

アサイボール 22.00  
フレッシュベリー、バナナ、グラノーラ、ソイミルク、クローバーハニー 

季節のトロピカルフルーツ 21.00  
ギリシャヨーグルト 

シグネチャー ビーチハウス チョップサラダ 23.00  
チキンの胸肉、J A 農場の野菜、スモークベーコン、ササゲ、ペビーケール、ヤシの新芽、枝豆、サマーコーン、マウイ オニオンのビネグレットソース 

キハダマグロのたたき「アヒ」ツナサラダ 24.00  
ミックス野菜、クリスピーなキヌア、アボカド、ビーチハウスドレッシング付き 

## サンドイッチ

スネークリバーファームの和牛チーズバーガー 28.00  
ボスカリアのトリュフチーズ、プリオッシュロール、レタス、トマト、秘密のソース、フライドポテト  
追加トッピング - リンゴ木で調理したスモークペー (+2)  
アボカド (+3) 目玉焼き (+2) フォアグラ (+15)

採れたて魚のボーボーイ 24.00  
魚の天ぷら、スタジアム ロール、アジア風レムーロードソース、コールスロー、ケイジャン フライドポテト

ビー「ダブルエル」ティー ベーコン、レタス、ロブスター 29.00  
トマト(クラシックなb.l.t. とロブスター ロール)  
アボカド (+3) 追加で「b.l.l.a.t.」に

## メイン

6 OZ. 約170G)ベティート フィレ 41.00  
認定 Angus 牛, e.b.t.k.s. マッシュポテト、農家の市場野菜、ハリハリッサ ジュ

アトランティックサーモンの柚ソースがけ 37.00  
緑茶とホウレン草の蕎麦、アジアの野菜、サーモン スキンのパフ

ステーキ + エッグ 58.00  
10oz.(約280g)のグリルビーフ 肩ロース、ハーブバター、卵2個(お好みの調理方法で)、3色ポテト、ミックス野菜

マッシュルーム + ケール リゾット 26.00  
アリュ、しめじ、椎茸、パルメザンチーズ

現地風 チキン カルボナーラパスタ 32.00  
パンナコッタ クリームソース、マッシュルーム、ラーメン、ポーチドエッグ

旬の料理 36.00  
季節のインスピレーション

## サイド

E.B.T.K.S. マッシュポテト 10.00  
ホウレン草、コーン、パンチェッタ、ガーリック、玉ねぎの天ぷら

ケールの蒸し煮 10.00  
レーズン、あぶった松の実

お好みでフライ 10.00  
ケイジャン、トリュフ、レギュラーからお選びください

ビヨンド ミックスサラダ 10.00  
トマト、イングリッシュ キューカンパー、柚のビネグレットソース

## デザート

マンゴー パンナコッタ 11.00  
カフィア ライム、ココナッツ

チョコレート ビーナッツバター クランチパー 11.00  
フレッシュベリーのピーナッツバターパウダーがけ 

モアナ キャロットケーキ 11.00  
クリームチーズの糖衣のキャラメルがけ  
マカダミアナッツ、ラベンダーのアラングレーズ、フレッシュベリー

チョコレート マカダミアナッツ ロッキーロード ケーキ 11.00  
ラズベリーとコナコーヒーのアラングレーズ

# 夕食

午後5:30～午後9:30\* お部屋の電話からサービスエクスプレスを押して下さい。

## 前菜

ビーチハウス「ボーク」【ボケ】 ボール 22.00  
現地で採れたアヒ、カムエラ キュウリ、レッドオニオン、オゴ、ライスパフ


アワビ ブルギニヨン 22.00  
エスカルゴ ブルギニヨン風コナ アワビ

ランブ クラブケーキ 24.00  
唐辛子のルイユ、アジア風グアカモーレ、ニガヂシャ、ヤシの新芽 

冷たいシュリンプ カクテル 22.00  
マンゴー カクテルソース

ホタテのソテー 26.00  
クリームコーン、アップル、海苔ソース

## サラダ + スープ

現地で採れたビート + エアリューム トマトサラダ 21.00  
地元産、ゴートチーズ、フォカッチャ クルトン、マカダミアナッツ、黒ニンニクのビネグレットソース 

マカナ サラダ 18.00  
ワイボリ バターレタス、キュウリ、カフクコーン、枝豆、ピビカウラ、ビッグアイランド ヤシの新芽、裸牛のフェタチーズ、マウイ オニオン ドレッシング付き

ビーチハウス シーザーサラダ 21.00  
クラ タチチシャ、ベーコン、トマト、ビッグアイランド ヤシの新芽、パルメザン クリスポ  
追加トッピング - チキン (+14) エビ (+8)

季節のスープ 12.00  
シェフの創作料理

## サンドイッチ

ステーキ バーガー 19.00  
特上リブのハーブがけ、ポテト ロール、ボルドレーズソース、厚切りフライドポテト

クラブケーキ バーガー 23.00  
ビーチハウス クラブケーキ、フリゼ + ヤシの新芽、コールスロー、アボカド、ベッパー ルイユ、厚切りフライドポテト 

グリルチキン サンドイッチ 23.00  
グリルチキン、レタス、トマト、オニオン、チーズ、厚切りフライドポテト 

## メイン

韓国風チキン 39.00  
地鶏エアライン 胸肉12 oz.(約340g)、ガーリックポテト、JA農場グリーンサラダ、ジェイミースタイルソース (醤油、砂糖、ガーリック、唐辛子)

マグリ「アヒ」の炙り焼き 44.00  
ハワイ近海マグロ、パルメザンポテト、ラタウイユのグリル、フレンチオホイブソース

ハマクア マッシュルームのリゾット 29.00  
マッシュルーム盛り合わせ、パルメザン、ガーリック揚げ

シーフード シチュー 42.00  
本日の鮮魚、ホタテ、タラバガニ、エビ、ムラサキイガイ、フォカッチャ

ニューヨーク ストリップのグリル 58.00  
10 oz. 280g)、U.S.D.A. 最上品質

ショートリブ ラグー 34.00  
赤ワイントマト 牛肉のラグー、パッパルデッレ、ぷっくりしたトマト、パルメザン

## サイド

キムチ芽キャベツ 12.00  
セサミシード 

田舎の厚切りフライドポテト 12.00

パルメザンマッシュポテト 12.00  
パルメザンのマッシュポテト

農家の市場野菜 13.00  
季節のパラエティ 

## デザート

マンゴー パンナコッタ 11.00  
カフィア ライム、ココナッツ

チョコレート ビーナッツバター クランチパー 11.00  
フレッシュベリーのピーナッツバターパウダーがけ 

モアナ キャロットケーキ 11.00  
クリームチーズの糖衣のキャラメルがけ  
マカダミアナッツ、ラベンダーのアラングレーズ、フレッシュベリー

チョコレート マカダミアナッツ ロッキーロード ケーキ 11.00  
ラズベリーとコナコーヒーのアラングレーズ

 SuperFoodsRx™ の料理であることを示します。SuperFoodsRxは自然食品をパワフルに組み合わせ、豊かな栄養成分と風味を引き出します。

サービス料17%(税抜き)とお届け料\$5がご注文代金に加算されます。サービス料はすべて従業員に還元されます。生または生焼きの肉やシーフード、貝または卵は食品由来疾病のリスクを高める場合があります。

# お飲み物

11:30～午後2:30、午後5:30～午後9:30 お部屋の電話からサービスエクスプレスを押して下さい。

コーヒー ポット(大) 15.00 ポット(小) 9.00

エスプレッソ 3.75

カプチーノ、カフェラテ、カフェオレ 7.00

ハワイアン スプリングウォーター 4.00

ペリエ 5.00

タゾティー 6.00  
アウエーク、アールグレイ、中国緑茶、ゼン(ノンカフェイン):  
パッション、リフレッシュミント、カモミール

## ソフトドリンク

ペプシ、スプライト、レモネード、ダイエットペプシ、フルーツパンチ、  
烏龍茶 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(8種の野菜)、トマト 6.00

## ミルク

全乳、2%、無脂肪、ソイ、チョコレート 6.00

## ビール

国産 7.00  
コナ ファイヤーロック ベールエール、コナ ロングボード ラ  
ガー、バドワイザー、バドライト

輸入 8.00  
アサヒ スーパードライ、ハイネケン、コロナ

## シャンパン + スパークリングワイン

**DOM PERIGNON**, フランス  
ボトル 350

**TAITTINGER LA FRANCAISE BRUT**, フランス  
グラス 25 / ボトル 125

**MOANA SIGNATURE SPARKLING**  
グラス 12 / ボトル 48E

**GERARD BERTRAND CREMANT**  
ボトル 70

## ホワイトワイン

**CHARDONNAY**、フェスパーカー・カリフォルニア  
グラス 14 / ボトル 56

**CHARDONNAY**、マゲノリアグローブ・カリフォルニア  
グラス 11 / ボトル 46

**SAUVIGNON BLANC**、グロート・カリフォルニア  
ボトル 56

**PINOT GRIGIO**、ボリーニ・イタリア  
グラス 12 / ボトル 50

## レッドワイン

**CABERNET SAUVIGNON**、ビーチハウス シグネチャー ブラ  
イベート レーベル、カリフォルニア  
グラス 15 / ボトル 62

**CABERNET SAUVIGNON**、マゲノリアグローブ・カリフォル  
ニア  
グラス 11 / ボトル 46

**PINOT NOIR**、ピノワール・オレゴン  
グラス 13 / ボトル 52

**SHIRAZ, D'ARENBERG "FOOTBOLT"**、オーストラリア  
グラス 14 / ボトル 56

**MERLOT**、チャールスクラッグ・カリフォルニア  
グラス 14 / ボトル 56

\*責任事項アルコールを購入または飲むには、法律上飲酒を許可されている年齢以上である必要があります。ブドウの収穫時期は変更となる場合があります。お選  
びの際にサーバーまでお尋ねください。

サービス料17%(税抜き)とお届け料\$5がご注文代金に加算されます。サービス料はすべて従業員に還元されます。